



庄内地域地産地消通信

1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の
知って得する
一口講座は
「良食味米の
条件について」
と言うことで、
庄内総合支庁農業振興課 佐藤
農産振興係長からお話を伺いまし
た。(詳細については次頁に記
載)



↑花專業農家の阿部さんからは、
ユーカリで作った化粧品を持ってき
ていただきました。ユーカリの成分
には花粉症を和らげる効果がある
そうです。

→ 藤島の渡部
さんから無
農薬の小松菜
を持ってきて
いただきました。



東京第一ホテル鶴岡の地産地消
弁当のメニューは庄内豚の肩ロ
ースステーキ、酒田沖寒鱈の卵を使
った鱈子スパゲッティーサラダ、酒田
沖寒鱈の岩のり風味フライ、余目産
アスパラ菜のベーコン巻フライ、庄
内麩を使ったラザニア、藤島の玉子
野菜炊き合わせ等でした。

今回のサポーター交流会にも多く
の地産地消情報が寄せられました。



↑庄内ベリーの会の小林さんから、
苺ジャム、和梨ジャム、洋梨ジャム
を持ってきていただきました。和梨
ジャムの梨は、去年の台風被害を
受けた刈屋の梨を使っています。



→ 後藤さんか
らは塩出しし
たどんごいの
煮浸しを持
ってきてい
ただきました。



↑本間弁当さんの青豆入りもがら
煮、三井さんのべっこう寒天、どれも
好評でおふくろの味でした。



↑会食の様子
・2月20日(日)11時から藤島町中
央公民館で地産地消フェスティバル
があるとの情報がありました。

地産地消情報局

1月20日に鶴岡市地産地消推進
協議会主催の地産地消給食試食会
と漆山先生の講演が行われました。
鶴岡市では、小中学校の給食に
各学期1回オール鶴岡産デーを
実施しています。講演では、「春は
苦み、夏は酢の物、秋は辛味、冬
は油物を心せよ。」季節・旬を大切
に、というお話でした。給食のメ
ニューは、きのこの中華スープ、
野菜のごまあえ、ほっけのフライ、
りんごでした。



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・遊
佐産の新巻鮭焼き・西郷産ほうれん
草ひたし・鶴岡産の玉子焼き・西郷
産小松菜煮浸し・十里塚産あさつき
酢味噌和え・櫛引産ラフランス・三
川産白菜漬けで、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。

サポーター交流会の詳細

●知って得する一口講座

山形県では毎年、多くの品種と異なる栽培法で生産された米で食味試験をしています。総合的なおいしさは「白く輝き、粘りがあり食感の良い米」といえます。生産者は食味の良い品種を選び、おいしくするための栽培を心がけていますが、稲作では、「肥料(窒素)をたくさんやり過ぎると、食味が落ちる。」と言われます。

米の食味ランキングは、日本穀物検定協会が、炊飯した白米を実際に試食して評価する官能(食味)試験に基づいて行われます。食味試験のランクは、近畿圏産の日本晴とコシヒカリのブレンド米を基準米とし、比較して特に良好なものを「特A」と評価しています。庄内産「はえぬき」は8年連続、内陸産「はえぬき」は10年連続「特A」の評価を受けています。

サポーター交流会に参加していただいている、三井病院では、毎月21日に地産地消のメニューを提供しています。その中から一品を紹介します。

アップルスweetポテト

【材料】

さつまいも 180g、砂糖 大さじ2、バター 小さじ2、卵黄 1/2個、牛乳 70cc、バニラエッセンス、りんご 80g、白ワイン 大さじ1.5、砂糖、レモン汁、卵黄、水、レーズン、ホイル型

【作り方】

- ①さつまいもは厚めに皮をむいて蒸して、熱いうちに裏ごしする。
- ②①を鍋に入れて、砂糖、卵黄、バターを入れよく混ぜ、牛乳を少しずつ加えやや弱火で練りながら煮る。
- ③練りあがったら火を止めバニラエッセンスを加える。
- ④りんごは皮付きのまま1cm くらいの角切りにし、白ワイン、砂糖、レモン汁で煮る。透き通ってきたら、汁気を切って③に混ぜる。
- ⑤ホイル型に詰め、つや出し用の卵黄と水を混ぜ合わせて、表面に塗り、レーズンをのせ220℃で3~4分焼く。

おいしい庄内 旬まるかじり隊 (NO.4)

(対象:一般消費者)開催のお知らせ

- 日 時
平成17年3月10日(木) 9:20~15:30(予定)
- 場 所
集合場所:庄内総合支庁
見学場所:庄内一円(事務局で用意したバスで移動)
- 内 容
今回の内容は。
①こだわり野菜の収穫体験②いちご収穫体験
③湯野浜「花門」でランチ④豆腐づくり体験等
※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17年2月24日(木)

「地産地消サポーターからのメッセージ」

(「こだわり食材を弁当に活かす地産地消」)

人間を含め自然界のあらゆる物は、宇宙のエネルギーを受けながら生かされているという。このエネルギーを気(波動)という。私が地産地消に真剣に取り組んだのは、「健康は第一の富である」という当たり前のことに気づかされたからでした。基本は、自分の健康は自分で守る。人の体は、よい水と食物で培われる。私は、自ら元気になる食を作り、心と身体に安心安全な、お弁当をご縁のあるお客様に食べていただきたい。それには、土にこだわっている旬の農産物、餌にこだわっている畜産物に、よい水とミネラルたっぷりの自然塩を基に、添加物を含まない調味料で味付けをし、エネルギーの高いお弁当作りに心がけてきました。最近『安心して求められる』『なんか元気がでたっけ』等といううれしいお声が多くなってきました。この恵まれた庄内の土地、また生産者に感謝をし、お蔭様の心をもって、食の大切さや地産地消を伝えていくことが使命と思っています。未来の子供達のためにも！

(記 地産地消サポーター

(有)ミートデリカクドー 工藤 令子さん)

庄内地域地産地消推進サポーター交流会【2月21日(月)】のご案内 と地産地消情報提供のお願い

- 期日 平成17年2月21日(月) 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2月16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。

別紙

庄内地域地産地消推進本部行き **【2月16日(水)必着厳守でお願いします】**

(FA : 0235 - 66 - 2535)

2月21日(月)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(2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2月24日(木)】**

(FA : 0235 - 66 - 2535)

おいしい庄内旬まるかじり隊(NO.4)参加申込書

お名前

郵便番号

住所

電話番号

連絡事項