

「食の都庄内」逸品食財旬カレンダー

作物名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
きゅうり												
なす												
オクラ												
トマト												
かぼちゃ												
パプリカ												
えだまめ												
軟白ねぎ												
みず菜												
ほうれんそう												
アスパラガス												
あさつき												
ブロッコリー												
モロヘイヤ												
みょうが												
小松菜												
娃娃菜												
食用菊												
大根												
赤かぶ												
藤沢かぶ												
ばれいしょ												
さといも												
さつまいも												
長いも												
ふきのとう												
うるい												
たらの芽												
みずき												
ふき												
宗笠												
月山												
わらび												
山うど												
行者にんにく												
いちご												
さくらんぼ												
庄内メロン												
ブルーベリー												
和なし												
ぶどう												
西洋梨												
山ぶどう												
庄内柿												
サクラマス												
ガサエビ												
タイ												
アワビ												
ハタハタ												
口細カレイ												
するめいか												
岩ガキ												
鮭												
寒ダラ												

●食の都庄内推進事務局編

問合せ先 庄内総合支庁産業経済企画課 TEL 0235-66-5490

「食の都庄内」ホームページ、季刊「ナンデーロ」も御覧下さい。

食の都庄内のはなし



「食の都庄内」という地があります。

「食の都庄内」親善大使

庄内の食材にこだわりを持つ3名のシェフが、「食の都庄内」親善大使となつて、庄内の食材と食文化を全国に発信しています。

はじめに

北は出羽富士と称される鳥海山、東から南に、1400年の歴史を持つ修験の心・出羽三山が連なり、西に日本海を臨み、はるかに広がる庄内平野。

最上川と赤川の流れは大地を潤し、私たちに豊かな実りを与えてくれます。

お米の産地として知られる

山形県庄内地方ですが、

山と海に抱かれたこの地では、

四季折々たくさんの食材が育まれています。

豊饒の地、庄内の多彩な魅力を

もっとたくさんのひとに

知ってもらいたい。

味わってもらいたい。

そして、訪れてもらいたい。

「庄内で暮らす人も、庄内が好きな人も幸せに」

そんな想いから生まれたのが、食の都庄内づくりです。



奥田シェフ

鶴岡市出身。
アル・ケッチャーン オーナーシェフ。
情熱大陸出演以降、一躍時の人。
スローフード協会主催のテッラ・マードレ 2006 で世界の料理人1000人に選ばれるなど国際的評価を得ている。



太田シェフ

神奈川県出身。
レストラン 樺 総調理長。
酒田調理師専門学校の講師や庄内DECクラブの初代会長も勤めるなど、庄内の料理人の育成に尽力。



古庄シェフ

大分県出身。
人気番組「料理の鉄人」で道場六三郎氏と対決した。
大阪蔵屋敷ネットワークで「立行司役」として活躍中。



地魚の美味しさや食文化を伝える庄内浜文化伝道師が活躍中です。

— 召しあがれ、庄内。

美味しいものを守り、伝えてきた庄内の歴史

昔々あるところは、
庄内と呼ばれる
ようになる地が
ありました。

羽黒山 開山 588年
篤い山岳信仰と農業信仰
により、全国から巡礼に訪れた人々が、
たくさんの苗や種を選び込みました。



庄内藩 誕生 1622年
酒井氏が庄内へ。藤沢周平を
はじめ、数多くの文豪に愛され、時代小説の
舞台にもなった城下町・鶴岡の面影が築かれます。

北前船 行き交う 1600年代後半～
湊町・酒田は、北前船の
交易拠点として発展しました。物資だけではなく
料理や文化も酒田に運ばれました。

赤かぶ 献上

1785年
将軍家に焼畑温海
かぶを献上。

井原西鶴 書く 1688年
『日本永代蔵』で酒田の豪商鍍屋の繁栄が
紹介されました。

松尾芭蕉 くる 1689年
「おくのほそ道」の道中に庄内を訪れ、
「めずらしや山をいで羽の初茄子」と
詠みました。

日本最古の魚拓
作る1839年 庄内藩では、釣りを
奨励。九代藩主が鮒を釣った
最古の魚拓が、今も致道博物館に
所蔵されています。

だだちゃ豆 命名? 江戸時代
あまりの美味しさに驚き、
「どのだだちゃ(親父)の枝豆か?」と
殿様が尋ねるほど、評判になりました。

山居倉庫 完成 1893年
最上川舟運の拠点。
NHKテレビ小説「おしん」のロケ地。
米俵18万個(1俵60kg)の収容能力を誇ります。

「亀の尾」 誕生 1897年
阿部亀治が、3本の優れた稲穂を見つけ、数年改良を重ねた後、
耐冷性があり、良食味の品種であることを確認。
「亀の尾」と名付けられました。

「つや姫」 誕生 = 亀の尾から110年 =
明治時代に庄内町で阿部亀治氏が
育成した水稻品種「亀の尾」は、品種改良の交配親として
盛んに用いられ、その良食味性が「コシヒカリ」や「ササニシキ」に
引き継がれています。その亀の尾をルーツとして、
日本で一番美味しいといわれている「コシヒカリ」を凌ぐ
極良食味米として開発されたのが「つや姫」です。

近代の主な歩み

- 昭和34年 酒田市のバーテンダーが考案したカクテル「雪国」が
カクテルコンクールの全国大会でグランプリを受賞
- 昭和49年 丸谷オーのエッセイ「食通知ったかぶり」で
ル・ポットフーが「裏日本随一のフランス料理」として
紹介される
- 昭和49年 「庄内の味」(伊藤珍太郎 著) 出版
- 昭和53年 雑誌「四季の味」で「ル・ポットフー」が
「感激! 庄内のフランス料理」として紹介される
- 昭和58年 「庄内のうまいもの」(日向文吾 著) 出版
- 平成元年 洋食の研究会、庄内DECクラブが創設される
- 平成5年 岩ガキの漁獲量が100トンを超え、
夏に食べられるカキとしてブランドが定着
- 平成13年 「だだちゃ豆」がビールのCMで取り上げられ、
一躍全国区となる
- 平成13年 雑誌「サライ」で庄内浜の寒ダラが日本の魚
10大ブランドに選ばれる
- 平成16年 「食の都庄内」推進事業がスタート
- 平成17年 親善大使が太田シェフ、古庄シェフ、奥田シェフの
3人体制となる
- 平成17年 料理季刊誌「四季の味」でエッセイ「庄内ごっつお伝」
の連載開始
- 平成18年 週刊「藤沢周平の世界」に庄内の料理が連載される
- 平成18年 「赤ねぎ」が全国放送のテレビ番組で取り上げられ、
大ブームとなる
- 平成19年 庄内浜文化伝道師が誕生する
- 平成20年 庄内浜文化伝道師マイスターが誕生する
- 平成20年 「ミシュラン・グリーンガイド」に庄内に取り上げられる
- 平成21年3月 スローフード全国大会・食の都庄内フェスタ開催
- 平成21年10月 「SL うまさざっしり庄内号」発進(新潟DC)
- 平成21年10月 「スローフード国際ウィーク in 横浜」に「食の都庄内」
が参加
- 平成21年11月 スペイン「世界料理大会」に「食の都庄内」が参加

それ行け亀の尾
by かめちゃん



もっと多くの人に伝えたい「食の都庄内」

庄内の自然・環境が 育んだ美味しいものたち



美味しいものの評判が高まると、
庄内のイメージが高まり
庄内のイメージが高まると、
美味しいものの評判が高まる。
そんな素敵なグルグルを繰り返します。



一緒に感じて
ほしいんです



庄内の良きイメージ 風景・物語・人...



「〇〇の舞台となった庄内の〇〇は、
世界に1つだけ！」
他の地域や他の地域のものとの
違いをきわだたせませす。

食の都庄内コラム

お客様の心の中にお客様の庄内を作り出す

長くお付き合いのできるお客様を得るためには、食べ物だけのお付き合いではダメなんです。それだけのお付き合いならば、庄内の次は、よその美味しいものをということになります。

春には口細カレイ、サクラマス、秋には鮭、冬にはハタハタ、寒ダラと庄内の季節季節のものを食べたいと思っていただくには、美味しいものと一緒に庄内の香、空気、受け継がれてきた文化をお届けすることが大切です。

暖かくなってきたな、庄内では天神祭の季節だな、口細カレイや孟宗汁が食べたいなと、お客様の心の中にお客様の庄内を作っていただければしめたもの。四季折々の庄内を楽しみたい。また足を運びたい。庄内の食べ物をまた食べてみたいと思うはずです。

by 庄内浜文化伝道師マイスター 石塚 亮さん

いいとこ庄内の
美味しいもの。
たくさんの人に
お届けしたいんです。



ココにしかないものだから。

食べてね

知ってね

来てね

届けたい!



つながる×ひろがる×あつまる「食の都庄内」

美味しい庄内の“食”はみんなのもの
 “食”でつながり、ひろがり、あつまって、食の都人になろう。

個々バラバラの活動ではなく、
 業種、分野を超えて様々な人々がつながる、
 その輪を広げていく、
 そして地域の中も外も巻き込んで集まることで、
 新しい流れが生まれ、様々な可能性が...



つながる×ひろがる×あつまる

例えば、こんなことも...

- ◆女子学生のアイデアをプロの手で商品化する。
- ◆料理人のグループが、料理を開発し売出す。
- ◆女将が、温泉の名物サービスを生み出す。
- ◆地域の特産物を集めて、お土産として販売する。
- ◆四季折々の行事と食を伝えていく。郷土料理を伝えていく。
- ◆特産品で、姉妹都市との交流を深めていく。