

ペロリン



庄内地域地産地消通信

11月4日,9日

おいしい庄内旬まるかじり隊 (No. 2,3) の様子

11月21日

サポーター交流会の様子

今回の旬まるかじり隊は No.2(流通関係者対象)、No.3(一般消費者対象)で、生産の現場見学・収穫体験を行いました。



↑余目町常万 斎藤さんからジャンボマッシュルーム栽培の説明を伺い、栽培管理の大変さにみんなびっくりしていました。



↑平田町飛鳥 後藤さんから赤ねぎ栽培の説明を伺い、平田町の特産化への意気込みが伝わってきました。



↑遊佐町服部興野 加藤さんのほ場で長芋の収穫体験をさせていただきました。長芋を折らないように注意しながら頑張って掘っていました。



↑鶴岡市藤沢 後藤さんのほ場でのカブの収穫体験の様子、ほ場は山の急斜面にありました。



↑羽黒町富沢 渡部さんのほ場での樹上脱渋庄内柿の収穫体験の様子



←ベルナル酒田でのランチ



↑櫛でのランチ

→山形県漁協念珠関 総括支所次長 安藤さんから「庄内浜の旬の魚について」伺いました。詳細は次頁に記載



←古庄シェフから鮭の切り方の実演をしてもらいました。

→今回の東京第一ホテル 鶴岡の「鮭たっぷり弁当」



←叶野さんから煮物に適した「あじまるみ」・サラダに適した「エベレスト」と言う名の大根の紹介。



↑交流会での会食の様子

旬まるかじり隊(No.2、3)の詳細

旬まるかじり隊 No.2では、ジャンボマッシュルームの栽培・平田町特産「赤ねぎ」の栽培・ベルナル酒田での地産地消ランチ・伝統野菜「藤沢かぶ」の栽培・新技術に取り組む樹上脱渋庄内柿、旬まるかじり隊 No.3ではジャンボマッシュルームの栽培に代わり、遊佐町特産「長芋」の収穫体験、地産地消ランチは酒田市中町の櫛というメニューで行いました。

両日ともに天候に恵まれましたが、旬まるかじり隊 No.2では、山道をマイクロバスが登ることが出来ず、藤沢かぶのほ場へ30分歩いて行きました。思いもかけないミニ登山ではありましたが、紅葉も楽しめました。

実施後のアンケートでは、「生産者の方々の取り組みや生産の苦勞を聞くことが出来て良かった。」「庄内の旬の味覚を見て、食べることが出来て良かった。」、今後、希望する企画では料理体験や、食育とからめた企画をして欲しいとのご意見をいただきました。

また、スーパーで産直コーナーを見かけますかと言う問いに80%強の方が見かけていると言うことで、地産地消が浸透してきたように思います。

ベルナル酒田での地産地消ランチのメニューは、鯛の昆布と庄内柿の酢浸し、庄内のいなごの佃煮・庄内地鶏と余目産マッシュルームのみそグラタン・ずき芋の生パン粉揚他でした。

櫛の地産地消ランチのメニューは、野菜たっぷりポトフ・新鮮な鯛と野菜入りのパイ包み焼き・ずいき芋と庄内柿のサラダ・庄内柿のシャーベット他でした。

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・平田産の豚ひれかつ・煮物(酒田産ガンモ、藤崎産大根、遊佐産人参)・金平ごぼう(西荒瀬産ごぼう、遊佐産人参)・櫛引産のりんご他でした。

サポーター交流会の詳細

●知って得する一口講座

「庄内浜の旬の魚について」ということで、各月ごとの旬の魚の説明を山形県漁協念珠関総括支所次長 安藤さんからいただきました。

1月は「まだら」「寒だら」「あんこう」「やりいか」「あかがれい」「くろそい」で、「まだら」や「あんこう」のキムチ鍋もおいしい。「まだら」は産卵の関係で2月上旬までに食べたほうが良い。3~4月は「まだい」「さくらだい」「さくらます(県の魚)」ですが、「めいか」の煮物も食したい。5月上旬に「するめいか」の一本釣りが始まりです。5~6月旨いのは「こだい」「めばる」「あいなめ」。6月中頃の「口細かれい」は最高においしい。7~8月は底引き網漁が禁漁になるため、貝類がメイン。「岩がき」は7月上旬から8月10日頃まで。「いがい」はカレーに入れてもおいしい。9~10月は「かれい」なかでも「まごがれい」の煮付けはおいしい。11~12月は「さけ」ですが、11月上旬の「いくら」が良い。「はたはた」は12月9日(大黒様)で食しますが、6~9月の物がおいしいです。知って得する情報満載でした。

「地産地消推進員からのつぶやきコーナー」

先日のサポーター交流会で、郷土料理に意をそいでいる会員から、郷土料理というのは、どういった料理をいうのか、定義づけをしてもらえないかとの提言があった。

食の現状をみると、行き過ぎた食の簡便化や画一化を反省し、地域の伝統的な食文化を大切にしたいとの思いは、多くの人が異論のないところでしょう。

私見を述べれば、郷土(伝統)料理とは、一言で申せば「土産土法」といえるのではないだろうか。その土地で産するものを、その土地に伝わる料理法で食するということを意味し、地産地消やスローフードと軌を一にする考えでもあります。

昨年、山大農学部の先生方の呼びかけで、県の在来野菜研究会が発足しています。多彩な食材をもつ「食の都庄内」を大切にしながら、庄内を訪れる人たちへのもてなしなど、郷土料理で地域興しをできないものだろうか。(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【12月21日(火)】のご案内 と地産地消情報提供のお願い

期日 平成16年12月21日(火) 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12月16日(木)【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 【12月16日(木)必着厳守でお願いします】

(FA : 0235 - 66 - 2535)

12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(12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。

どうぞよろしくお願いいたします。

<<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