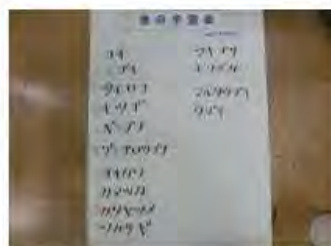


## 泥んこになりながら魚を追って・・・



10月7日(水)、庄内町家根合の家根合揚水機場で魚の学習会が開催されました。余目一小の4年生28人が調整池で泥んこになりながら魚を捕まえて、ここに生息している魚の種類や生態系について学びました。



捕まえたのは、コイやニゴイ、タモロコ、ワカサギ、カワヤツメなど13種類の魚類とモクズガニが見つかりました。

水槽に移し、魚の先生(最上川土地改良区後藤さん)からそれぞれの特徴や見分け方など説明していただき、学びながら観察しました。

### ～美しいワインレッドに魅せられて～



酒田市旧平田の伝統野菜「平田赤ねぎ」が収穫の時期をむかえました。

平田赤ねぎはその名のとおり根元部分が鮮やかな紅色で、根元から枝分かれしないことが特徴です。食味は、生のままではキリッとした辛味があり、火を通すと一転して柔らかな甘みを感じられます。



平田赤ねぎ栽培



産直「めんたま畑」販売



赤ねぎラーメン

平田赤ねぎは「農産物直売所 めんたま畑」で販売されているほか、旧町内のラーメン店等で季節メニュー「赤ねぎラーメン」をいただくことができます。

みなさん、ぜひご賞味あれ！！

☆☆☆ 追伸 ☆☆☆

『もっしえMarche やまがた庄内 農山漁食まつり』

10月31日(土)・11月1日(日)に『全国ねぎサミット』が開催されます。  
全国のねぎ産地が酒田に集結し、いろいろなねぎが楽しめます。

他にも、食の都庄内の美味しい振る舞いや販売コーナー、イベントが盛りだくさんです。ぜひ、足を運んでみてください。

会場：【酒田市国体記念体育館】 山形県酒田市飯森山二丁目296-1

～大きなさつまいもに悪戦苦闘～



鶴岡市月山高原にあります市民農園「月山レンタルファーム」にて園児たちのいも掘り体験をお手伝いしてきました。

ここでは耕作放棄地となった農地に、さつまいもやゴマを植えており、市民の体験交流を行っています。

いも掘り体験は10月19日・21日・26日に行いそのうち2回お手伝いさせていただき、園児たちは自分の顔よりも大きな「さつまいも」を一生懸命に掘っていました。

【10/21】



いっぱいいも掘るよ！



大きいよ このサツマイモ

【10/26】



このツルはどこまで続くの



こんなに採れたよ

農業体験は食べ物や自然を大切にすることだけでなく、みんなと協力する心、喜びを分かち合うことなど大人になってからも必要とすることを、小さいときから積み重ねて行くことが大事なのかなと思いました。



## 大鳥池の雪囲いに出発！

### ～庄内の田園を潤す大切な池～

大鳥池を管理する水土里ネット庄内赤川(庄内赤川土地改良区)は、融雪後の6月から降雪前の10月まで、毎月1回管理点検のため巡視員と職員で訪れています。

10月27日(火)、この日は、秋晴れの下、巡視員・改良区職員・私たち4名計9名で、きれいな紅葉を見ながら大鳥池を目指して快適に登りました。

途中マスダケとシナダケを見つけて大興奮足どりも軽くなりアッという間に大鳥池につきました。



◆◆◆ 出発！～マスダケ・シナダケをゲット！ ◆◆◆



◆◆◆ 施設の点検と安全柵の撤去作業 ◆◆◆



◆◆◆ 待ちにまった昼食の時間 ◆◆◆



◆◆◆ 雪囲い 来年の春まで辛抱してネ ◆◆◆



◆◆◆ ケガしないようにゆっくり下山、帰りもクリダケ・マスダケGET！ ◆◆◆

今年一年間活躍してくれた施設の点検と大雪に備えて、雪囲いを行い下山しました。お疲れさまでした。



## 農山漁食まつり『ねぎサミット』

～ねぎ！・ねぎ！！・ねぎ！！！！～

10月31日(土)から11月1日(日)に酒田市国体記念体育館で行われた、やまがた庄内農山漁食まつり&全国ねぎサミット2015in酒田へ行ってきました。

会場にはたくさんの来場者とそれと同じくらいの『ねぎ』が、活気と香りで包まれていました。

ねぎサミットでは全国15の地域から、まっすぐなねぎや曲がったねぎなど特色あるねぎたちが集まりどれもおいしそうで、私もついたくさん買ってしまいました！

ねぎの他にも芋煮や焼きおにぎり、モチなど、廻りきれないほどの庄内の食がたくさん並んでいて大満足でした。



沢山の人が集まり全国各地の「ねぎ」をPR



## 今が旬の『あつみかぶ』

### ～甘さとピリ辛さが絶妙～

11月1日(日)、鶴岡市一霞(ひとかすみ)集落で『かぶ祭り』が開催されました。『温海かぶ』は400年以上の歴史を持ち、今でも伝統農法(焼畑)で栽培されています。

見た目は赤く・楕円形をしています。食べ方は様々ですが、おススメはなんと言っても、『かぶら漬(かぶ漬)』です。素材の甘さとピリッとした辛みが絶妙な一品となっております。

今が旬の『あつみかぶ』、ぜひ食味してみてください。



お問い合わせ先:

一霞あつみかぶ生産組合(電話 0235-43-3201 FAX0235-43-2802)



## 親子で体験！美味しいそば作り！

11月15日(日)、鶴岡市藤島にある水土里ネットいなば(因幡堰土地改良区)が主催する『いなば収穫祭(そば打ち体験)』に地域に住む親子や地元小学校の児童、関係団体総勢150人が集まり、秋の実りに感謝しながら、そば打ち体験を楽しんできました。



そば打ち開始



どこまで延ばすの～



細～く・長～く・切ります



上出来です。



最高の仕上がりです おいしい！

そばの試食会では「食の都庄内」クイズやお米の販売、また、参加者同士での交流もあり充実した一日となりました。

## 鳥海山の恵みは身も心も豊かにする

庄内平野の北部遊佐町を流れる牛渡川(うしわたりがわ)は、鳥海山の伏流水だけを水源とする透明度100%ともいわれる清流で、10月～12月頃には鮭が遡上してきます。

町内にある鮭人工ふ化場では、ウライとよばれる仕掛けで鮭を捕獲、採卵、人工ふ化、稚魚を放流しています。今は鮭の遡上の最盛期とあって、マスコミでも取材に来ていました。

牛渡川には梅花藻(ばいかも)が生えていたり、ふ化場の裏にはコバルトブルーの丸池様があったり、この辺はちょっと素敵なところです。



冬が近くなってもアオアオとした梅花藻



ウライにて捕獲



捕獲された鮭



しょんびき(鮭の寒風干し)



ふ化場の裏にある神秘の「丸池様」



～冬の料理には欠かせない一品～

☆岩のり(ウシケノリ科)

12～2月頃までの寒い時期が「岩のり」の最盛期で、庄内浜(岩場)では収穫作業の風景が見られる頃となりました。

岩にへばりついたのりの摘みとりから乾燥まで全て手作業で行われています。今が旬の岩のりが生で味わえるのは1～2月の限られた時期だけですので、ぜひ庄内浜へ足を運んでみてください。



庄内産「岩のり」



つくだ煮 庄内産のお米(ごはん)に



寒だら汁に

レシピは沢山ありますが、お雑煮や寒だら汁によく合う食材です。みそ汁などに入れると磯のいい香りがただよいますごく美味しいです。汁物以外にも岩のりおにぎりやピザ・パスタにも相性がよくおいしく食べることができます。

## 大黒様のお歳夜(おとしや)

### ～豊作と子孫繁栄を祈願して～

年の暮れが近づくと、いろいろな神様の歳夜(年越しの夜)が行われ、12月9日は大黒様の歳夜です。全国的に行事として伝承している地域は非常に少ないといわれていますが、庄内地方ではよく耳にします。

この日は、大黒様が妻を迎える日もされており、まっか大根(二股大根)と豆炒り、黒豆を入れた大根のなます、豆腐の田楽、大豆ご飯と豆づくしの料理、そしてハタハタの田楽焼をお供えし、豊作と子孫繁栄を願います。豆と大根は畑作物の代表であり、それらを供えることは大黒天を農神として信仰していることを示しています。

年中行事として受け継がれている歴史あるこの行事を次世代に伝承しながら、来年の豊作に期待したいです！



☆おまけ

#### ○大黒様とまっか大根

大黒様は餅が大好きだったそうです。ある時、餅をたらふくごちそうになり、家に帰る途中腹痛をおこしました。川端で大根を洗っていた嫁に「一本下さい」と頼みましたが、嫁は姑から大根の本数を数えて渡されているので、あげることができず困りましたが、大根の中にあつた、まっか大根(二股大根)の一方をかき取ってあげました。大黒様はもらった大根で腹痛を治すことができたので、たいそう喜ばれたそうです。

このことから、毎年大黒様にまっか大根を供えることにしたそうです。又、まっか大根は大黒様のお嫁さんだとも言われています。

## 庄内の『手づくり豆腐』

### 庄内産100%、手軽に美味しく！

豆腐を特産品にという中山間振興プロジェクト(県事業)の中で、大豆とニガリと水のみで作った豆腐は濃厚でとても美味いと聞いたので、作ってみました。

材料は地元産の大豆と温海産のニガリ、用具は鍋・ざる・ミキサーとサラシ・温度計を準備しました。

作り方は大豆を一晩水に漬けて、砕いて、煮て、絞って、ニガリを加えて固めるだけの特に難しいものではありませんが、豆乳を絞るのにサラシが小さかったのでかなり熱い思いをしました。



砕いた大豆を煮る



煮た大豆から豆乳を搾り出す



温海産のニガリ



出来た豆腐



おからで作ったドーナツ

出来栄は泡が上手く消せなかったので滑らかさに欠けましたが、味は豆腐本来の風味がしっかりしているながらスッキリしたものに仕上がリ、家族にも大変好評でした。

自作豆腐は普通の家庭にある用具と大豆・ニガリだけで調理時間約90分で手軽に出来ますので、皆さんも挑戦してみてくださいはいかがですか。

## 寒鱈まつりがいよいよスタート！

### 庄内(冬)の味覚が続々登場！

1月17日(日)鶴岡市内中心部の商店街で「日本海寒鱈まつり」が開催されました。一年中で最も寒い「寒」の時期に、荒々しい冬の日本海でとれた真鱈のことを「寒鱈」と言います。寒鱈の身も骨もぶつ切りにし、内蔵も鍋にいれて煮込んだ冬の庄内の名物料理「寒鱈汁(どんがら汁)」を味わってもらおうと開催されたものです。

この時期の庄内では各地で寒鱈祭が開催されます。



会場入り口



大盛況です



きてけろくんも食べに来ていました。



ゆるキャラ以外にも(ちょっと怖い)



寒だら汁(美味しいですよ！)



座席が満席のため立ち食いも・・・

#### ☆☆☆ イベントスケジュール ☆☆☆

- 1/17(日)・・・ゆざ町鱈ふくまつり (マルチドームふれんどりい)
- 1/17(日)・・・日本海寒鱈まつり (鶴岡銀座商店街)
- 1/23(土)、24日(日)・・・酒田日本海寒鱈まつり (中通り商店街 他)
- 1/31(日)・・・しゃりん寒鱈まつり (道の駅あつみ「しゃりん」)

## 一つひとつ積み重ねて300回

N. N. REIKOは、2010(H21)年6月15日の第1回目から5年半、庄内の農業農村整備事業の「旬」な情報をお届けしております。そして、皆さまに愛され・支えられ、今回で祝『300回目』を迎えることができました。

継続は力(宝)となり、これからの情報発信の糧となることでしょう！

さて、祝300回を記念して、初代N. N. REIKO編集者からお祝いのメッセージをいただきましたので、ご披露いたします。

----- ^^ ----- ^^  
『N.N.REIKO 300回更新』に寄せて

渡邊 正弘

「N.N.REIKO」「玲子姫日記」...どんなタイトルにしようかと話し合ったのが5年半前。私が携わったのは初めの半年だけですが、週1回のペースで更新されたことを考えると、携わった皆さん、支援していただいた皆さんに頭が下がります。

続けることは大変ですが、書く方が楽しいと、読む方もきっと楽しくなると思います。これからも、楽しく、庄内の旬を発信して下さい。

----- ^^ ----- ^^  
～ 感謝 ～

佐藤 玲子

「N.N.REIKO」の作成において、きっかけをいただいた当時の上司(村山総合支庁農村計画課渡邊技監)、記事を提供して下さった皆様、今までご覧いただいた皆様、そして、引き継いで300回まで更新していただいた庄内総合支庁農村計画課五十嵐主査に感謝の気持ちでいっぱいです。

本当にありがとうございました。

----- ^^ ----- ^^  
あたたかい お祝いのメッセージありがとうございました。

これからも、庄内の農業農村整備事業の『旬』な情報をいち早く皆さまへお届けできるよう庄内を飛びまわりたいと思います。

引き続き ご声援とご協力を賜りますようよろしくお願いいたします。

## 香り豊か！『スプレーストック』

### ～深呼吸すれば幸せになれる～

庄内町余目 長畑集落(ながはたけ)

今日は、庄内町余目の長畑集落で、寒い冬でもキレイで元気に咲いているスプレーストックを見に行ってきました。

庄内では増えてきているストック栽培ですが、まだまだ、浸透していないようですのでご紹介します。

くしゅくしゅとしたシュシュのようなお花がとても可愛いく、どんな場面にも合うお花です。開花期は10月～4月で、年末年始ごろに最盛期(ハウス栽培)を迎えます。これから暖かくなる春には、ボリュームが増しい香りのお花です。



= 花言葉 =

『永遠の美』『愛情の絆』『求愛』

= 色別の花言葉 =

赤：私を信じて

白：思いやり

ピンク：ふくよかな愛情

黄：寂しい恋

紫：おおらかな愛情

ストックの花言葉は、ポジティブな印象のものが多く、女性に気持ちを伝えるプレゼントにも最適です。「永遠の美」は、花持ちがよく、香りが長続きすることにちなんでいるそうです。

是非、お部屋に飾り幸せな気持ちになりませんか？！