

庄内浜には、約130種類もの魚介類が水揚げされ、春夏秋冬、旬の地魚を味わうことができます。この地域で魚介類の魅力や味わいを知りつくした「庄内浜文化伝道師」直伝のレシピで、海の幸をもっとおいしく、もっと手軽に楽しみましょう！



レシピは、魚種毎でございます。3等分に切って綴じればオリジナルのレシピ集に！

●庄内浜文化伝道師について

山形県では、地魚の美味しさや食文化を伝えられる方を「庄内浜文化伝道師」として認定しています。伝道師は「伝道師講座」と題して、保育園や小学校、地区公民館での地魚料理教室の講師を務めております。

平成22年11月「庄内浜文化伝道師協会」設立

*お問い合わせ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
山形県庄内総合支庁産業経済部水産振興課
Tel.0234-24-6045



手塚さんの一口メモ



血液さらさら効果、コレステロール低下、脳の機能向上等や、美肌づくりに効果的な栄養素が豊富です！

サケ

【生態】 孵化した稚魚は海に下り、約4年後に母川に帰り、産卵をして一生を終えます。

【食文化】 メスには卵(はららご)が入っていて、醤油漬にして新米にかけて食べるのが庄内の秋の食卓風景です。昔から鮭味噌粕漬・新巻鮭などに加工され、庄内地方の代表的なお歳暮の品で「年取り」の魚として欠かせない魚です。

庄内浜文化伝道師マイスター
株式会社手塚商店 手塚 太一さん