

『おきたま食の応援団』産地通信

～ 置賜産の農産物に関する“旬”の情報をお届けします ～

第 7 号

平成23年12月28日発行
おきたま食の応援団事務局
(置賜総合支庁農業振興課)

おきたま旬の食材情報



～おきたま冬の食材について～

いよいよ年もおしせまり、冬本番となっています。田も畑も雪に覆われ、凍りつく中で、農作物の生産は、ハウス栽培の一部を除き一休みの期間となります。

しかし、この地域に暮らしてきた我々の先達たちは、厳しい冬を乗り越えるすばらしい保存食の技術確立し、ただ命の糧としてではなく、晴れの行事食や、おもてなしの食材として昇華させてきました。

置賜地域の各地の直売所では、冬の期間、こうした古くから伝わる乾燥食品や塩蔵品、雪の下や土の中に保管した貯蔵野菜に加え、農産加工品やハウスで作る新鮮な葉物、アルストロメリアや啓翁桜等の花き類が並びます。

【干し物】



干し茄子、干し大根、くきたち干し、さんごくたち干し、ひょう干し、干しずいき（サトイモの葉柄）等の他、あけびの皮や、ぜんまい、わらび、赤ごみ等山菜類の干し物が並びます。干し方も生

干し、茹干し、食塩を使った物まで多岐にわたります。

「干し大根」は全国的にメジャーな干し物ですが、切り方や前処理等、地域色が強く出る品目です。置賜地域では、短冊切りにして干したものが多くあります。

また、「さんごくだち」は置賜地域で特に好まれる干し物で、県内でも他地域ではあまり知られていません。

和名を「ゴマナ」といい、キク科の野草です。「さんごくだち」の「だち」は、「くきたち」の「たち」と同様、植物の花茎の部分を表しています。



▼「さんごくだち」の戻し方

- ① 干しさんごくだちは、よく水洗いしてたっぷりの水に浸し、一晩おく。
- ② ①を鍋に入れて、かぶる位の水を入れ、火にかけて、煮立ったら火を弱めて茹でる。
- ③ 2～3度ゆでこぼし、柔らかくなったら水にとってしばらくさらしておき、アクを抜く。

【塩蔵品】

置賜の直売所では、大量の塩で漬こんだ各種の野菜が豊富に出回ります。これは、そのまま食べられる「漬物」と違い、保存食としての一次加工段階の塩蔵品で塩を抜いて調理するものです。

シロウリやきゅうりを始め、だいこん葉、せいさい、ふき、わらび、うど、雑きのこ（もだし、むきたけ等）等、種類が多いだけでなく、塩蔵により独特の風味を付加して利用する品目もあり、「山うど」の塩漬けは、生の「山うど」を遥かに凌ぐ風味をもっているといわれています。

また、「わらび」も、名人が漬けたものは、塩抜きすると生と区別がつかないものがあります。



【雪中野菜】



キャベツ、白菜、大根等は、雪の中から掘り出して収穫すると非常に美味しいといわれます。

雪の中は湿度100%、気温0℃前後と貯蔵に最適であるだけでなく、野菜

の体内で、澱粉が耐凍性物質である糖類に変化して糖度が上昇し、更に雪の水分を吸収して瑞々しく保たれるためです。

畑にそのまま置いておく場合もありますが、雪の重みに潰されないように、一旦収穫して、畑の数ヶ所に分けて積み上げて囲い、順次取り出して出荷します。



ピックアップ
イベント!

フライダル会場で啓翁桜フェアを開催します。

米沢市

米沢おもしろなショップ首都圏PR
神田で米沢のアンテナショップ &
レストランを開店

東京神田に期間限定のアンテナショップを開店し、米沢の旬の農畜産物や特産品をPRします。

- ・アンテナショップ（1月～3月）
米沢の旬の農畜産物や特産品をPR、販売
- ・レストラン（2月）
米沢の旬の農畜産物を使用した特別コースメニュー（3,200円）を提供

期間／1月～3月

営業時間／18:00～22:30

場所／東京都中央区日本橋本石町4-2-6 神田GMビル1F

NAMI HEI（なみへい）

…JR神田駅西口、南口から徒歩3分

問い合わせ／米沢市農林課

TEL 0238-22-5111

平成23年度米沢女子短期大学
「総合教育講座」一般公開

10月から開講している当講座は、「山形に生きる」をテーマに学外から多彩な講師を迎え、ご講義いただいております。

1月は山形ガールズ農場代表取締役の高橋菜穂子氏も予定しています。

日時／1月の開講日は12日(木)、19日(木)、26日(木)

3日間とも14:40から16:10まで90分の講義

場所／米沢女子短期大学 C-201 教室
講師／

12日：農業生産法人国立ファーム株式会社 山形ガールズ農場代表取締役 高橋菜穂子氏

19日：米沢市長 安部三十郎氏

26日：未定

受講料／無料

申込み／聴講を希望する講義日の前日までに下記問い合わせに連絡するか、米沢女子短期大学ホームページをご確認ください。

問合せ／米沢女子短期大学教務学生課
「総合教育講座」担当

TEL 0238-22-7330

啓翁桜フェア

山形県置賜総合支庁主催で開催する啓翁桜フェアはピックアップイベントで詳しく紹介しています。

山形県置賜総合支庁は、置賜特産の啓翁桜を贅沢に使った「啓翁桜フェア」をグランドホクヨウのプライダル会場にて開催します。

啓翁桜は冬に咲く桜として知られていますが、実は、秋以降の一定の低温にあたることで開花の準備が出来る桜の特性を生かして、切り枝をハウスで加温し、真冬に花を咲かせているのです。冬の訪れが早い山形ならではの特産品で、生産量日本一を誇っています。

イベント会場は“和”を貴重としたイメージで、啓翁桜を使った独創的なアレンジ装飾を施してお迎えいたします。

啓翁桜フェアは、啓翁桜を幅広く御活用いただくための“活用提案型事業”として開催するもので、旅館やお店でのディスプレイなど、啓翁桜に興味を持たれた方はぜひ、お誘いあわせのうえご来場ください。

当日は来場者プレゼントとして、アンケートにお答えいただいた方、先着300名様に啓翁桜をプレゼントいたします。

《山形県置賜総合支庁主催》

「啓翁桜フェア」

日時／平成24年1月25日(水) 13:00～20:00

場所／グランドホクヨウ 2F「さくら」

米沢市金池2-3-7

参加／事前申し込み不要（入退場自由）

問い合わせ／山形県置賜総合支庁農業振興課 TEL 0238-26-6051

地元の花を知る花育事業(啓翁桜)

児童が花と直接触れる機会を設け、花の魅力や地元農産物への理解と関心を高めることを目的としています。今回は、市立南原小学校の生徒が花育事業を学びます。

日時／1月16日(月)

場所／米沢市立南原小学校

問い合わせ／JA山形おきたま米沢地区花卉振興会 TEL 0238-37-2708

「おきたま食の応援団」の
会員を募集しております

○「おきたま食の応援団」は、置賜産の農産物を地域全体で応援するための取り組みを行っています。置賜の「食」に関連する事業者など、応援団の趣旨に賛同していただける方であれば、どなたでも参加できます(入会にあたり、会費等の負担はありません)。

○詳しくは、山形県ホームページをご覧になるか、事務局までお問い合わせください。

おきたま食の応援団

検索

《事務局》山形県置賜総合支庁 農業振興課 生産流通担当
TEL(0238)26-6051(直通) FAX(0238)21-6941(直通)



南陽市

農産物直売レベルアップセミナー
(全3回シリーズの第2回)

直売所経営基礎講座第2回「よく売れる産地直売所(先進事例)に学ぶ」魅力ある直売所をつくろう!魅力ある直売所で働いてみよう!

日時／1月23日(月)

13:30～16:00

会場／赤湯温泉 丹泉ホテル

講師／有限会社ベネット代表取締役

青木隆夫氏(全国直売所研究会事務局長)

対象者／産地直売所の新設希望者、

産地直売実践者、産地直売所への就

職希望者、農産加工実践者他

定員／先着50名

参加費／無料

問い合わせ／山形県置賜総合支庁農業技術普及課 TEL 0238-57-3411