



# 庄内地域地産地消通信

## 地産地消情報局

4月20日に庄内の食材をPRする「食の都庄内」親善大使に3名が委嘱されました。



(左から東京第一ホテル鶴岡総料理長の古庄さん、レストラン樺総料理長太田さん、アル・ケッチャーノのオーナーシェフ奥田さん)



懇談では、太田さんは関東のシェフは食材に対して貪欲であり、量が少なくてもめずらしい食材、おいしい食材を求めているプロのノウハウで庄内ブランドを広めて行きたいと話されていました。

古庄さんは関西から庄内に来て、初めて食べたもぎたて、茹でたてのただちや豆の味に衝撃を受けたと話されていました。今年には王道に戻って庄内米(米・水・酒)というテーマで関西を中心に広めて行きたいと話されていました。

奥田さんは昨年度から親善大使として活躍してみての感想を話され、最近では個性のある野菜を求めるシェフが増えてきている。庄内の山菜、他にも羊や豚、ヤギのミルクも注目されていると話されていました。3人の活躍が楽しみです。

4月21日

## 庄内うんまい！ネットワーク交流会の様子

平成14年6月から平成17年3月まで3年間、庄内地域地産地消サポーター交流会が行われて来ましたが、平成17年度から東京第一ホテル鶴岡が事務局となり4月、今年度初めての交流会が行われました。

今回の交流会の知って得する一口講座は「食の都庄内づくりについて」と言うことで、庄内総合支庁産業企



画課 齋藤信弥主査からお話を伺いました。(詳細については次頁に記載)



東京第一ホテル鶴岡の地産地消弁当のお題は「桜弁当 春野菜を使って」でした。山菜天ぷら(行者にんにく・たらの芽・ふきのとう・あざみ)で春の苦みを味わい、彩を楽しみました。

(↓交流会での会食の様子)



叶野さんの人参(コウヨウ2号)普通の人参の2倍の甘さがあり嫌いな人も食べられるかも



池田さんからは昭和四〇年から現在までの農村女性の写真集の紹介がありました

## 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・酒田沖ますのあんかけ・東野産つぼみ菜煮びたし・八栄島産鳥肉梅味噌焼き・袖浦産いちご・酒田産大根の一夜漬けで、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

「食の都庄内づくりについて」

庄内総合支庁産業企画課 齋藤信弥主査

地産地消の取り組みと連携しながら、地域ブランドを確立しようと昨年度から行っている事業です。

東京など他県の人に地域ブランドを売り込むときに感じたことは、地元の人に知っていてほしい、自ら発信し勧めてほしい、外からみて良いものだと言ってもらえるために、地域の人が地域ブランドを知っていてほしいという思いがあります。

庄内の良いところは、地域柄です。山なら烏海山、月山、川なら最上川、港町酒田に城下町鶴岡。その土地その土地のうまいものがあり、食文化があります。

昨年度は、アル・ケッチャーノの奥田さんを食の親善大使として、東京・仙台の料理店に庄内の食材の良さをPRしてもらいました。(1回目は月山筍・庄内豚。2回目は赤ねぎや温海かぶ。3回目は寒ダラ等)

2年目になる今年は、食の親善大使を1人から3人にグレードアップし、さらなるPRを図っていきます。具体的なブランド化を図る食材は3つ①温海かぶ(焼畑栽培の本物の温海かぶ) ②樹上脱渋庄内柿(名前は知られていますが柿がまだまだ売れていないので、渋柿でなく木の上で甘柿にしてみる。) ③岩がき(本当においしい岩がきは烏海山の伏流水で育つ吹浦産の岩がき。)を考えています。

### ●地産地消情報

藤島町に2つの産直施設がオープンします。5月5日(木)に「四季の里 楽々(らら)」が、5月8日(日)には「産直.com(どっと混む)」です。

「四季の里 楽々」のこだわりは産直スペースの隣に調理実習室を設けていることで、地元の農水産物を使った地産地消料理体験塾を実施するとのことでした。また、当日はオープン記念ということで、オール5%OFFで販売するとのことでした。

「産直.com」では休憩所(お茶飲み場)を設置しているそうです。また、当日は、オープンイベントとして、じゃがいもの煮っころがし、自家製たくあん、しそ巻き等のお茶請けを準備しているそうです。

(詳しくは 藤島町エコタウン課 TEL 0235-64-2111 内線 166 までお問い合わせください。)

サポーター交流会に参加していただいている、三井病院でも、毎月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。

### 山菜おこわ、桜の葉巻きで

#### 【材料】

もち米 3合、干しシイタケ 2枚、たけのこ缶 60g、水煮ワラビ 60g、水煮フキ 60g、油 大さじ2、庄内豚肩ロース 300g、鶏がらスープ 200cc、醤油 大さじ2、酒 小さじ2、砂糖 小さじ1、塩 こしょう 各少々

#### 【作り方】

- ①もち米は洗って2時間水に漬け、ザルにあげ水を切る。
- ②水で戻した干しシイタケは1cmのさいの目切り、たけのこ・わらび・フキは1cm幅に切る。
- ③油をなじませた鍋に油を熱し、②と1cm角に切った豚肉を入れて炒め、鶏がらスープと調味料を加えて、汁気がなくなるまで炒め煮にする。
- ④①と③をバットに入れて混ぜ、湯気の上がった蒸し器に入れて強火で20分蒸し、おこわを作る。
- ⑤塩出した桜の葉に、俵型に丸めたおこわを巻く。
- ⑥食べる直前に⑤を強火の蒸し器で10分ほど蒸す。

### ●「みのたの村の酒づくり」のご案内

みのたの村は、庄内の若手農業者の集まりで、現在メンバーは24名。自分たちの育てた酒米で仕込んだ酒を飲めたら楽しいだろうなという思いからイベントを企画したそうです。

イベント開催は計4回、5月上旬の田植から、草取り・酒蔵見学、稲刈り、試飲会を行い、栽培方法は合鴨農法、減農薬で酒米(美山錦)を育てます。仕込みのほうは全国新酒鑑評会で4年連続金賞受賞の実力を有する鶴岡市大山の出羽ノ雪 醸造元、株式会社 渡會本店さんをお願いしているそうです。

(詳しくは 庄内農業改良普及センター 担い手担当まで TEL 0235-64-2103)

### ●地産地消情報提供のお願い

庄内うんまい! ネットワーク交流会で、地産地消情報(農産物・加工品・チラシ・パンフなど)をお持ちいただきご紹介していただける方おりましたら、下記庄内地域地産地消推進本部 担当 真柄までお電話ください。

地産地消の情報をより多くの人に知っていただくためにご協力よろしくお願ひします。

## 庄内うんまい! ネットワーク交流会【5月22日(日)】のご案内

期日 平成17年5月22日(日) 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

・地産地消情報交換

参加申込については、東京第一ホテル鶴岡 予約担当の今野さんへお問い合わせください。

(TEL 0235-24-7611)

※今年度の庄内地域地産地消通信の発行は隔月発行を予定しております。よろしくお願ひします。

庄内地域地産地消推進本部 事務局:庄内総合支庁 農業振興課 農産園芸担当 真柄 ☎0235(66)2111(内334)