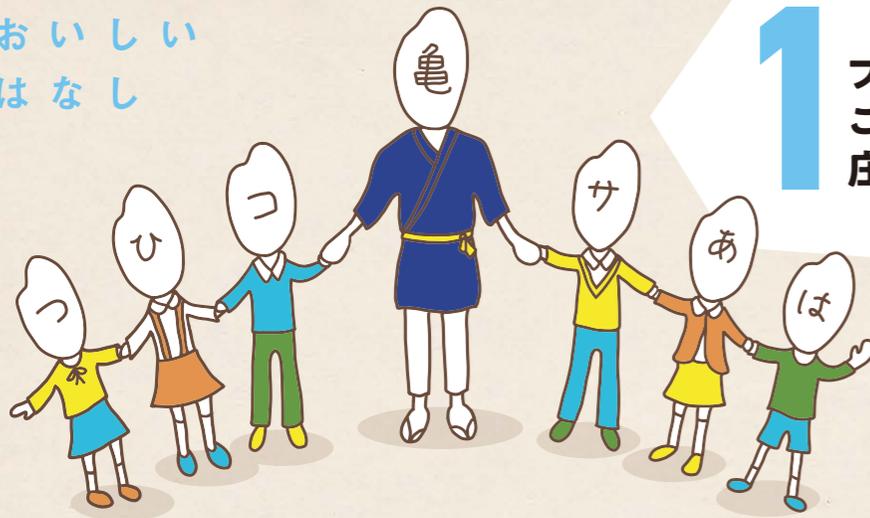


庄内の
おいしい
はなし



1 ブランド米のご先祖さまは、庄内町生まれ?

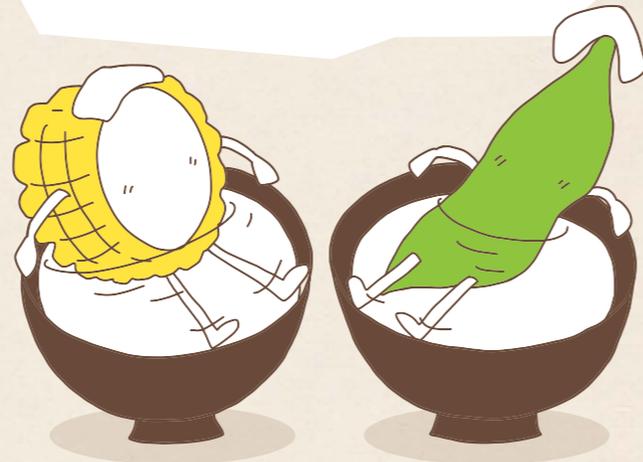
コシヒカリ、ササニシキ、ひとめぼれ、あきたこまち、はえぬぎ、つや姫。どれも日本を代表するおいしいお米ですが、これらはすべて、明治時代に東田川郡大和村(現:庄内町)の農家・阿部亀治が発見し広めた「亀ノ尾」というお米の子孫にあたります。ここ庄内地方は、生産量だけでなく品質においてもトップクラスの米どころなんです。

3 海を越え、文化として根づいたお餅の形。

お餅は丸いもの。庄内人にとってはこれが常識かもしれませんが、丸餅を食べるのは西日本の文化。県内他地域も含め、東日本の大部分で食べるのは角餅です。庄内地方に丸餅がやってきたのは、江戸から明治にかけてのこと。酒田や鶴岡など経由地で商売をしながら、北海道と大阪を行き来していた「北前船」によって持ち込まれました。



2 夏の畑のおいしさたっぷり、外の人にはちょっとびっくり?



だだちゃ豆ならさやごと、とうもろこしなら芯ごと入る、うま味たっぷり夏の定番みそ汁ですが、これも庄内ならではの、そのままでもおいしいものをみそ汁の具にしまうなんて、農業が盛んな地域だからこそできるぜいたくといえるでしょう。ちなみに、だだちゃ豆をざるに山盛りで食べられるのも本場だからこそ。一歩外に出れば、小鉢にちよっぴりが普通なんです。

新企画

Supported by
庄内広域行政組合、山形県庄内総合支庁

庄内 オイシズム

Shonai Oishism ①

庄内の食の魅力を
若者が発見!

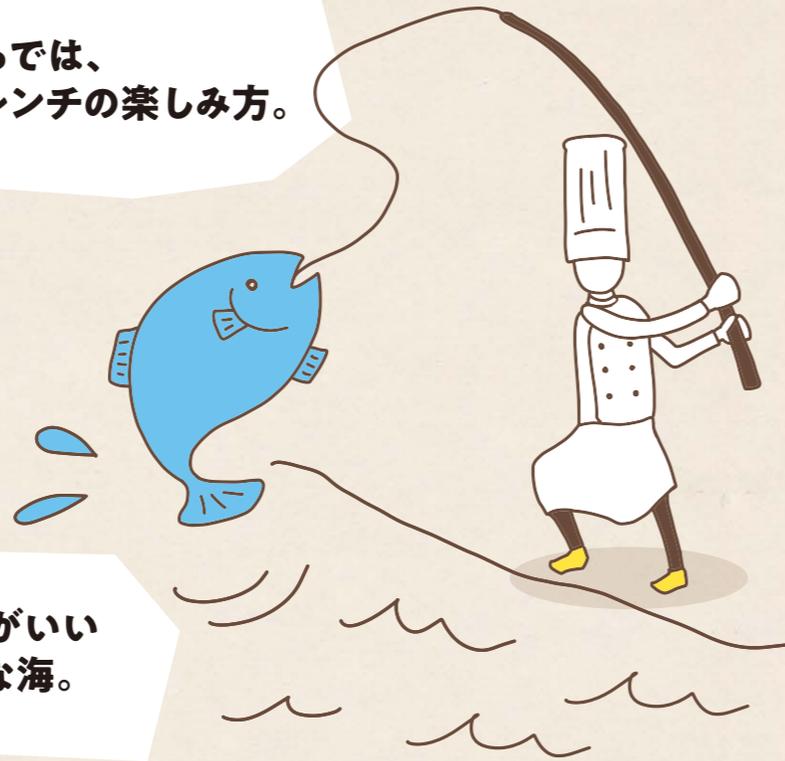
日本有数の米どころであり、周囲の山や川、
海にも四季折々の恵みがあふれる庄内は、まさに食の都。
とは言うものの、生まれた頃からあたりまえに食べてきたものに、
特別感を見出すのはなかなか難しいですね。

「庄内オイシズム」は、食の分野でがんばる人たち、
ユニークな取り組みなどを紹介しながら、庄内の食の魅力に迫る新企画。
地元の食を知ること、毎日の食事がもっとおいしくなるかもしれません。
初回となる今号は「**庄内のおいしいはなし**」と題し、
歴史や地域特性など豆知識満載でお送りします。

庄内の
おいしい
はなし

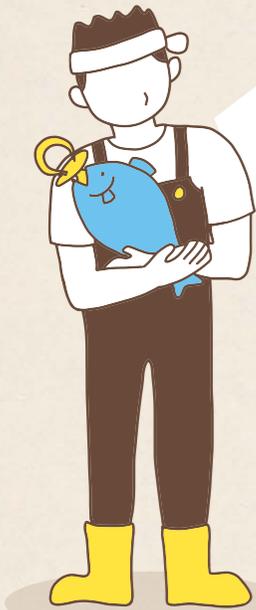
7 酒田ならではの、 本格フレンチの楽しみ方。

「本格フランス料理が味わえるレストランを、地元酒田につくりたい」。ある酒蔵に生まれた男と、その想いに共感した若いシェフたちが、酒田初の本格フランス料理店を開いたのが1967年のこと。味の追求はもちろん、地元食材を使い価格を抑えたり、子どもたちにテーブルマナーを教えたりしながら、首都圏からファンが訪れるほどの上質さと、誰もが楽しめる気軽さを両立した「酒田フレンチ」文化を築いてきました。



8 人も魚も仲がいい 小さく豊かな海。

庄内浜は、海岸線が日本で2番目に短い(鳥取県の次)とて小さな漁場。さまざまな海の幸を楽しみ続けることができるのは、小さな魚が逃げられるよう網の目を大きくしたり、底引き網の休漁期間を設けたり、漁業者の皆さんが厳しいルールを守ってくれているからなんです。おなじみの口細カレイや寒ダラはもちろん、日本一と称される庄内おぼこサワラや、トラフグ、ズワイガニなども獲れる、恵みあふれる庄内浜です。



次号からは、高校生や調理師専門学校生とともに、庄内の**オイシズム**を紹介していきます。楽しみにお待ちください!!

募集中

一緒に取材を行ってくれる高校生・調理師専門学校生を募集中です。詳細は、Cradle事務局 ☐ info@cradle-ds.jp までお問い合わせください。

編集・文=工藤 拓也 イラスト=間 真由美



山形県

4 色や形は違っても、 込める願いはみな同じ。

子どもたちの健やかな成長を願い、古くから端午の節句などに食べられてきた笹巻きは、実は形や色がさまざま。笹の巻き方で決まる形は、円すい形の「たけのこ巻き」、おにぎりのような「三角巻き」、三角すい形の「こぶし巻き」の3種類。水だけで煮れば白く、灰汁を加えて煮れば黄色く仕上がります。コンプリート目指して、庄内の産直巡りも楽しいかも?



5 友好の証は、実を結び 遊佐町から全国へ。

遊佐町は、国内トップクラスの生産者数を誇るパプリカの一大産地。きっかけは、1983年から交流が続く姉妹都市ハンガリーのソルノク市から、1人の生産者が種を譲り受けたことでした。1996年から試験的に栽培を始め、2003年には15人ほどの仲間とともに本格的に栽培を開始、試行錯誤を重ねながら特産品の1つに育て上げてきました。

6 鳥海山のおいしい水は、 人を畑を、海をも豊かに。

町のいたるところでおいしい湧き水を飲むことができる「湧水の里」遊佐町。雨水や雪解け水が、鳥海山の地中を通り抜け濾過されてできる湧き水、実は海中にも湧き出ているんです。ミネラル豊富で温度が低い湧き水が海水と混ざると、プランクトンが大量に発生します。夏、丸々と大きな岩ガキを楽しむことができるのは、山のおかげでもあるんですね。

