



[庄内浜文化伝道師]直伝のレシピで、 その時季に一番おいしい海の幸をもっとおいしく、もっと手軽に!

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・小学校・地区公民館等での地魚料理教室の講師を務めています。

*平成22年11月「庄内浜文化伝道師協会」設立

*お問い合わせ／庄内浜文化伝道師協会事務局（庄内総合支庁水産課内）

Tel.0234-24-6045

桜鱒について

庄内浜文化伝道師協会長

石塚 亮

(料理・宿 坂本屋)

美味しい見分け方は、背がも〜んとふっくらしていること!



頭はつくだ煮
あらはお吸い物の
出汁取りに

一番おいしいところは、焼き物・煮物・蒸し物に
切り落としは、塩をふり翌日フライなどに

尾や中骨に
付いている
身はフレークに



サクラマス

山形県魚に制定されている「桜鱒」は、春に生まれた川に戻ってきます。桜が咲く頃に帰ってくることや身内の色が桜色であることからこの名がついたと言われています。おいしいと言われる大きさは、2kg～3kg。旬にとれた物は、脂がのって身はふっくら柔らかく、日本海の春を代表する魚で庄内の食卓や春祭りには欠かせません。



祭りには桜鱒のあんかけ
茹でたサクラマスとニラやゆで卵、
茹でたサクラマスとニラやゆで卵、
麺等を付け合わせ甘い醤油餡を
かけ、生姜でいただく郷土料理。