



## 【遊佐のさけかま】

気軽にはくり。遊佐のさけかまぼこ

事業所名：NPO法人 食の玉手箱 代表：佐藤 憲三 住所：〒999-8301 山形県飽海郡遊佐町遊佐堅田26番地

TEL：0234-72-4418（携帯：080-1964-3840）

販売店○電話での注文販売 ※今秋より町内で販売予定

月光川水系の水は、鳥海山に降る雨や雪、染み出た湧水からなり、この地域で暮らす人々の生活を支えてきました。特に川を遡上した鮭は、古くから人々の大切な食資源として欠かせないものだったのです。近年は脂分の多いサーモンが好まれる傾向にあり、川鮭の需要が減っています。しかし川鮭のたんぱくな身は、和洋中どんな調理にも合い、そのまま焼いても、昔ながらの漬け焼きにしても、すり身



や団子などの加工にも適し、魅力満載の食材。もっと皆で食べたいとの想いで、町と共にメニューの開発に取り組んでいます。

「さけかま」は、子どもからお年寄りまで安心して食べてもらえるよう、小骨に細心の注意をはらい、2回ミキサーにかけすり身にしました。ボイルした地元産赤パプリカを練り込み、食感と風味をプラス。冷凍販売のさけかまは、解凍しそのまま食べられますが、一度焼いたり蒸すなど再加熱することで、ふっくらおいしくお召し上がりいただけます。野菜とサラダに、パンに挟んでハンバーガーに、チーズをのせて焼いたり。簡単



に調理アレンジができます。今後は様々な遊佐町の食材とコラボしながら、シリーズ化も検討中。おやつやお弁当のおかず、おつまみなど、日々の食卓でお楽しみください。