

ペロリン



庄内地域地産地消通信

7月21日

サポーター交流会の様子

今回のサポーター交流会は山形県が6年かけて開発した豚2頭を食しました。養豚試験場から提供された豚はランドレースという純粋種で、通常店頭には並ぶ豚肉は3種(「ランドレース種」「大ヨークシャー種」「デュロック種」)を掛け合わせています。純粋種は交雑種に比べ食肉になるまでのコストがかかる反面、肉がやわらかくておいしいという特徴があるそうです。



↑メニューは豚もも肉と遊佐産ピーマンのカラフル炒め、豚ロースカツ、豚バラ肉しゃぶしゃぶ、豚骨ふかひれスープでした。肉がやわらかく好評でした。



↑交流会の様子

→地産多賞のパンフレットが出来ました。発行は味楽会(代表は三井圭子さん)



連絡先は0235-24-5517まで。

7月27日

おいしい庄内旬まるかじり隊(No.1)の様子

今回の旬まるかじり隊はメロン・エリンギ栽培のほ場をまわり、東京第一ホテル鶴岡の古庄総料理長の料理教室(フライパンの使い方講座)、同ホテルでの地産地消ランチ(メロンとエリンギは収穫体験を行ったほ場から提供していただきました。)最後に民田なす栽培ほ場の収穫体験を行いました。



↑杉山さんのメロン収穫体験、メロンの試食に大満足



↑阿部さんのエリンギ収穫体験



↑古庄総料理長のフライパンの使い方講座とオムレツの作り方を習いました。



↑メロンとエリンギをふんだんに使った地産地消ランチ



↑五十嵐さんの民田なす収穫体験

総合支庁でも地産地消



総合支庁で販売した地産地消弁当です。ごはんは本楯産はえぬき・いなだ味噌漬(酒田産)・南瓜天ぷら(藤崎産)・丸なす田楽(袖浦産)・アンデスメロン(浜中産)でした。

民田なすのおいしい漬け方講座

民田なすは、鶴岡市民田の地名に由来した品種で、漬けなす用の丸形の小さななすです。

民田なすの由来については2つの逸話が残されています。その1つは、庄内藩主酒井公の初代の頃、江戸方面から導入されたとする説。もう1つは、民田部落に近い、南外内島に住みついた落人が、京都から持参したという説があるようです。

分量

民田なす	1kg
塩	48g(3%)《さし水を含む重量%》
ミョウバン	3g(小さじ2/3程)(0.2%)
さし水	3カップ

- (1)ボールになすをあげ、よく洗い、水を切る。
- (2)塩とミョウバンをよく混ぜ合わせる。
- (3)なすに(2)を振りかけよくもむ。もんでいると、紫の色が出てきます。よ〜もむと、早く漬かります。
- (4)漬物容器になすを入れ、なすにかからないように分量のさし水を縁から注ぎ込む。
- (5)押し蓋、なすの倍の重石をかける。

1日〜2日位で、出来上がり!

資料提供:鶴岡市民田 五十嵐 明子さん

おいしい庄内 旬まるかじり隊 (NO.2)

(対象:流通関係者)開催のお知らせ

- 日 時
平成16年9月8日(水) 9:20~15:30(予定)
- 場 所
集合場所:庄内総合支庁
見学場所:酒田市周辺(事務局で用意したバスで移動します)
- 内 容
今回の内容は。
①花木栽培見学②房なりトマト見学
③酒田ベルナールでランチ④人参栽培見学等
※受け入れ農家の事情や、当日の天候等により内容を変更することがありますので、あらかじめご了承ください。
- 参加負担金
一人2,000円
- 申込み方法
別紙申込み用紙により郵送又はFAXで申し込みしてください。申込みが多数の場合は、初参加の方を優先した上で、申込み順とさせていただきます。参加の可否は事前にお知らせします。
- 申込み締切り
平成16年8月24日(火)

農業試験場庄内支場『参観デー』のご案内

生産者の方も消費者の方も、もちろん学生の方も来て・見て・相談してください。

楽しんでいただけるコーナーをたくさん準備しています。是非、おいでください。

☆開催期間 8月28日(土)10:00~15:30

☆お楽しみコーナー

- ・支場内の試験田の見学・研究成果展示
- ・新品種試食/相談/農業情報サイト
- ・農産物加工グループによる米・大豆を使った加工品販売等
- ・無人ヘリコプターの展示等

お問い合わせは

(農業試験場庄内支場:電話 0235-64-2100)

「地産地消推進員からのつづやきコーナー」

地元の食材が織りなす施設内のハーモニー

この頃、老人福祉施設や保育園などの社会福祉施設を訪問しています。じっと見つめる静かな目と甲高い元気な声に交互に出合っています。

〇〇老人施設の栄養士さんからのお話です。

地元の野菜を使った料理が出されると、この野菜「おれ作ったことあるー」「おれだば虫にやらっでまたけのー」と話が弾み、おばあちゃん達は料理についていろいろとお話をしてくれるそうです。

かつて自分たちが体得したことはしっかり覚えておられるのでしょうか。地元の食材はこんなにもみんなに力を与えることができることを感じています。

(記 池田和子地産地消推進員)

庄内地域地産地消推進サポーター交流会【8月21日(土)】のご案内 と地産地消情報提供のお願い

期日 平成16年8月21日(土) 時間 午前11時30分~午後1時30分

場所 東京第一ホテル鶴岡 会費 800円(昼食代)

- 内容
- ・知って得する一口講座
 - ・サポーターの地産地消情報交換

参加申込 別紙により8月17日(火)【必着】まで庄内地域地産地消推進本部に申し込みください。

別紙

庄内地域地産地消推進本部行き **【8月17日(火) 必着厳守でお願いします】**

(FA : 0235 - 66 - 2535)

8月21日(土)のサポーター交流会参加申込書

お名前： (計 名)

住所(市町村名)又は所属(事業所)名：

参加される方で、会場にお持ちいただける地産地消情報ございましたらご記入ください。
生産物や加工品、我が家の地産地消料理、チラシやパンフなど、地産地消情報であれば何でも構
いません。

お持ちいただける地産地消情報記入欄(8月の交流会)

-----切り取り線-----

庄内地域地産地消推進本部行き **【締め切り8月24日(火)】**

(FA : 0235 - 66 - 2535)

おいしい庄内旬まるかじり隊(NO.2)参加申込書

お名前

郵便番号

住所

電話番号

連絡事項