

タテヤマンが伝える



山形県の県魚
サクラマス

酒田まついのごっつお



ぎゅるるるう・・・。あら！いやだ！
たくさん勉強してお腹が空いてきたわ。



そういえば、酒田まつりには祝
い膳があるんだ！
海の幸・山の幸の食材を手間暇
かけて料理にした代々伝わる
ごっつお（料理）なんだよね！

なんですって！
初めて聞いたわ！
酒田まつりならではの祝い膳？
どんなお料理があるのかしら？



ニラマス



卵寒天



あんかけうどん



酒田まつり祝い膳

酒田まつりの祝い膳と言えば、
「あんかけうどん」「ニラマス」
「卵寒天」が代表的です。あんか
けうどんは、旬の魚であるマスと
うどんに甘いあんをかけた郷土料
理です。北前船により関西のあん
かけ料理が酒田に伝えられ、高級
食材のくず粉と砂糖が使われたご
ちそうで、まつりや晴れの日に食
されていた習わしが今に伝わっ
ています。また、ニラマスは県の魚
であるサクラマスが使われます。
卵寒天は、食生活に根付いていた
寒天と、貴重品だった卵を結びつ
け、酒田まつりや冠婚葬祭の行事
食として酒田市民に親しまれてき
たといわれています。

酒田まつりが近づくと、スーパーに並んでいるのを見たことがあるわ！



次回は、最終回！
「酒田まつりの未来」！