



寒だら汁の具材は？

スタンダードな具材は、寒だら、豆腐と長ねぎを鍋に加え、味噌・酒粕等で味付けをし、最後に岩のりを添える。地域によって、大根を加えたり、シンプルに寒だらのみで他の具材は入れなかったり、様々。それぞれ好みで楽しみたい。

酒田日本海寒鱈まつり

中通り商店街を中心に、市内4会場で開催される。寒だら汁販売のほか、太鼓演奏や抽選会、日曜日には消防出初式も。

期日 1月第4土・日曜日
会場 中通り商店街、中町モール、さかた海鮮市場、酒田駅正面出入口付近

問合せ 酒田日本海寒鱈まつり実行委員会
(酒田商工会議所内)
☎0234-22-9311

庄内各地の寒だらまつり

1月中旬から2月にかけて、各地で趣向を凝らした寒だらまつりが行われている。本場の味をぜひ堪能してほしい。

期日は、天候の影響などで変更される場合もあるため、事前の問い合わせが必要。売り切れ次第終了のため、販売時間も確認の上、来場していただきたい。

日本海寒鱈まつり

鶴岡冬まつりと同時開催。寒だら汁の販売は10店舗を超え、食べ比べも楽しみのひとつ。

期日 1月第3日曜日
会場 鶴岡市本町銀座通り商店街特設会場

問合せ 鶴岡銀座商店街振興組合
☎0235-22-2202

由良寒鱈まつり

地元由良で水揚げされた鱈を使った「由良の寒鱈汁」の提供や、生鱈や水産加工品の直売を行う。

期日 1月最終日曜日
会場 鶴岡市由良由良コミセン内

問合せ 寒鱈まつり実行委員会
(由良自治会内)
☎0235-73-4141

しゃりん寒鱈まつり

鼠ヶ関港水揚げ直送の寒鱈が味わえる。地元鮮魚店による鮮魚販売や特産品も販売する。

期日 1月最終もしくは2月第1日曜日
会場 鶴岡市道の駅「あつみ」しゃりん

問合せ 道の駅「あつみ」
☎0235-44-3211

ゆざ町鱈ふくまつり

鱈と一緒に草ふぐを煮込む「鱈ふく汁」をはじめ、遊佐町の特産品や冬の味覚を販売する。餅つき大会やアトラクションもあり。

期日 1月第3日曜日
会場 遊佐町吹浦マルチドーム

問合せ 「ふれんどりい」遊佐鳥海観光協会
☎0234-72-5666

庄内地方の冬の味覚 寒だら

やまがたの食

日本海側特有の寒風が吹き付ける庄内の冬。地元のみならず、多くの人々が心待ちにする寒だらが、最盛期を迎える。

そもそも寒だらとは、冬に獲れるマダラのこと。マダラは、日本海に広く分布するほか、北海道や太平洋沿岸でも水上げされる。“鱈”の字のごとく、雪の降るころに旬を迎える。荒波でもまれ、脂ののった寒だらの味わいは格別である。

庄内地方で寒だらを存分に味わうには、やはり寒だら汁。“どんがら汁”ともいい、内臓はもちろん、骨やヒレなども余すところなく豪快に調理する。体の芯から温まる熱々の寒だら汁を、是非堪能していただきたい。

