

新型コロナウイルス感染症の影響で、市内の漁港に水揚げされる地魚や鶴岡産そば粉の需要が低迷し、本市の農業や漁業は大変厳しい状況になっています。また、飲食店などの利用もまだまだ回復していません。

このため市では国の補助事業等を活用し、事業規模が総額9,000万円に及ぶ、地魚と鶴岡産そばの消費拡大キャンペーンを合計160店以上の飲食店・旅館等の参加を得て開催します。

地元産の新鮮でおいしい食材で作った料理をお店で食べて、ユネスコ食文化創造都市である鶴岡の豊かな食を楽しみながら、農業や漁業、飲食業を市民みんなで応援しましょう。

鶴岡のうめえ新そばキャンペーン

期間 12月31日(日)まで

協賛店
21店

新そばまつり期間中（11月23日(日)まで）に各協賛店で2,000円以上の食事をした方に、抽選で在来作物の漬物などをプレゼントします。

また、協賛店で食事をした方にその店舗で11月24日(日)から12月27日(日)まで使える割引券を進呈します。

協賛店や事業の詳細は、市ホームページ等で確認できます。

※抽せん券・割引券はなくなり次第終了。割引券の配付は一部実施していない店舗があります。

抽選で30人にプレゼント!



A賞
鶴岡の在来作物の漬物セット



B賞
鶴岡産の餅



C賞
私のイチオシ! つるおか名物コンテスト受賞商品

農家が協力しておいしいそば作りに取り組んでいます



そば処鶴岡振興協議会
会長
森 薫さん

そばは昼夜の寒暖差があるとおいしく育ちます。鶴岡は新そばが実る秋の寒暖差が大きく、きれいな水にも恵まれていて、良いそばを作る環境が整っています。

また、栽培方法を研究する農場が市内各地にあり、より品質の高いそばを作ることができるよう、農家が協力して取り組んでいます。

鶴岡では、県内で広く作付けされている品種「わかおり」のほか、私が住んでいる宝谷地区では令和元年にデビューした「でわ宝」、越沢地区では在来作物の「越沢三角そば」が栽培されていて、それぞれ風味が異なります。

農家が丹精込めて作ったそばをぜひ味わってください。

年越しそばは鶴岡産で!

12月28日(日)～31日(日)

一部協賛店や市内量販店などで、鶴岡産そば粉を使ったテイクアウト用そばを販売します。

1年の締めくりに鶴岡産そばを味わってはいかがですか。※販売が29日(日)以降になる店舗があります。

新そばの喉越しと香りを楽しんでください

新そばの魅力は喉越しと香りですね。

以前は北海道産のそば粉を使っていましたが、数年前から地元産に切り替えました。地元の粉でそばを打って地産地消するのが念願だったんです。量がたくさん採れるようになり、味もほかに引けを取りません。

我々そば屋も互いに情報交換しながら腕を磨いています。同じそば粉を使っても味はそれぞれ違うので食べ比べてみてください。



庄内そば麦きり研鑽会
会長
菅原 原さん

問合せ 本所農政課 ☎25 - 2111内線553

おいしく応援

鶴岡の地魚とそばを食べに行こう！

魚の美味しいまち鶴岡キャンペーン

期間 12月27日⑩まで

参加店
約140店

抽選で2,300人にプレゼント！

飲食店・旅館等による旬の地魚（マダイ、ハタハタ、ズワイガニ等16種）の調達を支援します。これにより、地魚料理の充実や、お店独自のサービス企画が予定されています。

さらに、地魚料理を食べた方に月山ワイン関連商品等をプレゼントします。



◀このデザインの、のぼり・ポスター・ステッカーが参加店の目印。参加店や事業の詳細は、鶴岡食文化創造都市推進協議会のホームページ等で確認できます。

A賞



ワイン 染めシルクスカーフ&月山ワイン1本 (特別限定セット)

B賞



ワイン 染めシルクスカーフ&鶴岡7酒蔵の日本酒1本 (特別限定セット)

C賞



私のイチオシ！つるおか名物コンテスト受賞商品詰合せセット

生きのいい魚が一番おいしい



山形県機船底曳網漁業協議会
会長
飛塚 裕実 さん

庄内浜は1年を通していろいろな種類のおいしい魚が獲れます。潮の流れが速いので、泳ぐ魚の身が締まって味が良くなるんです。
水温が下がると、魚は餌をたくさん食べて栄養を蓄えようとするので、今の時期は脂がのってささらにおいしくなります。
そして、魚のおいしさで一番大切なのは何と言っても生きの良さ。ぜひ地元で獲れた新鮮な魚を食べてほしいですね。

目利きが選んだ魚を食べてほしい

水産物の卸売業を営んでいます。鶴岡では昔から旬のものを食べるのが当たり前で、季節外れの魚を仕入れると猫がまたぐと言われるほどでした。目利きの漁師や仲買人、料理人などがたくさんいるので、いい魚が出回っているのです。東京の料理店などに出荷

地魚のおいしさをお店でたんのうしてください



鶴岡No.1次世代料理人決定戦
初代グランプリ
齋藤 翔太 さん

庄内浜で獲れる地魚の中で最も特徴的なのは、そ場の魚です。県外から仕入れた魚よりもずっとこくがあります。獲れ立てを刺身にする身が締まっていて格別です。
最近ではライフスタイルが変わってきて、手の込んだ魚料理を作るのは大変だと思えます。ぜひお店に来て地魚のおいしさをたんのうしてください。それが、家庭の食卓にもっと魚料理が並ぶきっかけになればうれしいです。

することもありますが、とても評価が高く喜ばれます。この機会に改めて地魚の良さを知ってほしいです。



株式会社 手塚商店
代表取締役社長
手塚 太一 さん

問合せ 本所農山漁村振興課 ☎25 - 2111内線559、本所食文化創造都市推進課 ☎内線528