

# Mogami Food Catalog

~2022-2023 Winter~

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。そんな最上地域の冬のおすすめ食材を、このリーフレットでご紹介します。

## Part1 最上の冬野菜

最上地域は山形県内でも特に雪深く、その雪を活かした野菜の出荷が進められています。

### かまくらやさい (キャベツ、紫キャベツ、にんじん)



“かまくらやさい”  
ロゴマーク

“かまくらやさい”とは、野菜を雪の下(かまくら)で貯蔵する雪国ならではのブランド野菜です。長く続く瑞々しさと際立つ甘みが特長で、お客様から好評をいただいております。

【保存方法】 常温  
【供給時期】 1月中旬～3月中旬

株式会社エヌシップ

【所在地】〒999-5406  
山形県最上郡金山町大字山崎三枝11  
【TEL】0233-52-7100 【FAX】0233-52-2848  
【E-mail】n.nagakura@nship-group.com

### 青端豆



(c)東海林晴哉

最上管内で広く栽培されている青豆で、主に正月用の煮豆として栽培されてきました。冬場の野菜がない時期に食卓を彩る食材として重宝されています。

【保存方法】 常温  
【供給時期】 11月下旬～

### 黒五葉



(c)東海林晴哉

1つの枝に5枚の葉がついていることから名前がつけられました。丸い形で香ばしく、正月の黒豆の煮豆のほか、若いうちに収穫して枝豆として食べてもおいしい。

【保存方法】 常温  
【供給時期】 11月下旬～

### 最上かぶ



(c)東海林晴哉

上部は赤紫色ですが内部は白く、柔らかい肉質です。冬期間の保存食として食べられてきました。甘酢漬けにするのが一般的で、煮物やサラダにも使われます。

【保存方法】 常温  
【供給時期】 11月中旬～12月上旬

### とっくりかぶ



(c)東海林晴哉

とっくりに似た形から名がつけられた、瑞々しさが際立つかぶです。まずは生でお試ください。注文に応じて雪の下から掘り起こして出荷しています。

【保存方法】 常温  
【供給時期】 12月～2月

### 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

最上伝承野菜に関する情報はこちら↓



Instagram



Facebook

価格、在庫状況、納期、送料等については事業者にご直接お問い合わせください。

## Part2 最上の冬の山菜

森林資源が豊富な最上地域では、冬場の促成山菜の生産が盛んに行われています。

### うるい/雪うるい

さくっとした歯ごたえとクセのなさが魅力。さくっとゆでたりたたいたりすると、独特のぬめりを楽しむことができます。光を当てずに育てた、より柔らかく癖のない「雪うるい」も生産されています。

みそ汁の具や浅漬けなどのほか、しょうゆ、酒、砂糖で炒める「うるい炒り」が伝統的な食べ方です。うるい炒りには酒粕を加えてもおいしいです<sup>(1)</sup>。

雪うるいはサラダ、野菜スティックがおすすめです。

【保存方法】冷蔵

【供給時期】

うるい：1月上旬～3月中旬

雪うるい：2月上旬～3月下旬



### 行者にんにく

山行の際に食べられていたということからその名がついたともいわれる山菜で、香りと辛みが食欲をそそります。

にらと同様の調理方法で食べられます。おひたしや肉巻きがおいしいです。

【保存方法】冷蔵

【供給時期】

1月中旬～2月中旬

### たらのめ

たらのめの生産量が全国一位の山形県。その中でも最上地域は特に栽培が盛んで、香りが高く風味が良いと高い評価を受けています。

天ぷらや胡麻和えのほか、一部地域では正月の七草のひとつとして雑炊や雑煮に使われていました<sup>(3)</sup>。

【保存方法】冷蔵

【供給時期】

2月上旬～3月下旬

### うど

独特の香りがさわやかなうどを、天然の時期に先駆けて出荷しています。身欠きにしんやしいたけ、ふきと煮込んだ「うどのどんころ煮」が伝統的な食べ方です<sup>(2)</sup>。

【保存方法】冷蔵

【供給時期】

2月上旬～3月下旬

### JA産直まんさく(うるい、行者にんにく)

【所在地】〒999-4601 山形県最上郡舟形町舟形 4421-2

【TEL】0233-32-8155 【FAX】0233-32-8156

※山菜の価格はすべて市場価格に応じて変動します。

参考文献：(1) 鮭川村・鮭川村食生活改善推進協議会

「伝えたい残したい ふるさとの味 さげがわ」p.46

(2) 山形県真室川町「娘に伝えたい郷土食 あがらしゃれ真室川」p.7

(3) 山形県真室川町「娘に伝えたい郷土食 あがらしゃれ真室川」p.127,128

### JA産直いなふね(うるい、たらのめ)

【所在地】〒996-0051 山形県新庄市松本 285

【TEL】0233-22-4928 【FAX】0233-22-4931

### 藤山梅子(雪うるい、うど)

【所在地】〒999-5522

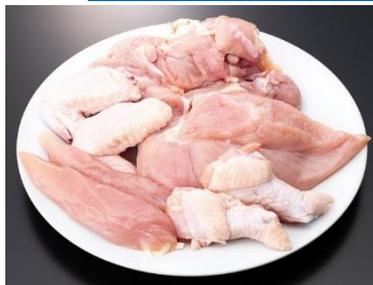
山形県最上郡真室川町大字差首鍋 758 の2

【TEL/FAX】0233-63-2963

## Part3 最上の畜産物

最上地域を流れる清流は、良質な畜産物の生産にも活かされています。

### 山形さくらんぼ鶏



県産さくらんぼ果汁と県産飼料用米を飼料に育てたふっくらジューシーな鶏肉です。カット鶏肉や油調前の加工半製品など、OEM製造も承っております。

【保存方法】精肉はチルド又は冷凍、加工半製品は冷凍

【供給時期】通年

【希望小売価格】応相談

㈱オールクリエーション 山形支店

【所在地】〒996-0002 山形県新庄市金沢 1596-3

【TEL】0233-32-1571 【FAX】0233-32-1573 【WEB】<https://sakuranbotoriya.jp/>

### ● 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 担当：小笠原

【所在地】山形県新庄市金沢字大道上 2034【TEL】0233-29-1316 【FAX】0233-22-0662 【E-mail】[ogasawarana@pref.yamagata.jp](mailto:ogasawarana@pref.yamagata.jp)

掲載商品、その他最上地域の食材の産地見学についても個別に対応しております。

### 鴨(合鴨、マガモ)

餌に地元で生産された飼料米を配合することで、肉の臭みが消えて脂身が甘く、柔らかいのが特徴。

【保存方法】冷蔵

【供給時期】マガモ：11月～2月 合鴨：通年



庄司太郎

【所在地】〒999-4603 山形県最上郡舟形町富田 3437

【TEL/FAX】0233-32-3665