

『食の都庄内』旬だより

【すだち】



収穫時のすだち



すだち水

1 庄内のさわやかな夏の味覚「すだち」

- 庄内地域のすだちは、鶴岡市（朝日地域）、遊佐町（藤崎地区）などで栽培されています。
- すだちは香りだけでなく、特有のスッキリとした酸味とさわやかな風味の果汁が特徴です。
- 庄内産すだちの収穫は、8月下旬から始まり、9月上中旬にピークを迎え、9月下旬頃まで続きます。
- 品質の良いすだちを提供するため、果実の横径は36mm以上、果皮色は濃い緑色を目安に1果ずつ確認しながら収穫しています。
- いち早く取り組んだ生産者らは、越冬対策、防除、施肥等の栽培管理が定着してきており、令和5年には、前年の倍以上の100kgを超え、すだちの収穫・出荷量が増えてきています。また、生産者については、令和4年は13名でしたが、令和5年は17名となり拡大しています。
- 庄内産すだちは、庄内地域の飲食店・温泉旅館・ホテル等で利用されており、令和5年、新たに9店舗が加わり、37店舗で料理等として提供されました。

2 おすすめの食べ方

- すだちはスッキリとした酸味が特徴ですので、早めに使うのがおすすめです。すだちを半分に切り、絞った果汁を魚介や肉料理に直接かけていただきます。サラダやフルーツジュースなどにかけてもおいしいです。
- 輪切りにしたすだちを水に浮かべた「すだち水」やはちみつと合わせた「すだちジュース」にしてもおいしくいただけます。

3 買えるところ・食べられるところ

- 鶴岡市、三川町、遊佐町の一部農産物直売所で販売されています。
- 10月下旬には庄内地域の飲食店、温泉旅館等でも食べられます。