



庄内地域地産地消通信

8月21日 サポーター交流会の様子

これからの

地産地消の考え方

○本間東京第一ホテル鶴岡支配人

最近、地産地消という考えが分かってきたような気がします。自分たちで



消費して、味を確認して外に売り出すということが大事だと思います。これは観光にも結びつくことだと思います。

○村上庄内総合支庁長

私なりの地産地消の考え方は、自分たちで消費するものは自分たちで生産していき、そしてそれを他の地域に広めていくということです。



庄内地域の人口、生産額は県の4分の1ですが、農業は30%を占めており、他の地域に比べ優位性があります。庄内の農業と言えば米や大豆というイメージがありますが、実際には伝統野菜や畜産など多様な産物があります。庄内地域は農業の優位性を活かしながら発展していくべきであると思います。

庄内の将来の展望を見据えた計画を現在策定中ですが、計画には庄内の食の豊かさをいれていきたいと考えています。山形では厚揚げと呼んでいるものを庄内では普通に油揚げと呼ぶのも食に対する豊かさの表れだと思います。

今後も庄内の食については大きな施策の一つとして取り組んでいきたいと思っています。

知って得する一口講座

「だだちゃ豆」について

庄内総合支庁農業振興課

水田農業対策主幹 大場裕子

→ 古庄さんの
だだちゃ豆



だだちゃ豆は庄内7号までありますが、味、品質、発芽状況からなぜか奇数番号が安定して売られています。庄内7号は9月に収穫されますが、ほとんど市場には出ません。小真木だだちゃの収穫が一番早く、直売所も小真木だだちゃにあわせてオープンしています。また、冷凍しておいしいのは「おうら」だそうです。風味、色もよく薄皮が固くならないようです。夏バテはこれからくるといいますので、ビタミン、タンパク質が豊富で味もいいただちゃ豆を食べてほしいと思います。



↑ 地産地消「和食弁当」

主なメニューは、滝川のだだかまぼこと黒森産小松菜のごま和え、袖浦産フルーツマトの冷製、庄内産板麩みぞれ焼き、なすの船盛り寄せ(飯森山の長なす、白山だだちゃ豆、出羽地鶏と酒田港直送の甘海老)、鼠ヶ関産イカのマリモ揚げでした。



↑ 交流会の様子

→ 叶野さんの
かぼちゃ



↑ 後藤さんのなす

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・豚カツは平田産・なすの煮物は袖浦産・遊佐産からどり辛子和えでした。月毎メニューは異なりますが、オール庄内産です。毎月21日(21日が閉庁日の場合は、前日又は前前日の平日)に食堂で販売していますので、是非ご利用ください。

だだちゃ豆一口メモ

だだちゃ豆は鶴岡周辺で伝統的に作られてきましたが、ここ数年は、だだちゃ豆専門部会で厳選した10品種の種子を組合員にだけ配って血統を守る方法をとっています。

ゆで方は一。まず鍋に3倍の水と少量の塩を入れて沸騰させる。この間に、新鮮な豆を洗い桶に入れ、少なめの水でゴシゴシこすってうぶ毛を洗い流し、ザルで水を切る。湯が沸騰したら、豆を鍋に入れてフタをして約3～4分。ザルに上げて塩をふり、うちわなどであおいですばやく熱をとってできあがりです。

「すぐゆでる、水を使わずに冷ます」がポイント

品 種 名	収 穫 期 間
庄内1号	7月下旬 ～ 8月上旬
小真木	7月中旬 ～ 7月下旬
甘露	7月下旬 ～ 8月上旬
早生白山	8月上旬 ～ 8月中旬
白山	8月お盆過ぎ ～ 8月下旬
庄内3号	8月中旬 ～ 8月下旬
晩生甘露	8月下旬 ～ 9月上旬
平田	9月上旬 ～ 9月中旬
庄内5号	9月上旬 ～ 9月中旬
おうら	9月上旬 ～ 9月中旬

地産地消情報局

7月のサポーター交流会で紹介した、中玉トマトの料理講習会に行ってきましたので、ご報告します。

8月6日(金)JA庄内たがわ立川支所生活総合センター調理室で行われた講習会は、一般参加者15名で、講師はベルナル酒田の土岐料理長でした。その講習会で作られた1品を紹介します。

トマト炒飯

【1人前】

フルーツトマト	2個
卵	1個
ご飯	1合
長ねぎ	6cm
おかひじき	少々
塩・こしょう	
ごま油	



①トマトはくし型に10カットして電子レンジで水分をとばす。(ドライトマトでもOK)

②長ねぎをみじん切りに、おかひじきを食べやすい大きさに切る。

③フライパンで卵を炒め、長ねぎ、おかひじきを入れ炒める。

④冷ご飯を入れて、塩、こしょうで調理する。

⑤トマトを入れ、香り付けにごま油を入れる。

「地産地消推進員からのつぶやきコーナー」

「食育」と言う言葉を聞いたり、目にする機会が多くなりました。国でも今「食育基本法」を作ろうと準備を進めており、改めて学校給食の役割が見直されています。

家族のあり方やライフスタイルも大きく変わり外食の拡大、食情報の氾濫、栄養機能食品の多用等の中で特に、子供や若者の食生活の乱れが問題とされています。

朝食の欠食、インスタント食品の過剰摂取、偏食などの結果、食に関する教育(食育)の必要性が出てきたのでしょう。本来、食に関する知識や興味は特別な教育をしなくても、家庭の中で自然に身に付くものと考えられてきました。

だとすれば、これは我々大人の問題であり、自らの家庭の問題でなくてはなりません。

国で勤める食生活指針は70年代の食生活そのもの、体験者はもっと自信を持っているのでは・・・。

(記 野口鉄雄地産地消推進員)

庄内地域地産地消推進サポーター交流会【9月例会】のご案内 と地産地消情報提供のお願い

期日 平成16年9月21日(火) 時間 **午前11時00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 ・「食の都庄内」づくりトークショー

・サポーターの地産地消情報交換

参加申込 別紙により9月15日(水)【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。

・地産地消情報をお待ちしています・ ～～別紙によりご記入ください～～

申込締切りの厳守にご協力ください

別紙

庄内地域地産地消推進本部行き 【9月15日(水)必着厳守でお願いします】

(FA : 0235 - 66 - 2535)

9月21日(火)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が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(9月の交流会)

庄内地域地産地消推進本部からのお願い

サポーター事業がもっと充実するためにあなたの情報をお待ちしております。

サポーター交流会で、あなたの地産地消情報(農作物・加工品・ちらし等)をお持ちいただきご紹
介願います。

地産地消に関する情報であれば、どんな小さなものでも構いませんので教えてください。

庄内ならではの食べ物が食べられるお店や、家に代々伝わる料理方法等、食に関する情報を広
く募集しています。

どうぞよろしく申し上げます。

<< 記入欄 >>

庄内地域地産地消推進本部

担当：庄内総合支庁農業振興課内 真柄、池田、野口

電話：0235 - 66 - 2111 (内線331)

ファックス：0235 - 66 - 2535