

秋の味覚をもとめて

10月13日(体育の日)、大鳥自然の家「大鳥タキタロウ村」において、キノコ祭りが開催されました。

祭りでは、トレッキングを行いながら、栗拾い、赤カブ、大根などの収穫が出来る一石二鳥?なイベントで子供からお年寄りまで、約30名の方が参加しました。

サトイモの茎は子供の背丈よりも高くビックリしながら収穫していました。

その後、お昼の時間では、村で採れたなめこを使ったなめこ汁やぼた餅をいただきました。また、秋の味覚なめこをはじめキノコ類の販売も行っており大盛況でした。



今後、新そば祭りや2月には冬の雪祭りも予定しておりますので、今回参加できなかった人は是非行ってみてください。

お問い合わせ先は ⇒ 鶴岡市大鳥自然の家(TEL0235-55-2946)

きびしい冬を乗り切るために

10月17日(金)、「大鳥池」にて、手すりや資材を格納している資材庫を、雪から守るため、総勢12名で雪囲い作業を行いました。

朝、8時に大鳥池に向け大鳥ダム監視人から先導していただき出発しました。道中、吊り橋や険しい道を小雨が降る中、2時間半をかけ大鳥池に到着。池の周りには深紅に染められた木々たちが、私たちをお出迎えし疲れもいっきに吹き飛びました。

一休みした後、手すりの撤去作業に取り掛かりました。作業は順調に進み待ちに待ったお昼の時間です、地元の方が準備してくれた、採れたて「なめこ汁」をいただきました。体の芯から温かくなり、自然の恵みに感謝します。

午後からは本題の作業小屋の雪囲いです。みんなで手分けし短時間で終わり、その後、大鳥池(ダム)について学習会を行いました。改良区の職員から使用目的や利用状況などを聞き池の重要性を再認識しました。

下山の時間となりました。厳しい冬を乗り切れることを願って池を後にしました。
(雪解け後、また戻ってきます。夏ごろになるのかな・・・)



【伝説の巨大魚「タキタロウ」とは？】

大鳥池に多数棲息すると言われているこの怪魚は体長7尺から1丈の大きさ。口は三つ口で兎に似ていて、下あごの先が長く伸びて上あごの先にくい込んでいるなど様々な伝説がありますが、学問的には既知の魚ではない別種の魚類とされています。

実りの大地を未来へ

10月23、24日の2日間にわたり、第20回全国棚田(千枚田)サミットが開催され、山形県上山市(かみのやま)を舞台に全国各地から約800名の方々が訪れました。

初日の23日は、須貝智郎(農家兼シンガーソングライター)さんの棚田賛歌に始まり誰が棚田を守っていくのか?と題して結城登美雄さんの基調講演、午後からは、上山市周辺の棚田3コースを見学しました。

2日目の24日は、4分科会に分かれて、棚田保存や地域振興について意見交換会を行いました。また、山形各地の棚田米や特産品も販売し大賑わいでした。



田んぼと水は友だち！

10月26日(日)酒田市中町において、酒田市農林水産まつりが開催されました。

当日は最上川右岸下流地区施設管理体制推進協議会としてパネル展示、田んぼのクイズ、生き物関連のDVD放映、ぬり絵作成、田んぼの生き物図鑑やパンフレット等の配布を行いました。

私たちの大切な主食である、お米を作るためには何が必要か？どのような環境状態がいいのか？など、パネルやクイズを交えながら参加者たちにわかりやすく説明していました。



おいしい「おそば」出来るかな！？

11月2日(日)、いなば田んぼの学校主催の「そば打ち体験」が藤島地区地域活動センターで、70名の親子が各班に分かれ体験をしました。

初めての方が多く先生の指導のもと、冷たくサラサラな粉をかき混ぜ水を少しずつ加え、時間をかけてようやく一つの塊になったところで、薄く大きく伸ばします。わりと力が必要で参加者たちは一苦勞しているようでした。最後は食べたい太さに切り、それぞれのそばをおいしく頂きました。

食後は今年の締めくくりとして、今年一年間フル出場した方に「いなば(子供未来)クリエイター」の資格認定証を手渡し終了となりました。



地域を盛り上げるために！

農村環境保全指導員(旧立川町)の活動

11月23日(日)に行われた、旧立川町の環境保全指導員小野寺さんの活動を紹介します。

荒鍋内川周辺の環境美化活動や地域の子供たちと一緒に釣り大会などのイベントを行っていますが、今回は環境保全活動として外来魚の駆除作業を行いました。天気も良くスムーズに作業が進み1時間程度で終了しました。その後、陸に上がり捕獲した魚を選別し外来魚は処分し、在来魚は元気に育つように願いを込めてリリースしました。

地域を盛り上げるために、一丸となり活動しています。



今回、駆除した魚は

- ・ブラックバス
- ・ブルーギル

400年の焼畑農法を継承(一霞集落)

11月18日(火)に平成26年度豊かなむらづくり全国表彰事業の東北ブロック表彰式が宮城県KKRホテル仙台で行われ、鶴岡市一霞集落(温海かぶ)が農林水産大臣賞を受賞したため、立会人として参加してきました。

【むらづくりの背景・経緯】

「温海かぶ」は400年以上の歴史をもつ、この地域を代表する特産物であり、江戸時代には将軍様にも献上されたという記録が残されています。「温海かぶ」は焼畑農法で栽培され、伐採跡地を焼畑し再造林する形で行われてきたが、木材価格が低迷し伐採をしなくなったことや、担い手の高齢化から同じ場所で繰り返し栽培することによる病気の発生など、品質低下が見られるようになりました。

こうした状況から、伝統農法が途絶えるという危機感が生まれ、集落全体で「焼畑温海かぶ」を守り、文化を継承していこうという機運が高まりました。

【むらづくりの内容】

「焼畑温海かぶブランド力向上対策協議会」を設立し、優良な種子生産の支援・研究、栽培ガイドラインの作成など温海かぶのブランド化を図り、他との差別化を図っています。

また、様々な活動も行っており、「焼畑体験ツアー」(畑整備・種まき・収穫・漬物加工)や、花火大会など開催しています。



農林水産大臣賞受賞おめでとうございます。
これからも、山村文化の継承、地域の活性化、そして次世代のために頑張ってください。

「焼畑温海かぶ」も販売していますので是非ご賞味ください。

◆お問い合わせ先 〒999-7203 山形県鶴岡市一霞130-1 TEL0235-43-3201◆



大地の恵みに感謝!!

12月12日(金)、新そば会を開催しました。

今年の初夏、鳥海南麓そば栽培グループで主催している「鳥海南麓そばオーナー」に応募し、8月の種まきから始まり、花見、10月には刈り取り、収穫祭の各体験イベントに参加してきました。

そして、自分たちで栽培した「新そば」をみんなで食す会、「新そば会」を開催、そば打ちから、つゆ作りまで全て自分たちの手作りにこだわり、個性あるそばが出来ました。

大地の恵みに感謝しながら、おいしくいただきました。
また来年も「そばオーナー」となり、おいしいお蕎麦を食したいと思います。



【 鳥海南麓そばオーナーについて 】

酒田市平田地域の鳥海南麓山楯団地(国営鳥海南麓開拓建設事業で整備した畑地約30アールを利用)で、地元農家らが取り組み2002年から「鳥海南麓そばオーナー」事業を手掛けており、13年目を迎えております。1口5,000円の料金でオーナーを募り夏の種まき、花見、秋の刈り取り、収穫祭の各体験イベントを行っております。

(地元農家で作る鳥海南麓そば栽培グループ 石川敏行代表)

◇ 連絡先 酒田市 平田総合支所 建設産業課産業係 TEL 0234-523915



よい一年でありますように!!

新年 明けまして おめでとうございます

今年も農業農村整備事業の
『旬』情報をお届けしますのでよろしくお願いいたします。

2015年1月7日(水)、一年間の無事を祈り、羽黒山の山伏さまより、ご祈禱をしていただきました。

これで、今年一年間『旬』な情報をお届けできると思います。ご期待ください!?



冬の日本海の味覚!!

日本海庄内の厳冬は寒鱈(かんだら)で決まり！！

1月～2月に、日本海から水揚げされる「真鱈」(まだら)のことで、山形の庄内地方では長い冬のなか楽しみにしている特別な味覚です。

寒鱈一本で、いろいろな料理を味わうことができます。

- ◇「身」は、煮・焼・揚げても、そして、しゃぶしゃぶや鍋でも絶品です。ふわふわとした口当たり、また昆布で締めてお刺身やマリネ風にいただくこともできます。
- ◇「身」は、煮・焼・揚げても、そして、しゃぶしゃぶや鍋でも絶品です。ふわふわとした口当たり、また昆布で締めてお刺身やマリネ風にいただくこともできます。
- ◇オス、「白子」はさっと湯通ししてプルンッとなったところをぼん酢でいただけます。
- ◇メス、「たらこ」は細かな粒つぶでなめらか。ぶつ切りにして煮つけたり、コンニャクと一緒に甘辛く炒り煮にすると、ご飯によく合うおかずになります。
- ◇「肝」はフォアグラを思わせるような濃厚な味で最高です。！！

今が『旬』の寒ダラ、是非庄内に来て味わってみてください。



安全だから安心して満腹になれる!?

1月16日(金)、庄内町立余目第一小学校で、家根合地区で生産された「メダカの里米」の給食試食会が開催されました。

余目第一小の阿部校長、6年生児童、鈴木先生、今野先生、家根合地区のメダカ米生産者らが一堂に会して、自然乾燥したメダカ米(はえぬき)の給食をお腹いっぱい試食しました。



阿部校長から、4年生の松浦蒼一郎君が第39回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールの作文部門で、農林水産大臣賞を受賞したとの紹介がありました。
おめでとうございます！

今、再生する『元気な地域』！

来る、2月25日(水) 農村環境保全推進研修会を開催いたします。
研修内容は下記のとおりとなっておりますので、興味のある方は是非参加してみてください。

- 日 時 平成27年2月25日(水) 13:30~16:20 (2時間50分)
- 研修場所 庄内総合支庁 講堂
- 参集範囲 農村環境保全指導員、関係市町職員、土地改良区職員、
多面的機能支払関係者、中山間地域等直接支払関係者、
県職員 合計150名程度
- 内 容 (第一部) 講演
(案) 仮称「気象と災害の関係と地震・津波・火山のしくみ」 13:30~
山形地方気象台 気象情報官、地震津波防災官
- (第二部) 活動事例紹介
(案) 仮称「銚あつみ農地保全組合の活動紹介」 14:45~
銚あつみ農地保全組合 統括管理部長 佐藤 昌幸 氏
- (第三部) 指導員による活動紹介 15:45~
環境保全指導員による、活動紹介を行い情報の共有化を図る。



今、再生する『元気な地域』

庄内ブロック農村環境保全推進 研修会

日時：平成27年2月25日(水) 13:30~16:00

場所：庄内総合支庁 講堂

(プログラム)

講 義：『気象と災害の関係と地震・津波・火山のしくみ』

山形地方気象台 気象情報官 瀧川祥大氏、地震津波防災官 太田健治氏

事例紹介：『銚あつみ農地保全組合の活動紹介』

銚あつみ農地保全組合 統括管理部長 佐藤 昌幸 氏



主催 庄内ブロック農村環境保全推進協議会

会場 庄内総合支庁 講堂 (庄内総合支庁 庄内庁舎)
〒982-8501 山形県庄内市庄内1-1-1
TEL:023-224-1111 FAX:023-224-1112

私の『食の都庄内2014』 Vol.1

『私の「食の都庄内」2014』は、平成26年夏の山形デスティネーションキャンペーンにあたり、産業経済部職員の地元地域に関する知識の向上と職員のプレゼンテーション能力の向上を目的として、平成26年5月より産業経済部各課において、各職員が考える庄内の魅力について、課内発表という形で取り組んできたものです。

平成26年は部内7課室において朝礼や打ち合わせ会議の際に発表してきたところであり、現在も継続して取り組んでいます。

当課では、6月3日より毎週火曜日の朝礼で庄内の魅力いっぱいなものを発表しています。

- ◆ <<遊佐町吹浦と由良漁港の岩ガキ>>
- ◆ <<庄内のラーメン>>
- ◆ <<しょうゆの実>>
- ◆ <<夏こそ「地元産の日本酒で乾杯」>>
- ◆ <<ただちゃ豆の加工品>>

今回は、5つ紹介しましたが、「食の都庄内」は沢山ありますので、次回をお楽しみに!!

美味しいお酒がいっぱい！

2月14日(土)に鶴岡市の大山地区で毎年恒例の「大山新酒・酒蔵まつり」が開催されました。

良質の米と水に恵まれた大山地区は古い歴史をもつ酒造りの街。江戸時代には幕府の天領地として栄え、現在も4軒の酒蔵(富士酒造/加藤嘉八郎酒造/渡會本店/羽根田酒造)が名酒を造り続けています。



酒蔵ごとに味わいが違っており、辛口です〜と入るものから、香り豊かでパンチの利いたもの、様々なお酒を美味しく堪能する事が出来ました。

私の『食の都庄内2014』 Vol.2

『私の「食の都庄内」2014』Vol. 2をご紹介します。

◆ <<やまがた地鶏>>

遊佐町の遊休農地を活用し、自然豊かな環境で手間隙かけて生産した地鶏で、うまみ・コク・歯ごたえと3拍子揃っており人気があります。

◆ <<ヤツメウナギ>>

目とエラ穴(7孔)を足して8つになることから、ヤツメウナギといいます。厳冬の頃が旬でゼラチン質とコリコリ感を味わって見て下さい。

◆ <<モクズガニ>>

モクズガニは、海で産卵し川を溯って成長し内陸までは到達できないようです。出汁がきいた味噌汁は格別です。

◆ <<平田赤ネギ>>

旧平田町の飛鳥、砂越、榎橋地区で農家の自家用につくられてきた在来野菜です。生では辛みがあり、火を通すと一転柔らかく甘味が増します。

今回は、4つ紹介しましたが、「食の都庄内」は沢山ありますので、あまり知られていない「食の都庄内」の情報をお届けします。次回をお楽しみに！！

庄内(鶴岡)ひな街道

今回は鶴岡のひな街道をご紹介します。鶴岡は徳川四天王の筆頭 酒井公が統治した城下町です。江戸時代、参勤交代で江戸から、西廻り航路によって京の都から運ばれた雛人形や雛道具が、時代の大きな移り変わりの中、庄内藩主酒井家をはじめ旧家によって代々大切に受け継がれてきました。享保雛、有職雛、古今雛、芥子雛など、数多く残されており、秘蔵の雛たちが奏でる雅の世界をご堪能ください。

《展示期間》 平成27年3月1日～平成27年4月3日

《展示場所》 ◆ 庄内神社宝物殿 ◆ 致道博物館 ◆ 松ヶ岡開墾記念館
◆ 龍の湯 ◆ 丙申堂 ◆ 旧白幡邸
◆ 三井家蔵座敷 ◆ 湯野浜温泉街 ◆ 鶴岡商店街



私の『食の都庄内2014』 Vol.3

『私の「食の都庄内」2014』Vol. 3をご紹介します。

◆ ≪紅えび≫

甘エビを加工したもので、ほぼ1年中獲れるが、旬は9～12月です。
サクサクとした触感に甘味がプラス。肌荒れやしわ予防・しみの抑制に効果。

◆ ≪ぜんご漬け≫

キュウリを主原料として、地元特産の食用菊、キュウリ、大根、みょうが、
しその実、人参、生姜の7種の野菜を使い、塩分控えめな味わいが好評です。

◆ ≪アサツキ≫

地中にある新芽を収穫する庄内の冬野菜です。滋養強壮に役立つとされ
ており、酢味噌和え、天ぷらや鍋物に入れるのが好評のようです。

今回は、3つ紹介しました。これからも、私の「食の都庄内」の情報をお届けします。
次回をお楽しみに！！