

目指せ！

白鷹のアンテナショップ

店内には、(株)白鷹農産加工研究会で生産しているだんごや餅の他、甘酒等をその場で味わえるカフェスペースを設け、ゆっくりとくつろげる場となっている。また、販売スペースでは、同研究会の玄米餅や味噌等の加工品、さらには季節の新鮮な農産物も販売している。

(株)白鷹農産加工研究会は今後、会員に限らず、野菜・加工品の出品を受け付けたり、地域と連携したイベントを開催する等、白鷹町とより関わりを深めながらカフェを通じて白鷹

産の良い食材、白鷹産のおいしさを発信していきたいと考えている。一周年を迎える今春には、玄米を使ったヘルシーなだんごを新発売する予定。春のお花見のおともにいかがだろうか。



(上写真) 農産物・加工品販売スペース
(右写真) 奥山専務(右)と宮城店長(左)
(左写真) 店内カフェスペース



「ぬた」とは？

青豆をすり潰したペーストは秋田県・岩手県～栃木県北西部の間で伝統食となっているが、その呼び方は地域によって様々である。ここでは県内を中心に一例を紹介する。



白鷹さくら情報

山形日和。

白鷹町の6本の桜が県指定天然記念物 !!

白鷹町は県内有数の古典桜の宝庫。平成25年度には以下の6本が新たに山形県の天然記念物に指定された。

これからの季節、団子片手に話題の桜スポットを巡りたい。

- ①釜ノ腰桜(白鷹町高玉)
- ②薬師桜(白鷹町箕和田)
- ③殿入桜(白鷹町浅立)
- ④子守堂の桜(白鷹町鮎貝)
- ⑤八乙女種まきザクラ(白鷹町荒砥)
- ⑥後庵ザクラ(白鷹町鮎貝)

PICK UP !!



釜ノ腰桜(白鷹町高玉)

樹齢800年といわれるエドヒガンの巨木。毎年桜が満開のころにさくらまつりが開催される。

桜の下では300年の歴史を誇る「高玉芝居」が上演される。

白鷹さくらマップ



白鷹産 食の安全・安心を届ける

だんごcafé しらたか団子



- 1 棒状のしらたか団子(みたらし)
- 2 1本100円、ごま、あんこ、ぬた
- 3 店舗内で焼いて販売



昨年4月、山形市緑町に(株)白鷹農産加工研究会が運営する「だんごcaféしらたか団子」がオープンした。このカフェでは少し変わった団子を販売している。団子といえば普通、丸めたものを思い浮かべるが、白鷹町では棒状の焼だんごが一般的であり、上写真のような珍しい団子を販売している。原料に白鷹町の契約農家が栽培するうるち米を使用し、もちもちとした食感が特徴的で、みたらし、あんこ、ごま、ぬた(じんだん、ずんだ)の4種類の味がある。ぬたには有機無農薬栽培の白鷹産青大豆を使用している。

(株)白鷹農産加工研究会は、約30年前に県立荒砥高校農業科が廃止された際、その加工技術を引き継ぐために結成された。食の安全・安心を掲げ、自分たちが作った農作物を自分たちの手で加工、販売している。有機無農薬栽培等にも取り組み、加工食品の他、会員の栽培した農産物を都市圏や県外に出荷している。県内にも、白鷹町から食の安全・安心を届けられる場所を作りたいという思いから、「だんごcaféしらたか団子」を山形市内にオープンするに至った。



だんごcaféしらたか団子(店舗)
住所: 山形市緑町 4-3-5
TEL: 023-664-1855
営業時間: 10~18時 日曜定休日
(株)白鷹農産加工研究会
住所: 白鷹町大字横田尻 3560-2
TEL: 0238-85-1210

