



山形県 遊佐町の郷土料理

にくもち

【にくもち】



山形県 遊佐町の郷土料理

鳥海山  
もうそう汁

【鳥海山もうそう汁】

アオサのり付き



遊佐ならではの味  
山と海の幸を  
一緒に味わおう

にくもち&孟宗汁、遊佐の元気を届けます

事業者名:鳥海総研 モシエロ・デュ・ゆざ 代表:伊原 ひとみ 住所:〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木23-65 TEL:0234-76-2202

販売店○道の駅鳥海ふらっと TEL:0234-71-7222 ○鳥海温泉 遊楽里 TEL:0234-77-3711

○なんでもバザール あっでば(庄内町) TEL:0234-42-1777

## にくもちには、いわのり!

昔からもち料理は、冠婚葬祭にはつきものでした。結婚式や1歳の誕生日の「一升餅」田植え後の「さなぶり」や、稲刈り後の「刈り上げ」「土洗い」、山の神様、田の神様の送り迎え、……。もちは、人の一生には欠かすことのできない食材なのです。

特にここ遊佐町では、ハレの日のごつつお(ご馳走)として、お正月のお雑煮とはまた別の「にくもち」を事あるごとに食してきました。季節の野菜を豚肉と一緒に煮込み、そこにもちを入れることでお酒の席の締めのご馳走としても重宝されてきました。そして「にくもち」には、「いわのり」をかけて食べるのが遊佐風です。山のものと海のものとコラボレーションです。



## 孟宗汁には、アオサのり!

遊佐町の郷土料理シリーズ第2弾「鳥海山 もうそう汁」は、鳥海山麓で採れた孟宗を酒粕と味噌で味付けしたものです。昔からアオサのりをかけて食べるのが遊佐風です。アオサのりの風味が孟宗の味を引き立てます。「にくもち」「鳥海山 孟宗汁」ともいつでも温めて食べられるようにレトルトパックにしました。化学調味料を一切使わず、国産、山形産にこだわりました。

## 遊佐町の花、 チョウカイフスマ

ネクタイは、遊佐町の花、世界でも数か所にしか咲かないといわれる固有種のチョウカイフスマをデザインしました。鳥海山の登山記念、遊佐町からのお出かけの際のお土産、贈り物、おもてなしのお礼など、人との出会いをサポートする一品です。



【ネクタイ】

工芸部門  
金賞