

ペロリン



庄内地域地産地消通信

9月21日

「食の都庄内づくり」トークショー及びサポーター交流会の様子

さくらますの会(山形市)

庄内体験ツアー(9月14日)



今回のサポーター交流会では、食の都庄内をどうPRしたら良いのか、6人のパネラーからお話を頂きました。

○古庄シェフ

庄内地域はとてもすばらしい食材が多いのですが、気づいてないものが多いようです。サポーター交流会では、その食材をわれわれが料理にして食べてもらい、気づいていただきたいと思っています。

○奥田シェフ

庄内の食材を東京に持っていったときは、「すばらしい食材でした。ぜひ使わせてください」とお願いされ、東京でも庄内の食材は信頼されております。

○古庄シェフ

いいものはすぐ劣化するという問題があります。大地のエネルギーがいっぱい入っている状態で食べるのがいいのですが、劣化したものが届いてしまうのがとても残念です。

○奥田シェフ

庄内には海も山も川もあり、自然に恵まれており、さまざまな食材があります。また、四季の料理といいますが、庄内は11の季節感を味わえるほど食材が豊富です。

○杉山さん(生産者)

メロンを作り始めてから20年くらいになります。なんとかよいものを農薬なしで子供たちに食べさせたいと思い特別栽培をはじめました。野菜を食べたときに苦味を感じるものは亜硝酸窒素を多く含んでいます。苦味のない物の方が体にいいものです。農薬だけでなく、使っている肥料が違います。

○叶野さん(生産者)

畑作専業で13ヘクタール栽培し、大面積の品目と新品種の試作にも努めています。土作りは土を耕中に酸素を与えるのが難しいのです。

○三井さん(三井産婦人科小児科)

食生活が母体に非常に影響します。また、自分の食事をコントロールできなければ、子供が生まれたあとにも影響します。また偏食は子供の成長にも影響するので、生まれる前から食事を考えなければなりません。病院の給食は、毎日同じでは飽きるので、限られた時間で毎日飽きないものをと考えています。

○八巻さん(「四季の味」編集長)

四季の味は「家庭でもおいしい料理を食べるにはどうしたらよいか」というのがコンセプトです。食材とはどんなものか、料理とはどんなものかを伝えたいと思っています。庄内地域は確かにおいしい食材が多いのですが、ひとつ問題を挙げれば、最近ブランド化して売り出されていることです。生産者にとっては爆発的に売れていくのはいいことだと思うのですが、地元で広めていくことが大事なことだと思います。



庄内の歴史、文化、食、地産地消、グリーンツーリズム等、欲張り企画をして今回で8回目になるそうです。主なルートは酒田市の夢の倶楽、海鮮市場、東京第一ホテル鶴岡での昼食、トルコキキョウ生産者阿部寛さんのハウス訪問では植え付けから出荷までの過程を聞き、調整作業を体験し、和なし生産者の澤川宏一さんのほ場ではなしのおいしい見分け方、収穫体験をしたそうです。



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・ますもろみ漬けは酒田沖・里芋の煮付けは羽黒産・菊辛し醤油和えは余目産・みょうが酢漬けは朝日村産でした。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。

地産地消情報局

おいしい庄内旬まるかじり隊(No.2)を9月8日予定しておりましたが、台風18号が接近しているということで中止となりました。参加を希望されていた方には大変ご迷惑をおかけして申し訳ありませんでした。

その中で、取り上げようと思っていたジャンボマッシュルームについて、大きさとレシピを紹介します。

うで
は
マッ
ンチ
イ
→
名
刺
と
比
べ
て
こ
の
サ
イズ
です。
直径
10
センチ
にも
なる
ジャン
ボ
マッ
シュ
ルーム。
見た
目
よ
う
な
の
よ



《ジャンボマッシュルーム ステーキの作り方》

材料

ジャンボマッシュルーム	1ケ
バター	10g
にんにく	1片分
白ワイン	少々
塩・こしょう・醤油	

- 1 フライパンにバターとにんにくを入れてジャンボマッシュルームに網目状に切れ目を入れ、焦げ目がつくくらい焼く。
- 2 白ワインをふり、ふたをして蒸し焼きにする。
- 3 塩、こしょう、醤油で味をととのえる。

(レシピ提供:余目町 齊藤淳一さん)

おいしい庄内旬まりかじり

地産地消フェスティバル【告知】

主催：山形県庄内総合支庁

おいしい山形推進機構庄内地域地産地消推進本部

日時：平成16年10月24日(日) 10:00～

場所：Sモール(鶴岡市錦町2-21)

日程：①Sモール正面駐車場で直売

10:00～15:00まで

②Sモール正面駐車場特設ステージ

10:00～12:00まで

③Sモール店内光の広場

a 元気な農家の写真パネル展示

10:00～17:00まで

b ピアノコンサート

12:00～14:00まで

(50分の2回公演予定)

内容は10:00からSモール正面駐車場で、庄内の農林水産物、手づくり加工品、ペロリンマーク取得弁当の販売をします。それから、地産地消の屋台も出る予定です。その他、特設ステージを設けて、羽黒太鼓・酒田吹奏楽団の演奏・MDCのダンス・こばえちゃソーラン・野菜釣りゲーム・クイズとイベント盛りだくさんです。Sモール内光の広場では過去3年間ほ場見学でお世話になった元気な農家の写真パネル展、ピアノコンサートを用意しています。庄内のいいものを再発見してください。また、Sモールの2階では10月23、24日にやまがたフラワーフェスティバルも行われています。

「地産地消推進員からのつぶやきコーナー」

庄内のこだわり食材を求めているレストランの経営者を生産者に案内する機会をいただきました。

砂丘地でメロンを作っている人は「作物は土が作るものだ、自分はその手助けをするだけだ。ハウスに入っては、今日は何か具合が悪いところはありませんか」という言葉が出てしまうという。そうして造られたメロンはえぐみがなく、まるやかで香りが高く、甘みもたっぷり、おいしいメロンをいただき驚いて帰ってきたのでした。また、月山山麓で野菜づくりをしている生産者はできるだけ農薬を少なくするために同じ所に同じ作物を作ると虫や病気が出やすくなるから作物を変えながら栽培をしているという。生産されたアスパラガス、かぼちゃ、人参などは色も鮮やかで野菜の旨みが引き出されていました。

東京から2時間(空路)の距離、庄内はとっても便利な所にあり、食材が豊富で生産者がいきいきしていると、地産地商が成り立っていました。(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【10月21日(木)】のご案内 と地産地消情報提供のお願い

期日 平成16年10月21日(木) 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10月15日(金)【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 【10月15日(金)必着厳守でお願いします】

(FA : 0235 - 66 - 2535)

10月21日(木)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(10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いたします。

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