

初開催！

まい かんだらうん米

ぎょぎょ

魚魚まつい！

2月12日（日）10:00-14:00
会場：道の駅しょうない「風車市場」

米コン入賞米
「塩むすび」×「寒鰯汁」



お魚解体ショー



珍魚 >))シ



展 示

海辺の万華鏡づくり



★参加無料★

ガッサーモン



寒中つかみ取り！

米コン入賞米



販 売

※写真は全てイメージです

【主催】庄内浜文化伝道師協会（事務局：山形県庄内総合支庁産業経済部水産振興課）、庄内町農林課

【協力】海と日本プロジェクト in 山形実行委員会、海と食の地域モデル in 庄内浜実行委員会

特定非営利活動法人パートナーシップオフィス、山形県、庄内町

【前売券販売】庄内総合支庁水産振興課 酒田市山居町2丁目14-23 TEL:0234-24-6045

庄内町農林課

庄内町余目字町132-1

TEL:0234-43-0308

<期間> R5.1.16(月)~1.31(火)の開庁日9時から17時まで（限定数(200食)に達し次第終了）

庄内の冬の味覚「寒だら汁」

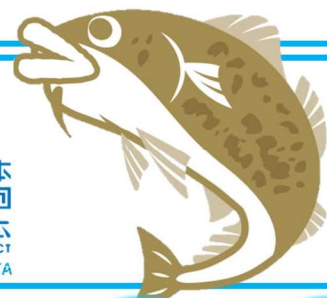
寒だらのどんから汁とは…？

漁師さんが漁船上で賄い食として作ったのが始まり（諸説あり）



寒だらとは…？

標準和名は「マダラ」小寒～立春までに獲れるマダラを「寒だら」と呼ぶ
寒の時期を過ぎても、産卵前の状態で水揚げされたものは、旬の味を保っている



～庄内の海の味覚「寒だら」～

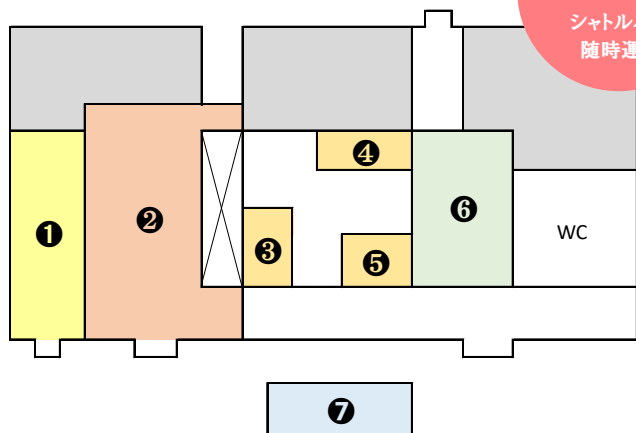
そんな海の恵みを未来に引き継ぐため、庄内総合支庁水産振興課も海と日本プロジェクトを応援しています。

海と日本プロジェクト HP はこちら ⇒



かんだら うん米
魚魚まつり！

会場案内図



第2駐車場
狩川まちづくりセンター
シャトルバス
随時運行

庄内浜文化伝道師 YouTube チャンネル公開中！

スーパーの切り身でOK！
簡単・時短・プロの味！



魚さばかないチャンネル

① 風車の見える主婦レストラン いろいろ
スペシャルメニュー販売など

② 産直 風車市場
日本一おいしい米コンテスト入賞米販売など

限定300食！
確実に食べたい方は前売券
を購入してね

③ 庄内浜文化伝道師協会「寒だら汁販売」
浜文化伝道師が作った「寒だら汁」1杯700円、米コン入賞米「塩むすび」1個100円

④ NPO法人パートナーシップオフィス「海辺の万華鏡づくり」
庄内浜の海辺のマイクロプラスチックを使って作ってみよう！

無料

⑤ 海と食の地域モデルin山形 庄内浜テロワール
干しだこ、麺に鯛の粉末を練りこんだ「干し中華」の販売など



⑥ 珍魚展示（常設）
庄内浜で獲れた珍しいお魚の展示
お魚解体ショー（1回目11:00～ 2回目13:00～）
解体したお魚（マダラ）は、観覧されたお客様に抽選でプレゼント！

⑦ ガッサーモン寒中つかみ取り！（常設）※無くなり次第終了
参加料500円で捕り放題！素手、素足での挑戦になるのでタオルを持参してね

前売券販売！ 寒だら汁セット700円

- ・寒だら汁1杯
- ・米コン入賞米塩むすび1個
- ・花束プレゼント

<販売>R5.1.16(月)～31(火)
※限定数に達し次第終了

限定200食！



庄内浜文化伝道師とは

食生活の変化などから、庄内地域でも地魚の種類、旬、さばき方、何より「おいしさ」を知らない人が増えてきました。このような現状をふまえ、県では、地魚の美味しさや食文化を伝えられる方を「庄内浜文化伝道師」として認定しています。伝道師は、県内各地で様々な機会を捉えてPRし、地魚の消費拡大や魚食普及を図っています。