

由良の伝統食 小鯛だし

由良地域の家庭では、昔から使われてきた“小鯛だし”。みそ汁や煮物はもちろん、赤ちゃんの離乳食に用いるほど、慣れ親しんできた。

由良の食文化を語るには欠かせない小鯛だしを知ってもらいたい、使ってもらいたい、その想いから始まった商品開発は、納得いくまで試作を重ね、2年の歳月を経て、平成26年ようやく商品化された。

値がつかず、地域で消費されるほかは捨てるしかなかった小鯛は、漁師から買取り、加工することによって有効活用され、雇用の場も創り出している。



海鮮レディース代表 和田光子さん

①さばく

小鯛の内臓を手早く取り出す。



②焼く

裏表まんべんなく焼く。いい香りが広がる。



③乾燥



⑦完成

小鯛だし活用メニューは、海鮮レディースが試作検討を重ね、小鯛レシピ集を現在作成中

1袋650円(税抜き)



⑥袋詰め



④くだく



⑤粉状に



ゆらまちつく海鮮レディース

由良の食文化発信



おそろいのエプロンと三角巾に身を包んだゆらまちつく海鮮レディース



イカのさばき方 実習風景



由良をドラマチックに

『ゆらまちつく』

鶴岡市由良地域は、由良海岸のシンボルである白山島や日本海に沈む夕日など美しい景観に恵まれ、庄内地方の代表的な景勝地である。また古くから漁業が盛んであり、日本海の豊かな恩恵を受けている。

由良地域では、観光客減少による地域経済の衰退、漁業者の減少、少子高齢化が加速しており、危機感を募らせた地元の有志が中心となり、平成21年に由良地域協議会『ゆらまちつく戦略会議』を設立し、地域活性化を進めている。豊かな自然や風土を後世へ残すとともに、生まれ育った子ども達が、魅力的でドラマチックな「由良」を体感し、それを発信するスポークスマンになってくれることを目標に、日々活動している。

伝統食を伝え

地域に根付かせたい

『ゆらまちつく戦略会議』の中で、由良の食文化発信を担っているのが、漁師の奥さんや娘さん等7名で活動する『海鮮レディース』であり、地元で捕れた魚介類を使った新メニューの開発、郷土料理の普及活動に取り組んでいる。小学校高学年、中学生を対象にした魚のさばき方などの実習や体験教室も好評で、その活動は着実に定着してきている。

小鯛だし取扱店 山形県鶴岡市内にある産直：産直あぐり、こまぎの里、庄内物産館

小鯛だし使用メニュー提供店舗：由良地域の民宿6軒、ミートデリカ・クドー、琴平荘、ラーメン居酒屋みさと、山形県アンテナショップ“おいしい山形プラザ”2F YAMAGATA San-Dan-Dero
由良地域の民宿6軒では、地域の味・伝統の味が堪能できる。