

**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！



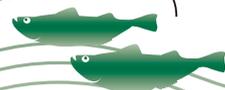
レシピは、魚種毎ございます。3等分に切って綴じればオリジナルのレシピ集に！

### ●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



**田楽焼き★**下処理して丸ごと素焼きしてから頭と尾を落とし骨抜きして盛り付けます。お子様もぱくぱくニッコリ！

## ハタハタ

深さ150～400mの砂泥底にすみ、12月には水深1m位のところで産卵します。

そのころ庄内では、「大黒様の御歳夜」に子孫繁栄を願い、ほとんどの家庭で「**田楽焼き★**」を食べます。ぶりこと呼ばれる卵が美味しいのでメスが珍重されています。

また「**湯あげ**」という食べ方も庄内独特のものです。

ウロコが無く、頭と内臓を取り除くだけなので下処理も簡単です。

**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**