



庄内地域地産地消通信

3月10日

おいしい庄内旬まるかじり隊 (No. 4) の様子

今回の旬まるかじり隊は、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。



↑ハウス内では野菜の育苗を工夫して行っていました



↑人参↓ねぎの収穫体験の様子



↓いちごの収穫体験の様子



↑湯野浜「花門」での地産地消ランチ。素材の味が生きていました



↑庄内産大豆を使った豆腐づくり体験の様子。庄内産大豆から出来た豆乳は、今まで食べたことがないくらい美味しく、寄せ豆腐は、プリンのようになめらかな食感でした。

3月21日

サポーター交流会の様子

今回の交流会での地産地消弁当はペロリンマーク取得(主食 100%県産、副食 50%以上県産)弁当店の4社から提供していただきました。



→ まるい食品さん提供の地産地消弁当



→ 会食の様子



← 一本間べんとうさん提供の地産地消弁当
← 早坂食品さん提供の地産地消弁当

← みずほさん提供の地産地消弁当

旬まるかじり隊(No.4)の詳細

安全・安心の野菜栽培と収穫体験(遊佐町 佐藤美和 緒さん)、低コスト高設ベンチでいちごづくり収穫体験(酒田市 佐藤静子さん)、地産地消ランチ(鶴岡市湯野浜 花門)、庄内産大豆で豆腐づくり体験(藤島町 JAたがわ農産加工技術研修施設)と今回はこのようなメニューで行われました。

佐藤美和緒さんは、完全無農薬の有機栽培を実践しており、安全・安心・新鮮を心がけ香りや味の濃い旬の野菜(40種類)を約100軒のお客さんと有機野菜を利用しているレストランに届けています。育苗では経費を掛けない工夫として、落ち葉を腐らせ腐葉土にしたり、畳で囲うなどし、温度を上げています。

佐藤静子さんは、自家製の高設ベンチでいちご栽培を行っています。この高設ベンチは業者に頼んだ場合の10分の1の経費で作られたそうです。

JAたがわ農産加工技術研修施設では豆腐・味噌・缶詰加工を行っています。大豆は庄内産のスズユタカを使用しています。普段食べている豆腐の味との違いにみなさん驚いていました。

地産地消ランチのメニューは、赤ピーマンのムース、庄内野菜のミネストローネ、め鯛のポワレ 軟白ねぎのエチュベとエリンギのグラッセ添え、苺のヨーグルトムース他でした。どれも素材の味を引き立てる料理でした。

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・酒田沖ます味噌漬焼き・藤崎産のごぼうと遊佐産の人参を使った金平ごぼう・十里塚産きもと酢味噌和え・酒田産がんも、コンニャクの煮物・三川町産のキャベツの一夜漬け・浜中産のいちごでした。庄内総合支庁では来年度も毎月21日地産地消弁当の販売をしていきます。

サポーター交流会の詳細

●知って得する一口講座

「身体にやさしい水について」佐藤 真由美さん

私たちが、普段飲んでいる水道水や飲料水と電解還元水を使って実験形式で塩素のことや、ph(アルカリ性なのか酸性なのか)について、分かりやすく話していただきました。

何気ない中に見落とししていたテーマのように思いました。



「地産地消サポーターからのメッセージ」

終戦前後の育ち盛りを空腹の連続で過ごした頃は見事な地産地消の食事でした。いつからかトマト、きゅうりが一年中食べられるようになり、ニシン、サンマの旬が不明になり、変な時代になってしまった。

若いときは南米、中南米、東南アジアなどに駐在員として生活してきたが、その国の国産品以外の食品にお目にかかるのは大使館、領事館にお呼ばれたとき位のもので、土地の人は完全に地産地消の生活で、先祖代々食べたことの無いものは拒否するようでした。

日本でも地産地消が奨励され、この庄内でもハウス栽培のイチゴが真冬でも食べられ、聞いたことも無いカタカナの外国野菜が「地物です！」と売られているのを見ると「一寸待てよ、どっかおかしいぞ?!」と思うのは私だけかな?

折角の鮮度のいい地物の魚をすり身にしたり、旬の野菜をチマチマと奇を衒った料理にしないで庄内地方の古来の方法と、味で堪能したいものです。

毎回、湯田川藤沢地区のおじいさんの赤かぶ漬、山菜の煮付けなど素朴な味を楽しみにしています。

地場の古来の産物を掘り起こし、昔の味を再生し、全国に広げられたらと...、夢だけは大きい年寄りの独り言でした。(地産地消サポーター 真島 正博)

編集後記

平成14年6月から3年間、庄内地域地産地消サポーター交流会が行われて参りましたが、平成17年度からは東京第一ホテル鶴岡さんが事務局となり、名称も新たに「庄内うんまい! ネットワーク交流会」となり行われます。地産地消はもちろんのこと、外に向けての情報交流の場へとステップアップしていくとのことでした。庄内地域地産地消推進本部としましても、引き続き協力し地産地消情報の提供を行いたいと考えております。

サポーター登録状況

消費者---232名 流通・事業所関係---96名 生産関係者---92名 合計---420名