



ゆ た が わ も う そ う

湯田川孟宗

鶴岡市湯田川地区の春の味覚「湯田川孟宗」。この季節になると、早朝にもかかわらず多くの人が孟宗を求め、湯田川を訪れる。

孟宗はタケノコの一種で福岡県や鹿児島県を中心に生産されており、山形県庄内地域は孟宗の群生地として知られている。特に鶴岡市湯田川地区で生産される孟宗は「湯田川孟宗」と呼ばれ、親しまれている。

孟宗の旬は5月から6月初めまで。5月中旬にピークを迎える。えぐみの少ない早朝に収穫し、収穫してから5時間以内の鮮度の良いものを「朝掘り孟宗」として、湯田川孟宗直売所で行われる朝市や湯田川温泉の旅館などで提供されている。

湯田川温泉観光協会会長の庄司丈彦さんは「孟宗は収穫から調理までの時間を短くすることが美味しさにつながる」と話す。湯田川温泉では自分たちで孟宗を生産している旅館もあり、収穫したばかりの孟宗を調理し提供している。旅館では酒粕と味噌で味付けした庄内の郷土料理「孟宗汁」や孟宗を使った「炊き込みご飯」など、旬の孟宗を色んな食べ方で楽しむことができる。

孟宗を収穫している庄司さん



孟宗は鮮度が命!!

孟宗は収穫してから時間が経つとえぐみが強くなる。孟宗を買うときはクーラーボックスなどを持参し、調理するまで冷蔵管理することで鮮度を保つことができる。鮮度の良い孟宗の見分け方は根つこの斑点模様。模様が赤いものほど、鮮度が良く美味しく頂くことができる。

色がポイント!



孟宗汁 レシピ

・材料

孟宗、椎茸、厚揚げ、味噌、酒粕

・作り方

- ① 下茹でした孟宗、水、椎茸を鍋に入れる
- ② 味噌と酒粕を溶かし、火にかける
- ③ アクを取りながらじっくり10分煮込む
- ④ 落し蓋をしてさらに10～15分煮込む
- ⑤ 食べる直前に厚揚げを入れて10分煮込んで完成



動画を見て一緒に作ろう! YouTubeチャンネル 湯田川温泉つかさや旅館【若女将】



つかさや旅館では4月下旬から5月下旬頃にかけて孟宗汁キットをネット販売している。また、そのキットを使った孟宗汁の作り方を動画でアップしている。



孟宗汁の作り方【つかさや旅館オリジナル

孟宗汁キットを使いました!!】

<https://www.youtube.com/watch?v=b4igiZyJM7w>

お問い合わせ

湯田川温泉観光協会

TEL : 0235-35-4111

受付時間 : 9 : 00 ~ 18 : 00 (土日祝日を除く)