



庄内地域地産地消通信

庄内うんまい！ネットワーク交流会の様子

総合支庁でも地産地消

5月22日実施

本部長
水口浩氏
(株)清川屋営業企画



「清川屋の特産品開発事業について」と題して、水口さんからお話をいただきました。【詳細は次頁】



お題は「新緑の中華弁当」で、地鶏とわらびのXO醤焼きでした。

三井病院さんのよもぎ豆腐をいただきました。



6月21日実施

副学長
大島美恵子氏
東北公益文科大学



「庄内の食のおいしさと栄養について」と題して、大島先生からお話をいただきました。【詳細は次頁】



お題は「アロエと山菜」と「山菜よもやま話」でした。



【5月20日のオール庄内産弁当】



平田産の豚ヒレカツ弁当でした。

【6月21日のオール庄内産弁当】



酒田沖の鱈焼き弁当でした。

地産地消情報局写真集



エコ・グルメまるごと体験塾開講式



左側から ・5/5 藤島町に産直楽々オープンの様子 ・6/16 三井病院さんの地産地消バイキングの料理提供 ・6/20 食の都庄内親善大使スペシャルトークショーの様子 ・6/21 食の都庄内親善大使の古庄シェフがムッシュの称号を得ました。

5月ネットワーク交流会の詳細

●知って得する一口講座

「清川屋の特産品開発事業について」

（株）清川屋営業企画本部長 水口 浩 氏

「名物にうまいものなし」これが、うちの社長がよく言う言葉。お土産品としてはベターだが、実際食べると大しておいしくない。それは価格を下げるため安い材料で作ったり、賞味期限を長くさせるため防腐剤を大量にいれたり、中身は全く同じなのに、包装だけ変えて売っていたりしたため。従来のおみやげ業界は、そういう世界だった。しかし、現在のお土産はまさに嗜好品。会社のオリジナリティーが重要となってきた。清川屋のテーマは3つ。1つ目は「地域性」(物語のある、こだわりの食材)、2つ目は『本物志向』(優れた食材)、3つ目は『おいしい条件』(安全で健康の食材)。この3つを兼ね揃えた新たな特産品の企画・開発を清川屋は行っている。>>とのことでした、商品開発全てに通じるヒントがあるような気がしました。

6月ネットワーク交流会の詳細

●知って得する一口講座

「庄内の食のおいしさと栄養について」

東北公益文科大学 副学長 大島 美恵子氏

「食について大事なことは、おいしいものをおいしくいただくことです。私は、東京生まれの湘南育ちで、4年前初めて庄内に来ましたが、庄内が東京と違って驚いたことは、3つあります。①野菜がものすごくおいしいということ。②聞いたこともない山菜、魚がいっぱいあったこと。東京にいたときは、ワラビの食べ方さえ分からなかった。③一束の大きさが東京の3倍も4倍もあること。カルチャーショックを受けました。なぜ、一束が大きいのか？これは、住宅の敷地面積全国2位で、3世代同居率全国1位の山形だから、たくさん作って、一緒に食べる。昔のよい風習がいまでも残っているからだと思います。このことは、子供にとってとても幸せなことです。ただ、がっかりしたこともあります。料理方法が一辺倒になっていること。また、庄内の食は大体塩辛い。これは高血圧、脳溢血のもとです。そこが残念でなりません。

食塩の一日の摂取量

減塩食・・・1日 5g以下(これは、ちよつともたりない)

理想・・・1日 7g

東京・・・1日10g

山形・・・1日15g以上

せめて9～10gに抑えて欲しいものです。ちなみに、お酢を使うと食塩の量が減るそうです。30年前、長野県は脳溢血の上位ランク県でした。ところが、これではいけないと長野県の地元のドクターが食の改善を行ったところ、今では全国1の長寿県になっています。この結果をみても毎日の食生活の大切さがうかがえます。>>とのことでした。地産地消と一緒に食育も考えていきましょう。

おいしい庄内 旬まるかじり隊 (NO.1)

(対象:一般消費者)開催のお知らせ

- 日時 平成17年8月4日(木) 9:20～15:30(予定)
- 場所 集合場所:庄内総合支庁
見学場所:鶴岡周辺のほ場(事務局で用意したバスで移動します)
- 内容 今回の内容は。
①月山高原での「かぼちゃ」の収穫体験
②「特別栽培だだちゃ豆」の栽培見学と試食
③「民田なす」の収穫体験
④「民田なす」の漬物加工体験
※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、あらかじめご了承願います。
- 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 で申込みをしてください。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7月28日(木)

庄内うんまい！ネットワーク交流会 【8月21日(日)】のご案内

8月のネットワーク交流会は、庄内総合支庁が企画する「プレミアムキッチン in 出羽庄内」の一部に組み込まれる形で開催されます。

どのような内容で行われるか紹介しますと、関西や関東の有名な腕に覚えのある料理人の方たちもネットワーク交流会に参加します。みなさんと同じ席に着くので直接、料理のアドバイスをもらえるかも…。(気軽に声をかけてみてください。)

交流会終了後、「料理人の目から見た庄内食材の魅力」ということで講演をいただくことにしています。

都合のつく方は、一日中楽しめる食のイベントを企画していますので、万障繰り合わせて、ご参加ください。

講演の後にも、企画を用意しています。詳しくは東京第一ホテル鶴岡 予約担当の今野さんか古庄シェフへお問い合わせください。(電話 0235-24-7611)

期日 平成17年8月21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

地産地消情報局(詳細)

●地産地消の推進に協力していただいている三井病院さんから、妊婦さんに対して地産地消のアンケートを取っていただきました。

三井病院では毎月1回、その時期にとれる食材をふんだんに使い、オール庄内産地産地消メニューを実施しています。今月はバイキングの昼食を行いました。野菜は、取引先の八百屋と産直より庄内産のものを仕入れました。肉は、血統書付の庄内産牛肉を使用。魚介類も庄内浜で採れたものを使用しました。※アンケートの結果:「地産地消」という言葉を聞いたことがある人は、半分以下。一般にはまだ知れ渡っていないようです。当院の地産地消メニューの実施でそのような活動が行われていることを知った人も数名おりました。地元の食材を使うことで、採れたての新鮮なものを味わえるので、おいしいという意見が多数ありました。肉がやわらかいと好評でした。普段も、地元で採れた食材を使おうと思う人も多く、庄内の恩恵をたくさん受けて育てられた食材の良さを次の代にも受け継いでほしいと思います。-***-***-***- 記：産婦人科・小児科三井病院栄養士 難波 智子 氏

●6月20日四季の里楽々で開催された「食の都庄内」親善大使有名3大シェフによるスペシャルトークショーの詳細

【藤島町長あいさつ】ここ数年取り組んでいる地産地消運動とともに町ではエコタウンプロジェクトを実施し、事業を行い、主旨が浸透してきているように感じています。戦後からの食に関する移り変わりについて朝日新聞に記載されていましたが、自分の胃で考える時代→舌で考える時代→目で考える時代→脳で食べる時代(現在)。また、町の有機農業に関する取り組みは全国で2番目と早く、遺伝子組み換え作物を禁止しているのは全国でもこの町だけです。遺伝子組み換えについては結論が出るまで遠慮してもしかるべきと考えています。

先日、神奈川県保育園が町を訪れ、年間通じての特別栽培米の提供を依頼されました。

・食の都庄内親善大使トークショー

【奥田】庄内は産直も多くまた魚介類も豊富で恵まれています。食材選びについて、産直を上手く活用しましょう。まず、生産者の名前を覚えましょう。次にその作物を見分ける力(食育)を付けましょう。庄内は食を楽しむのに一番適した場所であると思います。飲み水と同じものを使って育てられたその地の作物を食べると細胞が喜びます。

【古庄】地産地消を進めると、食事が楽しく、自然と笑顔が出てきます。地中のエネルギーを含んだ野菜・米を口にすると笑顔が出てきます。そういうものを食べることが出来る地域がまさに庄内であると思います。大阪にいたころにはどうも考えられなかったことで、この地で料理を作れることが喜びです。

【太田】庄内にはいろんな食材があるが、特に魚について、市場に行くと料理のイメージが広がります。今回この講習では野菜と魚を組み合わせた料理を提案したい。いろいろな料理方法があり同じ魚でも料理法で全く違う味になることをみなさんに伝えたい。

【奥田】野菜について、地域の歴史を知ること、土を知ることが野菜を知る上で非常に重要です。鳥海山は新しい火山の部類で新しい山です。そこから流れる川は軟水(マグネシウム・カルシウムが少ない)で日本人の口にあってます。月山は鳥海山より歳を取っており、そこからの水は中硬水となります。隆起して出来た山は硬水が出ます。そのバックグラウンドが判ると、どこでおいしい野菜がとれるか適地適作が分かります。

・アスパラは羽黒街道の鳥居を越えた山のほうが、おいしいです。火山灰土が多いからです。

・トマトは水はけの良いところがおいしいです。大きな川の中流を選ぶと良いです。小学校でも習いますが、川の上流は大きな石があり、中流は中ぐらいの石、下流は小さい石があります。水はけを考えると中流のものがいいと分かります。ただ、自分の店では藤島産を使用しています。栽培技術がしっかりしているからです。

・山菜は、標高1,000mを超えると味が良くなります。それは気圧が関係しています。

【古庄】野菜づくりをなめてかかるとはいけないということを自分が農園をやってみて初めて気づかされました。出来上がり図が分かってもダメで、野菜づくりには心を込めなければいけない。

【奥田】【藤島町】有機農業の盛んなイタリアのアルチエビアと友好都市になってもらいました。庄内の農家は後継者不足が深刻な問題になっています。友好都市になって庄内とイタリアと勉強会が実現し、交流が持てれば、頑張ったらイタリアにいけるかもという想いが町を活気付ければと考えています。庄内は食の都であり、庄内は日本で一番の都市であると思います。私ひとりが話しているのではなく、料理の編集長2人にこの地はすばらしい。こんな地域が日本にあったとは信じられないとの言葉をいただいています。日本で一番というだけでなく世界で一番という可能性もあると信じています。イタリアとの交流を通して世界に羽ばたかせたいと考えています。

《以上抜粋》

※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)

別紙

庄内地域地産地消推進本部行き 【7月28日(木)必着厳守をお願いします】

(F A : 0 2 3 5 - 6 6 - 2 5 3 5)

おいしい庄内旬まるかじり隊(NO.1)参加申込書

お 名 前

郵便番号

住 所

電話番号

連絡事項

その他、地産地消についてご意見、ご感想について記入していただけるとありがたいです。
ご協力よろしくをお願いします。