

置賜

大学生が「農と食」の魅力を発信！

置賜地域には、地元で大切に受け継がれてきた伝統野菜、四季折々のおいしい農産物、古くから伝わる郷土料理など豊かな食材と食文化があります。

そうした魅力あふれる地域の「農と食」と「若者」の出会いの場が、「Okirakuキッチン」です。山形大学と県立米沢栄養大学の学生、卒業生がメンバーとなり、生産者や料理人など食に関わる方との交流を通して、農業や食について学び、発信しています。

昨年5月に活動をスタートさせ、これまで、伝統野菜「馬のかみしめ」（大豆）を使ったみそ造りや、地元農産物を使ったメニューの試作などに取り組みしてきました。また、活動の様子を広く発信するため、インスタグラムを使って、置賜の「農と食」の魅力を伝えていきます。産地直売所で旬の食材を選ぶ楽しさや、お米が炊き上がる香り、生産者の方への感謝の気持ちなど、発見や感動がいっぱいです。豊かな農産物や食文化に恵まれた山形ならではの幸せな暮らしを、若者の視点を通して再発見してみませんか。



生産者へのインタビューの様子



試作メニューの調理風景



okirakuキッチン Instagram

https://www.instagram.com/okiraku_kitchen/

問い合わせ ◎ 置賜総合支庁農業振興課 ☎0238-26-6051

東京

首都圏の冬を彩る山形の「啓翁桜」

本県には、豊かな自然や食、文化などの魅力がたくさんあります。東京事務所では、四季折々の「山形の旬」を首都圏の方々に知っていただくため、季節に応じた取り組みを行っています。

新年を迎えたこの時期は、本県が生産量日本一を誇る「啓翁桜」を、首都圏のホテルやレストラン、劇場など多くの人が訪れる場所で展示しています。啓翁桜は、開花を早める技術によって、冬でも観賞することができ、また、切り枝の状態でも長持ちするため、場所を選ばずに展示できるのが特長です。お正月にひと足早く春をお届けする風物詩として、薄紅色の可憐な花が、多くの方を魅了します。

東京事務所では、これからも四季折々の山形の魅力を首都圏の皆様へ伝えていきます。また、その取組みの様子は、SNSでも発信していますので、首都圏にお住まいのご友人・ご親戚の方にもご紹介ください。



啓翁桜の展示風景 (歌舞伎座 木挽町広場)



Facebookはこちら



Twitterはこちら

問い合わせ ◎ 県東京事務所 東京都千代田区平河町2-6-3 都道府県会館13階 ☎03-5212-9026



白銀の世界を楽しもう ~見て、遊んで、食べて、山形の冬を満喫!~

雪国山形では、冬ならではのイベントが次々と開催されます。雪祭りのオープニングを飾るのは、今年で5回目となる「やまがた雪フェスティバル」(寒河江市)。シンボル雪像の展示や冬花火、雪中屋台に雪遊びなど、冬と雪を楽しみ尽くす充実の内容で皆さまをお待ちしています。

また、雪祭りの特長の一つは、何と言っても夜の美しさ。「上杉雪灯籠まつり」(米沢市)や「月山志津温泉 雪旅籠の灯り」(西川町)をはじめ、数多くの雪祭りで幻想的な光景に出会うことができます。ユニークな体験型イベントなら「地面出し競争 World Cup in 肘折」(大蔵村)や「ホワイトアスロン2020」(真室川町)がオススメ。県内屈指の豪雪を活用したオリジナル競技が楽しめます。さらに食の都庄内では、日本海の冬の味覚「寒鱈汁」を堪能できるお祭りが各地で行われます。屋外で味わう寒鱈汁は、おいしさも温かさも身に染みること間違いなし!

このほかにも県内各地で多彩なイベントがいっぱい。魅力たっぷりの山形の冬を楽しみましょう!



やまがた雪フェスティバル 1月31日(金)~2月2日(日)



上杉雪灯籠まつり 2月8日(土)、9日(日)



地面出し競争World Cup in 肘折 2月23日(日・祝)



寒鱈まつり 1月中旬~下旬

問い合わせ ◎ 観光立県推進課 ☎023-630-2373

冬こそやまがた

旬のやまがた

美食レシピ

今が旬でおいしい!

庄内浜産「紅えび」



庄内浜は、全国でも有数の甘えびの産地です。その色形が女性の唇に紅を塗ったように見えることから、庄内地域では「紅えび」と呼んでいます。

紅えびは7~8月の禁漁期間を除き、年間を通し安定して水揚げされますが、もともと深く冷たい海を好んで育つため、海水温度が下がる12~1月は特に赤い色が鮮やかで、身が締まり美味となります。まさに、今が「旬」の食材です。

紅えびは、小ぶりながらとても甘味が強く、刺身で食べるのが最もおいしいことから、今回は生食用の紅えびを使ったレシピをご紹介します。このレシピは、山形県漁業協同組合が考案し、全国漁業協同組合連合会が毎年開催している「Fish-1 グランプリ」で、昨年度、見事、準グランプリに輝いたレシピです。飛鳥産のギバサとのマッチングをぜひお試しください。

庄内浜 紅えび丼 ~飛鳥産ギバサを添えて~

●材料(1人分): 紅えび(庄内産甘えび)生食用 50g(約10~15尾)、ギバサ 15g、アボカド少量、酢飯 200g、大葉・小ネギ・ワサビ 各適量、ウズラ卵1個

●作り方: ①紅えびは頭と殻を取り外してむき身にし、頭は素揚げにする。②ギバサを包丁でとろみが出るまで叩く。③アボカド少量を小指の先程度の大きさに切る。④酢飯を盛り、大葉、紅えびむき身、ギバサ、アボカド、ウズラ卵、頭の素揚げの順に盛り付けて完成。



紅えびは、「プライドフィッシュ」に選定されています。「プライドフィッシュ」とは、思わず感動せずにはいられない魚の本当のおいしさをもっとたくさんの人に知ってもらうため、各都道府県の漁師が季節ごとに「今一番食べてほしい魚」を選定し、発信していく取り組みです。

問い合わせ ◎ 庄内総合支庁地域産業経済課 ☎0235-66-5490

食の都庄内