



まい かんだら うん米

ぎよ ぎよ 魚魚まつい!

令和6年2月4日(日) 10:00-14:00

会場：道の駅しょうない「風車市場」

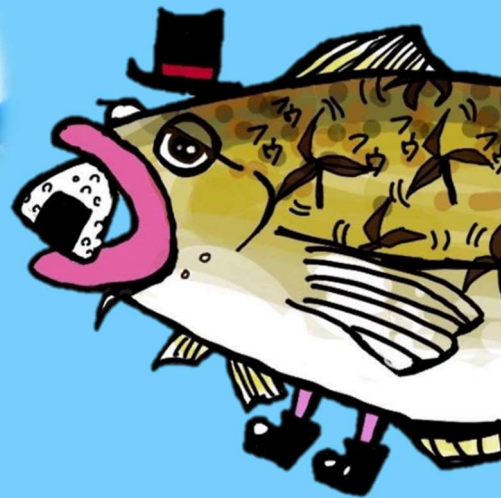
第2駐車場

狩川まちづくり
センター(旧コセン)

シャトルバス
随時運行

米コン入賞米
「塩むすび」×「寒だら汁」

お魚解体ショー



モクズガニすくい



モクズガニ料理の販売



ニジサクラ寒中つかみ取り!

※写真は全てイメージです

【主催】庄内町農林課、庄内浜文化伝道師協会(事務局：山形県庄内総合支庁産業経済部水産振興課)

【前売り券販売】 庄内町農林課 庄内町余目字町 132-1 TEL:0234-43-0308
庄内総合支庁水産振興課 酒田市山居町 2丁目 14-23 TEL:0234-24-6045
<期間> R6.1.15(月)~1.26(金)の開庁日9時から17時まで
※限定数(200セット)に達し次第終了

※天候、その他の理由により、予告なくイベント内容の変更、又は中止する場合があります。

庄内の冬の味覚「寒だら汁」

寒だらのどんから汁とは・・・？

漁師さんが漁船上で賄い食として作ったのが始まり（諸説あり）



寒だらとは・・・？

標準和名は「マダラ」小寒～立春までに獲れるマダラを「寒だら」と呼ぶ

寒の時期を過ぎても、産卵前の状態で水揚げされたものは、旬の味を保っている

庄内浜文化伝道師とは

食生活の変化などから、庄内地域でも地魚の種類、旬、さばき方、何より「おいしさ」を知らない人が増えてきました。このような現状をふまえ、県では、地魚の美味しさや食文化を伝えられる方を「庄内浜文化伝道師」として認定しています。伝道師は、県内各地で様々な機会を捉えてPRし、地魚の消費拡大や魚食普及を図っています。

① 風車の見える主婦レストラン いろいろ
スペシャルメニュー販売など

② 産直 風車市場
「日本一おいしい米コンテスト入賞米」など販売

③ 庄内浜文化伝道師協会「寒だら汁」 ※当日券または前売り券との引き換えになります。
浜文化伝道師が作った特製「寒だら汁」と、「塩むすび」のコラボは絶品！！

④ 当日券（寒だら汁、塩むすび）販売所、飲食スペース
「寒だら汁」1杯700円、米コン入賞米「塩むすび」1個100円

⑤ 庄内浜の水産加工品販売

⑥ お魚解体ショー（1回目11:00～ 2回目13:00～）
解体したお魚は、観覧されたお客様に抽選でプレゼント！！

⑦ モクズガニすくい体験 ※なくなり次第終了
【1回300円】立谷沢川で獲れたモクズガニ。ペットにも食材にも！

⑧ 海のいろいろ情報発信ブース
珍魚パネル展示、旬の魚下敷き配布、時短レシピ配布など

⑨ わたあめ販売
限定「くらげわたあめ」もあるよ！

⑩ ニジサクラ寒中つかみどり体験 ※なくなり次第終了
【1回2千円（1匹お持ち帰り保証）】素手、素足での挑戦になるのでタオル持参をお願いします。

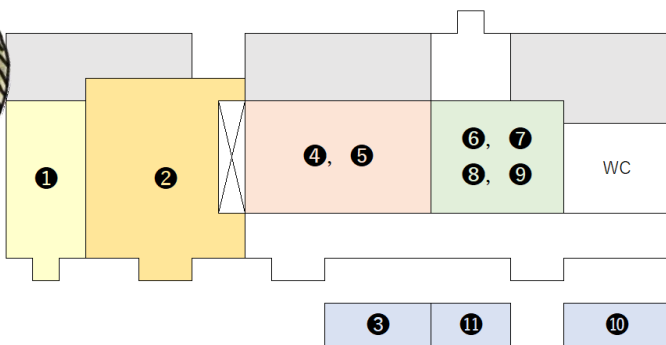
⑪ モクズガニ料理キッチンカー
【限定50食】メニューは当日のお楽しみ！



【寒だら汁】限定300食！

確実に食べたい方は、前売り券をお求めください。

会場案内図



限定200セット！
前売り券販売！
寒だら汁セット700円

・寒だら汁1杯
・米コン入賞米塩むすび1個
<販売>R6.1.15(月)～26(金)
※限定数に達し次第終了

前売り券販売場所は、庄内町役場農林課と庄内総合支庁水産振興課です。問い合わせ先等は表面下部の記載をご参照ください。