

おきたま旬の食材情報

おきたまの食材に新たな仲間「春植えたまねぎ」

学校給食や食品加工現場では、たまねぎの需要が大変多いにもかかわらず、これまで山形県内には、たまねぎの産地がありませんでした。

置賜総合支庁では、地産地消を進めるため、実需者と生産者が連携した新たな野菜の産地作りに取り組み、春にたまねぎを植えて夏に収穫する新しい栽培方法を実証しました。



【種播き：2月中旬】

稲の育苗バットに、チェーンポットという、紙で作られた連結ポットを敷き、は種板をつかって種をまきます。ハウスの中に、電熱温床を作り、その中で発芽させて、春まで保温しながら苗を育てます。

春植えには、品種選択が最も重要で、県内で春植えに適する品種は、もみじ3号と七宝甘70です。



【植付け：4月下旬】

雪が融けて畑の準備ができれば、苗を植えます。チェーンポットは、紙でできた小さなポットが順次紙の帯でつながっており、引っ張るとスルスルと一定間隔で植えることができます。

写真は、チェーンポット用に開発された、人力の定植機具です。小面積では、手で引っ張ることも可能ですが専用の機具を使うと簡単です。



【収穫時期：7月下旬】

6月中旬から球肥大し、7月中旬頃から葉が倒れ始めると収穫期を迎えます。今年は春に植えたにもかかわらず、秋植えよりも大きく、欠株もありません。

この後、根を切ってその場で数日乾燥（地干し）した後、乾燥機や、雨の当たらない場所に吊るすなどして十分乾燥させます。乾燥が不十分だと、黒カビが発生し腐敗するなど、貯蔵中に劣化します。

【もっと詳しく】

県内の家庭菜園などでは、たまねぎは苗を秋に定植します。しかし、植える時期や、雪の加減等で春までに消滅してしまう株が多く、ひどいときは1/3程度しか残らないこともあります。

秋に植えるたまねぎは、暖かく雪の降らない九州等に大きな産地があります。一方、大産地の北海道では、冬を越さず、春に苗を植える春植え栽培を行っています。

ところが、北海道で使っている品種を山形県で春植えしても、玉が肥大せずに終わってしまいます。

山形県では、春植えのための試験研究を行った結果、もみじ3号、七宝甘70（いずれも七宝種苗）という、県内の春植えに適する品種を選出しました。

出会いの食材コラムその3 冷汁と凍みこんにやく

昨年の冬、生まれて初めて「凍みこんにやく」を食べた。ものすごく美味しいおきたまの「冷汁」をご馳走になり、その具材でどうしてもわからなかったのがこれだ。

少し調べてみると、現在残っている「凍みこんにやく」の産地は、茨城県の奥久慈地方らしい。厳冬期、藁を敷き詰めた田んぼに薄く切ったこんにやくを一枚一枚並べ水を掛けながら、自然の中で冷凍・乾燥を20日間繰り返す。製造に大変な手間がかかることから、産地でも冠婚葬祭にしか使わない高級な食材であったらしい。伝統的な手法で作っている業者はもはや1軒のみということ。

さて、実は、その出荷先の9割以上がなんと置賜地域となっている。つまり、置賜地域の伝統的な食文化が、茨城に残されていた貴重な製造技術を経済的に支えているのだ。

こうして改めて、「冷汁」の材料を見返してみると、貝柱、干し椎茸、雪菜、凍みこんにやく・・・と、かつては庶民に手の届かないような高級品ばかり。冷汁とは、何と贅沢な一品なのであろうか。「冷汁」と「凍みこんにやく」、美味しくいただきました。

1、2月の食関連イベント情報

米沢市

米沢おもしろなショップ首都圏PR 東京神田で米沢のアンテナショッ プ&レストランを開店

レストランにて米沢の食材を使ったメニューを1月31日まで提供し、米沢の食を全国に発信します。

また、3月末まで米沢の特産品販売を行います。

▼営業時間/18:00~22:30

▼場所/東京都中央区日本橋本石町4-2-6 神田GMビル1F

全国うまいもの交流サロン なみへい

▽問い合わせ/米沢おもしろなショップ運営協議会・米沢市農林課

TEL 0238-22-5111

おきたま食の応援団グリーンフラッグ スタンプラリー

おきたま食の応援団協賛店(グリーンフラッグ店)を対象として実施します。

対象店で、異なる3つのスタンプを集め応募すると、抽選でグリーンフラッグ店こだわりの賞品がもらえます。

▼スタンプラリー期間/2月17日(日)~3月21日(木)

▼応募締切/3月22日(金)必着

▼対象店舗/グリーンフラッグ登録店(スタンプラリー参加店) 102店舗

▼スタンプ対象/お店での飲食又は商品購入等でご利用いただくこと

▼賞品/グリーンフラッグ店から提供商品80本(A賞 5,000円相当からC賞 1,000円~2,000円相当まで用意)

※詳細はイベントポスター、チラシをご確認下さい。

▽問い合わせ/おきたま食の応援団事務局・山形県置賜総合支庁農業振興課

TEL 0238-26-6051

長井市

第10回ながい雪灯り回廊まつり

市民手づくりの雪灯りが街中に灯り、幻想的な雰囲気に包まれます。

イベントにあわせ、地元食材を使ったあったか屋台や特設イベントも開催されます。

▼日時/2月2日(土) 17:00~

(オープニングセレモニー 16:30~)

▼場所/長井市 中心市街地ほか

オープニング会場が桑島記念館前で開催

▽問い合わせ/ながい雪灯り回廊まつり

実行委員会・長井市観光協会

TEL 0238-88-5279

南陽市

農産物直売レベルアップセミナー (直売所経営コース全4回の第4回目)

JAS法と食品衛生法の地域担当者らによる「農産物と加工品の表示について」の講義を開催します。

▼日時/2月13日(水) 13:30~16:00

▼場所/南陽市沖郷公民館

▼対象者/求職中の方、創業や転職を考えている方、産地直売所新設希望者、新規就農希望者、農業従事者

定員/先着50名【参加費無料】

▽問い合わせ/山形県置賜総合支庁農業技術普及課 TEL 0238-57-3411

川西町

春待ち雪見の宴

川西町が誇る4軒の酒蔵の新酒が楽しめます。【前売り予約制】

▼日時/2月22日(金)~23日(土) 両日とも18:00から

▼場所/川西温泉 浴浴センターまどか

▽問い合わせ/株式会社ダリヤパークサービス TEL 0238-42-4126

飯豊町

スノー・スマイル開催

雪が楽しいと感じられる活動の一環として、巨大すべり台や雪の中での宝探し、屋台村を設置しての鍋合戦などの楽しいイベント満載で開催します。

新潟県糸魚川市のご当地アイドル「ジオガールズ」も来町します。

▼日時/2月3日(日) 11:00~16:00

▼場所/飯豊町町民総合センター「あ〜す」

▽問い合わせ/にぎわい再現プロジェクト委員会・飯豊町産業振興課

TEL 0238-72-2111

中津川雪まつり

中津川地区の方々が作った雪像や巨大すべり台、地元農産物を使った屋台、かくし芸が楽しめます。

催し物として、真冬の空に舞い上がる紙風船や炎の回廊は幻想的です。

▼日時/2月23日(土)

▼場所/白川ダム湖岸公園特設会場

▽問い合わせ/中津川雪まつり実行委員会 TEL 0238-77-2020

山形県からのお知らせ

「やまがた米っ粉フェスタ」一般参加者募集について

米粉の魅力と可能性をお伝えし、多様な米粉食品を存分にご堪能頂く「やまがた米っ粉フェスタ」の一般参加者を募集中です。是非ご参加ください!

▼日時/2月19日(火) 14:00~16:15

▼場所/山形市 パレスグランデール

▼プログラム

・第1部 米粉トークショー&米粉料理デモンストレーション

ゲスト:料理研究家 樋口順子氏
料理家 天平氏

・第2部 立食パーティ形式の試食交流会

▼会費/お一人様 1,000円

▼申込み/「やまがた米っ粉クラブ」ホームページから登録してください。

<http://yamagata-komeko.jp/>

締切:2月12日(火)(定員200名になり次第締め切ります)

▽問い合わせ/山形県農林水産部新農業推進課 TEL 023-630-3069

第13回おいしい山形地域特産物 交流会の出展者募集中

県産地域特産物や加工品、こだわりの農産物、また、新たに販路開拓を検討している品目などを、首都圏の量販店や外食・中食バイヤーなどの実需者にアピールするための商談会を開催します。

▼日時/2月28日(木) 13:00~16:30

▼場所/埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5

パレスホテル大宮

▼経費/商談会参加費は無料。出展に要する諸経費は出展者負担。

▼申込み/「やまがた食産業クラスター協議会」ホームページで内容をご確認のうえ、申込書を2月18日(月)までFAXにてお申してください。

<http://y-cluster.jp/>

▽問い合わせ・申込先/山形県農林水産部新農業推進課

TEL 023-630-2221

FAX 023-630-2431

◎「おきたま食の応援団」会員及び協賛店の募集をしています。

◇おきたま食の応援団は、置賜産農産物を地域全体で応援するための取組みを行っています。「おきたまの食」に関連する事業者など、応援団の趣旨に賛同していただけるかたであれば、どなたでも参加できます。(会員、協賛店とも、登録申請にあたって会費等の負担はありません。)

《おきたま食の応援団事務局》

置賜総合支庁 農業振興課 生産流通担当

電話(0238)26-6051 FAX(0238)21-6941

Eメール yokitamanoshin@pref.yamagata.jp