

おきたま旬の食材情報

～ おきたま冬の食材についてII～

八百屋の店先より

日が少しずつ長くなってきたとはいえ、まだまだ冬真っ盛りの中、米沢市内の老舗八百屋の店先に並んでいるものから、置賜産の物をピックアップしてみました。

今回おじゃました八百勤本店は、一般消費者向けの小売の他、飲食店から給食等、様々な業務筋に多種多様な野菜を供給している商店です。



【あさつき】



あさつきは県内各地で冬の野菜として利用されていますが、品種（系統）や荷姿はそれぞれの地域で特徴があります。

置賜地域では少し太めの根の多い系統を使い、土に伏せこんで加温軟白して根を束ねて出荷します。

一方の庄内地域（田川地区）のものは、細めの系統を使い、晩秋に掘り上げたあと水洗いして古葉を除き、ハウスで加温して緑化させ根を切って出荷します。

どちらも冬の風物詩となっています。

【とっくり芋】

とろろ芋と呼称されるイモの仲間には一般的に流通するナガイモの他に、銀杏型のものや塊状のものなど、様々な形状のものがあります。このイモも銀杏芋とよばれる粘りの強い系統とよく似ていますが、塊状のイモも混ざっており面白い商品です。



お店の方によると米沢市の農家の方が作っており、甘味も強く根強いファンがいるようです。

【促成アスパラガス】

米沢市の農家がここ数年取組みを開始した新しい商品です。春にアスパラガスの苗を畑に植えて、秋まで養成し、雪が降る前に株ごと掘り上げて、ハウス内の温床で温めると、冬にアスパラガスが収穫できます。

この時期のアスパラガスは甘味が非常に強く、冬期間流通する輸入品とは比べ物にならない味です。



【トマト】

豪雪地帯の米沢市にも冬季間、ハウスでトマトを作り続けている生産者がいます。

トマトは、野菜類の中でも最も高度な栽培技術を要する作物で、この時期のトマトはまさにプロ農家の作品です。



▼加工業務用野菜の動き

【たまねぎ】

たまねぎは輸入野菜日本一で、H22年度に実施したやまがた食産業クラスター協議会の調査では、県内食品関連企業の中で人気第1位の野菜となっています。また、近年、学校給食からも県内産たまねぎが欲しいという声が高まっています。

東北地域は、品種の関係で、たまねぎの安定生産が難しいとされており、県内にはまとまった産地がほとんど形成されてきませんでした。

しかし、平成22年度に庄内産地研究室で、山形県の気象条件に合致する品種と栽培方法が開発され、県内でのたまねぎの産地化への期待が高まっています。

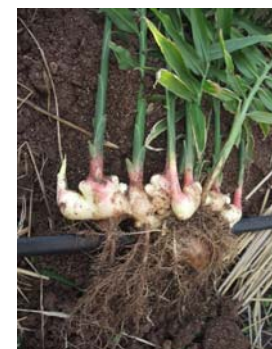
置賜総合支庁では、平成24年度から産地研究室や現地圃場において、たまねぎ生産の実証を行っていく予定です。

【しょうが】

しょうがは近年健康食材として注目を集めており、輸入量が激減する中、国産への期待が高まっている作物です。

もともと南方系の作物であり、寒冷地での生育には不明な点も多くありますが、県内でのごく小規模な生産は以前より行われており、今後の技術開発が期待されています。

置賜総合支庁では、来年度から技術開発に向けた試作に取り組む予定です。



「おきたま食の力」シンポジウムを開催します。

おきたま食の応援団は、置賜地域の豊かで個性的な食資源を地域の力に変え、地域全体が元気になっていくため、「おきたま食の力」シンポジウムを東京第一ホテル米沢で開催します。

近年、地域を特徴付ける重要なアイテムとして食と食文化が注目を集めているところです。シンポジウムを通して、生産者と実需者が情報共有する場を設定し、食を通じた地域づくりの先進地である「食の都庄内」の活動事例を題材にして、置賜地域における食の力の発揮や可能性について検討します。

当日は、「食の都庄内」親善大使の太田政宏氏、奥田政行氏両名を迎え、パネルディスカッションを行います。

また、置賜と庄内の食材による食体験コーナー（試食会）や地域内の食資源の魅力について直売所等によるプレゼンテーションも行います。

興味を持たれた方はぜひお誘いあわせの上ご参加ください。

＜おきたま食の応援団・やまがた食産業クラスター協議会主催＞

おきたま食のカシンポジウム -地域を支え、地域を変える本物の食-
日時/平成24年2月23日(木) 13:30~16:30

▼13:00~14:50

・食の力で地域を元気にするパネルディスカッション

▼15:00~16:30

・おきたま食材魅力発信プレゼンテーション

・「食の桃源郷おきたま」と「食の都庄内」食体験コーナー

場所/東京第一ホテル米沢 米沢市中央1-13-3

TEL 0238-24-0411

参加申込締切日/参加申込書に記入の上、FAXで2月15日(水)まで送信してください。

問い合わせ/山形県置賜総合支庁農業振興課

TEL 0238-26-6051 FAX 0238-21-6941



2月

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
神田で米沢のアンテナショップ &
レストランを開店

東京神田に期間限定のアンテナショップを開店し、米沢の旬の農畜産物や特産品をPRします。

・アンテナショップ(1月~3月)

米沢の旬の農畜産物や特産品をPR、販売

・レストラン(2月)

米沢の旬の農畜産物を使用した特別コースメニュー(3,200円)を提供

期間/1月~3月

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

NAMI HEI(なみへい)

…JR神田駅西口、南口から徒歩3分

問い合わせ/米沢市農林課

TEL 0238-22-5111

米沢おもしろなショップ首都圏PR
米沢のこだわり味覚市及び品川区
大商連大商業まつり出店

米沢のABC(りんご、米沢牛、鯉)を始めとする旬の農畜産物や特産品を首都圏でPR販売します。

・米沢のこだわり味覚市

日時/2月24日(金)~26日(日)

11:00~19:00

(最終日は18:00まで)

場所/東京都品川区戸越1-20-9
戸越銀座銀六商店街 銀ちゃん物産シアター

・品川区大商連大商業まつり

日時/2月25日(土)

10:00~16:00

場所/東京都品川区西品川1-28-3

品川区立中小企業センター ビル内

問い合わせ/米沢市農林課

TEL 0238-22-5111

第4回おきたまスプリングフラワーショー(花卉品評会)

花とのふれあいを通じ、消費拡大ならびに良品生産の向上を図ると共に地元消費者への産地紹介とPRを行います。

日時/2月20日(月)

審査 10:00~10:30

展示 11:00~15:00

場所/米沢市役所 1階ロビー内

対象出品物/切花類、花木類、鉢(苗)物類

問い合わせ/JA山形おきたま米沢地区花卉振興会 TEL 0238-37-2708

「おきたま」食の力」シンポジウム

-地域を支え地域を変える本物の食-

上記コーナーで詳しく紹介しています。

南陽市

農産物直売レベルアップセミナー(全3回シリーズの第3回)

直売所経営基礎講座第3回「飲食店や農産加工施設を併設した直売所の設立と運営について」魅力ある直売所をつくろう!魅力ある直売所で働いてみよう!

日時/2月9日(木)

13:30~16:00

会場/赤湯温泉 丹泉ホテル

講師/有限会社ベネット代表取締役

青木隆夫氏(全国直売所研究会事務局長)

対象者/産地直売所の新設希望者、

産地直売実践者、産地直売所への就

職希望者、農産加工実践者他

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

長井市

第9回ながい雪灯り回廊まつり

商店街一体が市民手作りの雪灯りで包まれ、幻想的な夜を彩ります。

イベントにあわせ地元食材を使った、あったか屋台を開催予定。

日時/2月4日(土) 17:00~

場所/長井市 中心市街地ほか

あったか屋台は桑島記念館前等、数カ所で開催

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

「おきたま食の応援団」の会員を募集しております

○「おきたま食の応援団」は、置賜産の農産物を地域全体で応援するための取り組みを行っています。置賜の「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方であれば、どなたでも参加できます(入会にあたり、会費等の負担はありません)。

○詳しくは、山形県ホームページをご覧ください。

おきたま食の応援団

検索

《事務局》山形県置賜総合支庁 農業振興課 生産流通担当
TEL(0238)26-6051(直通) FAX(0238)21-6941(直通)