



今月の「手」
弘果りんご連絡協議会
青年部部長 安田 英広さん

りんご生産量日本一の
青森県弘前市郊外に広がる畑にて。

撮影/キッチンミノル

CONTENTS

02 連載 私のおもいで弁当 [山形県] vol.6

04 特集1 りんご

14 特集2 柿

18 全国の日本一を訪ねて vol.6

20 MAFF TOPICS

News

ジビエの情報が盛りだくさん
「木づかい」イベントが目白押し
全国各地の「実り」大集合
みんなで農業を体験しよう
食の縁結び甲子園で熱戦
漁業のデータ活用に

23 読者の声

今月のクイズ



りんごを保存する木箱は、
何の木で作られているでしょうか。

○広報紙「aff(あふ)」について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

○Webサイトのご案内

「aff」は農林水産省のWebサイトでもご覧になれます。
http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/



本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

私の
おもいで
弁当

vol.6
山形県

しそ巻き

夏に収穫した青じそを保存食にした家庭の味。味噌に砂糖を入れて甘くし、もち米粉、好みでこまやくるみ、一味唐辛子などを入れて青じそで巻き、楊枝などに刺して油で揚げる。ご飯のお供に、お茶請けに、お酒のアテにも。



東北の「食の都」鶴岡は
おいしいものであふれている

僕の実家は、山形県の鶴岡市でお米を作っている農家です。畑では、母や祖母が家で食べる分の野菜もいろいろ作っていたので、食卓にはいつも自家製の食材で作ったおかずがたくさん並んでいました。鶴岡のおいしいものを挙げたらキリがないですが、一番思い出

するのは、どんがら汁かな。寒ダラをぶつ切りにして、白子とか、アラを余すところなく全部入れて酒粕で味つけしてあるんです。あとは、クチボソカレイとかよく食べました。それと、しょんびき。塩引きの鮭のことを、鶴岡ではそう呼んでました。やっぱり東北だから、しょっぱい味のものが多かった気がします。忘れちゃいけないのが、しそ巻き。味噌に砂糖を入れて甘く



ウド鈴木
Udo Suzuki

1970年生まれ。山形県鶴岡市出身。お笑いコンビ・キャイ〜んのボケ担当。バラエティ番組に多数出演し、本当か芸なのか分からないボケぶりでも人気に。農業高校出身なので、今夏は金足農業高校の躍進ぶりに感動した。

して、それをしそで巻いて油で揚げてあるものです。この味がいいあんばいで、ご飯がすすんじゃうんですね。

お弁当の主役は「飯」！
今秋、新しい庄内米が誕生

鶴岡は出羽三山と海に囲まれた広い庄内平野にあるんですけど、去年、テレビ番組で庄内平野をドローンで撮影してくれたんです。そうしたら田んぼがまさしく田(でーん)と広がっててすごくキレイでした。やっぱり鶴岡は米どころなので、お米が本当においしいです。高校時代は母と祖母にお弁当を作ってもらっていましたが、白いご飯がドーンとあって、豚肉の生姜焼きとか甘い卵焼きとか、ご飯が食べたくなる味つけのおか

ずが入っていました。それと、ご飯の真ん中に筋子がのってることも多かったんです。筋子そのものもおいしいんですけど、その味がしみたところのご飯がこれまたたまらない。マネージャーさんが鶴岡に来たときに「ご飯が冷めてもうまい」と言ってくれたのは嬉しかったです。これはすごい褒め言葉！どう食べてもいつ食べてもおいしいってことですね。僕は農家の長男だから、本当は実家を継がなきゃいけないんですけど。でも今は、弟の孝征(たかむね)がお米を作っていて、今年の秋に「雪若丸」という山形の新しいブランド米が本格デビューします。粒が大きい新食感のお米ということなので、ぜひみんなに食べてほしいです。

まい
う米 弁当
ウド鈴木さんの



しそ巻き〜くるみとカシューナッツ〜

材料(4人分)

- 青じその葉 36枚
A 味噌 150g
きび砂糖 90g
はちみつ 大さじ1
小麦粉 大さじ4
白すりごま、酒 各大さじ1
七味 少々
B くるみ(細かく刻む) 40g
カシューナッツ(細かく刻む) 20g
揚げ油 適量
つまようじ 12本

作り方

- 1 耐熱ボウルにAを入れよく混ぜ、ふわっとラップをかけて500Wで3分加熱
- 2 1にBを加えさらによく混ぜ、パットに移し平らにのばし冷蔵庫で30分冷やす
- 3 洗って水をふきとったしその裏側に、2を小指ぐらいの量をのせ、葉の付け根からくるくと巻き、1本のつまようじに3個ずつ刺す
- 4 130~140℃の低温でゆっくり揚げる。しその葉が色鮮やかになったら油を切り完成