

# Mogami Food Catalog

~2022 Summer~

山形県北東部に位置する最上地域は、夏は高温多湿、冬は日本でも有数の豪雪地帯であり、厳しくも豊かな自然環境から、適地適作による高品質な農産物づくりを目指しています。また、森林面積が全体面積の約80%を占めており、森林資源が豊富な地域でもあります。そんな最上地域の夏のおすすめ食材を、このリーフレットでご紹介します。

## Part1 夏の最上伝承野菜



最上地域で古くから受け継がれてきた「最上伝承野菜」は、それぞれにストーリーと個性を持っています。



かんじろう  
**勸次郎胡瓜**

黄緑色ですんぐりした形。水分豊富で、生食に適します。ピクルスにしても色がきれいなまま変わりにくいです。種を受け継いだ旧家の屋号から名づけられました。

【保存方法】 常温

【供給時期】 7月中旬～9月下旬



はた  
**畑なす**

1個 200g～300g の大玉丸なすです。実も皮もやわらかいのですが、煮ても焼いてもあまり型崩れしません。最上川沿いの新庄市畑地区で栽培されています。

【保存方法】 常温

【供給時期】 7月中旬～9月下旬



**漆野いんげん**

乾燥させたさやごと水でもどして食べられる、つるなしのいんげんです。煮るとさやが美しく透き通ります。金山町漆野地区の農家が、種を守り伝えてきました。

【保存方法】 常温

【供給時期】 通年

もがみ物産館

【所在地】〒996-0024 山形県新庄市多門町1-2

【TEL】0233-28-8886 【FAX】0233-28-8887

## 最上赤にんにく



赤い表皮が特徴の最上赤にんにくですが、粒そのものは白く、味は旨みとコクがあります。加熱すると「ホクホク」とした食感で、甘みが強くなります。

【保存方法】 常温

【供給時期】 7月～12月

## えごま油

【保存方法】 常温

【賞味期限】 10ヶ月



## えごまドレッシング

【保存方法】 常温

【賞味期限】 6ヶ月

## Lilu・storia 指村農園

【所在地】〒999-5103

山形県新庄市大字泉田143

【TEL】080-1803-6828

【E-mail】sashimura.farm12@gmail.com

【WEB】<https://lit.link/sashimura12>

最上赤にんにく

【保存方法】 常温

【供給時期】 7月～12月

無農薬野菜セット

【保存方法】

冷蔵※1週間程度日持ちします。

【供給時期】

7月下旬～9月上旬



## 産直さけまるくん

【所在地】〒999-5203

山形県最上郡鮭川村大字川口271-2

【TEL/FAX】0233-55-4460

## とざわ農楽市(のらいち)

【所在地】〒999-6402

山形県最上郡戸沢村大字蔵岡3704-20(道の駅とざわ敷地内)

【TEL/FAX】0233-72-2242

自然豊かな戸沢村で栽培された、香り高いえごまです。えごま油は一番搾りを100%使用しています。この他、焙煎えごまやえごまパウダー、エゴマの葉味噌など品ぞろえも豊富です。

## 企業組合戸沢村エゴマの会

【所在地】〒999-6401

山形県最上郡戸沢村古口2932-1

【TEL/FAX】0233-72-3614

## 最上伝承野菜の

最新情報はこちら



Facebook



HP

供給時期は目安で、天候・作柄等により変動することがありますのでご了承ください。個別の商品についての送料、在庫状況、納期等に関しては事業者へ直接お問い合わせください。

## Part2 最上の夏野菜・果実

昼夜の寒暖差や豊かな土壌など特徴ある環境を活かし、野菜の栽培も盛んに行われています。

### 華クインアール

【保存方法】 常温

皮が薄く甘みとコクがあり、叫ぶくらい美味しいという人もいます。

【供給時期】 7月中旬～10月中旬  
その他、中玉のカンパリや赤・黄色などのカラーミニ品種も取り揃えております。



### とまとやよすべえ

【所在地】〒999-6401

山形県最上郡最上町富澤 1849-6

【TEL】090-6626-9964

【E-mail】 [tkykon1979@gmail.com](mailto:tkykon1979@gmail.com)



生産者の小野さん

### 生きくらげ

「大きさ」「肉厚」「歯ごたえ」の3点がそろった質の高さが自慢です。

【保存方法】 冷蔵

【供給時期】 6月～11月



乾燥生きくらげは通年販売しています。

### (株) エナジーファーム

【所在地】〒999-5103

山形県新庄市泉田字上村西 43

【TEL】070-8569-2179

【E-mail】 [energyfarm-info@ena-poti.com](mailto:energyfarm-info@ena-poti.com)



### ワーコム野菜「ピーマン」

サイズが大きく、色が鮮やかなのが特徴です。甘みが強く、生食でもおいしいです。発酵酵母と自然素材による堆肥発酵促進剤“ワーコム®うまみの素”で食味を向上させています。



【保存方法】 常温

【供給時期】 6月下旬～10月中旬

### (有) ワーコム農業研究所

【所在地】〒999-5601

山形県最上郡真室川町大字川ノ内 427-35

【TEL】0233-65-2575 【FAX】0233-65-2560

### 冷凍厳選ラズベリー

手間を惜しまず栽培したラズベリーです。中でも形がよく傷のないものを厳選してお届けしています。



※輸送中に形が崩れる場合がありますのでご了承ください。

【保存方法】 冷凍 【供給時期】 9月～(在庫無くなり次第終了)

### くだもの<sup>ほおずき</sup>橙玉

甘酸っぱくフルーティな食用ほおずきです。プチプチとした食感が特徴的。



【保存方法】 常温

【供給時期】 8月中旬～10月下旬

### 有限責任事業組合フリーハンド

【所在地】〒999-5203

コンフィチュールやアイスクリームなど

山形県最上郡鮭川村木の子の森

加工品も多数ございます。

【TEL】0233-55-4455【FAX】0233-55-4459

【E-mail】 [info@yamagata-ecopark.com](mailto:info@yamagata-ecopark.com)

### 最上ラズベリー会

【所在地】〒999-5101

山形県新庄市昭和 682

【TEL】080-1662-8908

【E-mail】

[you.more.333@amail.plala.or.jp](mailto:you.more.333@amail.plala.or.jp)

形が良く、傷のないものを選びすぐってお届けします。



## Part3 最上の水産物・畜産物

最上地域を流れる清流は、良質な水産物・畜産物の生産にも活かされています。



### 冷凍鮎

【保存方法】 冷凍

【供給時期】 7月～10月

※時期、大きさ等によって変動します。



### 鮎の開き

【保存方法】 冷凍

【賞味期限】 6ヶ月

鮎つりが盛んな清流・最上小国川の伏流水で養殖した鮎を、うま味を失わないよう冷凍、天日干ししました。

### (株)舟形町振興公社

【所在地】〒999-4605

山形県最上郡舟形町長沢 8067

【TEL】0233-32-3655

【E-mail】 [wakaayu@kfk.biglobe.ne.jp](mailto:wakaayu@kfk.biglobe.ne.jp)

【WEB】 [http://gout.wakaayu.jp/item\\_top.html](http://gout.wakaayu.jp/item_top.html)

### ● 発行・問い合わせ

山形県最上総合支庁農業振興課

農産物利用拡大担当

【所在地】山形県新庄市金沢字大道上 2034

【TEL】0233-29-1316 【FAX】0233-22-0662

### こめこ 米の娘ぶた



### (株)大商金山牧場

【所在地】〒999-4605 山形県東田川郡庄内町家根合字中荒田 21-2

【TEL】0234-43-8629【FAX】0234-45-1018【WEB】 <https://www.taisho-meat.co.jp/>

国産飼料用米とホエーを食べて育った、肉質の柔らかさと際立つ脂の甘みが特徴です。部位：ロース、肩ロース、バラ、切り落とし

【保存方法】 冷凍

【供給時期】 通年



### 米の娘ぶた。

### 最上鴨 (むね肉・もも肉)



県産米を飼料として平飼い環境で長期飼育し、クセを抑えながら旨味と脂身の甘みがしっかり乗った鴨に育てました。

### (株)加藤商事

【所在地】〒996-0041

山形県新庄市大字鳥越 2835-1

【TEL】0233-32-0148

【FAX】0236-06-5946

【E-mail】 [mogamigamo.yamagata@gmail.com](mailto:mogamigamo.yamagata@gmail.com)

【保存方法】 冷凍

【供給時期】 通年