

庄内浜文化伝道師通信

平成31年3月発行

～平成30年度の伝道師事業活動状況についてご報告します～

1 庄内浜文化伝道師講座

- ・ 開催数 35 回（うち庄内以外 13 回） 詳細については別紙参照
- ・ 伝道師数（延べ講師・補助講師数） 82 人
- ・ 参加人数 1,752 人

※その他：市・町主催料理教室、自主事業による料理教室等については別途ご報告します



2 伝道師研修事業(レベルアップ講座)

(1) 漁業体験研修

「やまがた庄内浜の魚応援店」と漁業者との交流会と同時開催

日時：平成30年5月28日（月）

場所：（乗船体験）三瀬定置、（意見交換会）鶴岡市由良コミュニティセンター

伝道師出席人数：6名



(2) 庄内おばこサワラ調理講習会

庄内おばこサワラキャンペーンを前に、キャンペーン参加店向けと同時開催

日時：平成30年10月9日（火） 場所：酒田市港南コミュニティ防災センター

調理実演講師：

旅館仁三郎 土田料理長

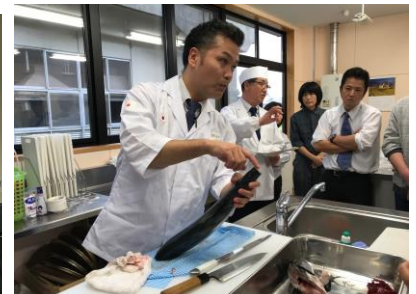
加茂水族館沖海月

須田料理長（伝道師リーダー）

講話：水産試験場

高木専門研究員

伝道師出席人数：6名



(3) レベルアップ講座

日時：平成30年12月5日（水）

場所：水産試験場「おいしい魚加工支援ラボ」

講師：庄内浜文化伝道師マイスター 石塚亮氏

鯛の焼き物、蟹の甲羅詰め

講話：水産試験場 高木専門研究員

「魚のおいしさの科学的評価等」

伝道師出席人数：16名



(4) トラフグ調理講習会

食の都庄内天然とらふぐキャンペーン参加店向けと同時開催

日時：平成31年1月10日（木）

場所：水産試験場「おいしい魚加工支援ラボ」

講師：庄内浜文化伝道師マイスター

赤塚真一氏（赤寶亭料理長）

伝道師出席人数：5名



3 酒田 FM ハーバーラジオ「伝えます！庄内浜の味と技」

- ・ 放送：毎週火曜日午前11時～及び午後3時～（再放送）の30分番組
- ・ 収録：1ヶ月分（30分2回）を1日で収録。
旬の魚や料理方法などを紹介



4 イベント関連

(1) 酒田ととけん応援まつり（ととけん酒田実行委員会主催）

6月23日（土）～24日（日） 東北公益文科大学キャンパス内 屋外特設会場

伝道師協会ブース設置

- ・ ロ細カレイ唐揚げ（醤油餡）、エビ唐揚げ調理販売
伝道師：石寺憲和氏（責任者）、渡部孝太郎氏、
相田満春氏、石川弘氏、齊藤こう氏、
佐藤明美氏、佐藤剛氏
- ・ アジのたたきサンド振る舞い
伝道師：玉谷貴子氏、渡部孝太郎氏



(2) 庄内浜魚まつり in 山形（庄内浜の魚消費拡大総合プロジェクト推進本部主催）

10月6日（土） 霞城セントラル

- ・真鯛の姿造り実演と振舞い

伝道師：渡部孝太郎氏、相田満春氏

- ・エビ汁振舞い

伝道師：高橋美代子氏、後藤登美氏

- ・ミニお魚料理教室

伝道師：五十嵐安治氏、佐藤英美氏

- ・お魚下処理サービス

伝道師：伊藤一弘氏



(3) 酒田市農林水産まつり（酒田市農林水産まつり実行委員会主催）

10月28日（日） 酒田市国体記念体育館・周辺特設会場

伝道師協会出店ブース設置

- ・紅エビ・ハタハタ唐揚げ、ホッケのフライ調理販売

伝道師：渡部孝太郎氏、相田満春氏、本間公輝氏

玉谷貴子氏、伊藤一弘氏、佐藤明美氏

- ・庄内おばこサワラのさばき実演・炙り刺身振る舞い

伝道師：渡部孝太郎氏、相田満春氏、玉谷貴子氏



(4) 伝道師によるお魚フェア（生活協同組合共立社 山形おいしいもののフェア）

11月3日（土） 鶴岡協同の家 こぴあ屋外テント、店内中央通路特設会場

伝道師協会出店屋外テントブース設置

- ・地魚の揚げ物（ハタハタ・口細カレイ・鮭の唐揚げ、ホッケのフライ）、エビ汁調理販売

伝道師：五十嵐徹氏、後藤登美氏、伊藤一弘氏、

佐藤明美氏、玉谷貴子氏

- ・店内鮮魚販売（庄内浜直送鮮魚販売）

ハタハタの味噌汁振舞い（生協）

伝道師：佐藤剛マイスター、生協伝道師（齋藤健一氏、五十嵐安治氏）



(5) 食と漁の地域活性化シンポジウム“食べよう美味し庄内浜の魚 学ぼう浜の食文化”

((一財)東京水産協会・庄内浜の魚消費拡大総合プロジェクト推進本部主催)

10月20日(土) 第一部 シンポジウム：県立加茂水産高等学校 体育館

第二部 庄内浜の魚を楽しむ交流会：加茂水族館「沖海月」

・第一部 シンポジウム

トークセッション「庄内浜文化伝道師が拓く食」 伝道師協会会長 石塚亮氏

パネル討論「山形・庄内魚の魅力発信と地域づくり」

パネラー：東京海洋大学教授、山形県漁協由良総括支所長、庄内おばこサワラ
ブランド推進協議会会長、庄内浜文化伝道師協会会長、

T・S Company 取締役副社長、県水産振興課長、

参加人数 100 名程度 (県内外水産業関係者、一般聴講者)

・第二部 庄内浜の魚を楽しむ交流会

須田剛史氏 (伝道師リーダー) による料理実演

「庄内おばこサワラ」の捌き・「ふぐ刺し鶴盛り」、

庄内浜産天然とらふぐ料理 参加人数 50 名程度



(6) 庄内浜ブランド創出協議会主催キャンペーンへの協力

・「庄内おばこサワラキャンペーン」 10月12日～12月2日

・「食の都庄内天然とらふぐキャンペーン」 12月1日～3月15日

地元庄内での更なる消費拡大とそのおいしさを知っていただくため、伝道師のいるお店を含む庄内の飲食店より参加協力。庄内おばこサワラ、トラフグや庄内で獲れる様々なフグを使ったメニューを提供いただいた。



(7) 酒田日本海寒鰯まつり (酒田市日本海寒鰯まつり実行委員会主催)

1月26日(土)～27日(日) 酒田市中通り商店街

庄内浜産ズワイガニのブランド化に向けたPRのため、伝道師による出店ブースを設置し、カニ汁・焼きガニの調理販売を行った。

伝道師：石寺憲和氏(責任者)、五十嵐徹氏、
後藤登美氏、三浦友加氏、玉谷貴子氏、
伊藤一弘氏、佐藤明美氏、佐藤剛氏



(8)寒鰯まつり in 山形（庄内浜の魚消費拡大総合プロジェクト推進本部主催）

1月27日（日） 霞城セントラル

- ・寒鰯汁の調理・販売 800食 生活協同組合共立社伝道師
五十嵐治一氏、五十嵐安治氏、齊藤健一氏、
佐藤英美氏、樋口清勝氏、阿曾和明氏、大場宏人氏、
成沢鉄平氏、松田民雄氏、安野良氏、ほか生協スタッフ
- ・カービング披露・体験指導 伝道師：阿部幸雄氏
- ・寒鰯汁お楽しみ振舞い配布 伝道師：玉谷貴子氏
- ・加工品等販売 伝道師：後藤等氏（後藤かまぼこ）、齋藤勝三氏（ゆらまちっく
海鮮レディース）



5「食の都庄内」との連携

(1)お魚弁当(フレンチ風)レベルアップ講習会

日時：6月15日（金）

場所：マリーン5 清水屋 5階 クッキングスペース G-pal

講師：「食の都庄内」親善大使

太田政宏氏（伝道師マイスター）

庄内浜の魚介類を使ったお弁当の一品に向く料理講習会。食の都庄内協力店、サポータの教室に伝道師も参加（5名）



(2)おいしい食の都庄内酒まつり

日時：10月20日（土） 場所：酒田市中町モール

特別料理提供 各限定100食

「食の都庄内」親善大使 太田政宏氏 監修

庄内おばこサワラのムニエル彩りトマトのピストソース

伝道師マイスター 石塚 亮 氏 監修

庄内おばこサワラの「庄内浜柿葉寿司」



(3)「食の都庄内」かわら版

庄内浜情報、レシピ紹介

掲載協力：滝川義朗氏、手塚太一氏、石寺憲和氏



(4)「食の都庄内」コンセプトブック

食の都庄内をPRする小冊子の発行に協力。伝道師の活動ページや料理も盛込んだ。

6 その他

(1)外国人料理人等食文化夏期研修(鶴岡市主催)

8月16日(木)～22日(水) 世界6か国より料理人等が鶴岡に集まり、庄内の浜文化はじめ、食文化について学ぶ研修の講師として活躍

講師協力：石塚亮氏、須田剛史氏、滝川義朗氏、齊藤勝三氏



(2)庄内浜文化伝道師監修「庄内浜柿葉寿司」

やまがたふるさと食品コンクール畜・水産部門

県知事賞受賞！

石塚亮氏プロデュース。農商工連携事業を活用し完成、商品化に至ったもの。(販売：㈱出羽庄内)



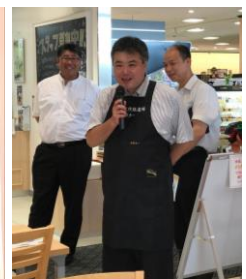
(3)量販店でのお魚教室

○親子お魚教室 主婦の店ミーナ店夏休み企画

8月4日(土) 講師：手塚太一マイスター

庄内浜で獲れる魚介類や漁業、またお家で魚を食べるまでの仕組みについてなどわかりやすく説明。

※各量販店で独自に様々な魚食普及活動を推進していただいております。



(4)料理本の発行

庄内浜文化伝道師の浜料理も盛り込んだ図書が刊行されました。

(左) ゆらまちっく海鮮レディースさんの「魚図鑑と浜料理 浜のごつつお」

(右) 生活協同組合共立社さんの「伝えたい わが家のレシピ」

