

# SHONAI : UNE CAPITALE CULINAIRE



Excellente destination pour les foodies, Shonai a mérité le titre de capitale alimentaire pour ses ingrédients savoureux et sa dédication aux anciennes et nouvelles traditions agricoles et culinaires. Jetons un œil aux raisons de son succès gastronomique et à quatre spécialités de Shonai à goûter pendant que vous y êtes

## **Pourquoi Shonai est un délice gourmand**

### **Elle est riche en ressources naturelles**

Shonai a une topographie variée avec des montagnes, des plaines et un accès facile à l'océan, ce qui signifie qu'elle a une large variété de ressources naturelles. Aussi, les quatre saisons traditionnelles sont si distinctement différentes — contrairement à d'autres endroits au Japon — que le choix de nourriture est plus varié et souvent plus savoureux. La région se vante d'une culture alimentaire riche qui demeure si forte qu'encore aujourd'hui les changements de saison sont marqués non pas par des fleurs ou des changements météorologiques, mais par un calendrier alimentaire détaillé qui indique quelles récoltes et aliments sont de saison.

### **La région a fait preuve d'innovation culinaire au fil du temps**

Shonai a un passé exceptionnel concernant l'utilisation des cadeaux de la nature et de techniques agricoles avancées. La ville de Tsuruoka se vante d'environ 60 plants indigènes grâce à la préservation et aux techniques innovantes de fermiers locaux. Cette ville est également connue comme étant à l'origine du système de repas scolaires japonais, qui a commencé en 1889 et qui est maintenant une partie intrinsèque de la culture alimentaire japonaise. L'emphase mise par cette initiative sur la production et la consommation locales demeurent.

### **Elle peut se vanter d'une désignation de l'UNESCO et d'ambassadeurs de la nourriture de Shonai**

La ville de Tsuruoka a également été reconnue globalement pour ses efforts gastronomiques et a mérité l'honneur d'être désignée Ville créative en gastronomie par l'UNESCO — la seule au Japon en date de 2018. Elle a reçu ce titre puisqu'elle maintient trois caractéristiques hautement reconnues par l'UNESCO : l'abondance de plants indigènes, des aliments et des plats locaux qui sont saisonniers et des festivals et de la nourriture qui sont pleins d'histoire.

Pour aider à promouvoir la culture alimentaire locale, plusieurs experts alimentaires locaux agissent comme ambassadeurs bénévoles. L'un d'eux est le chef exécutif Masayuki Okuda, un chef de renommée mondiale qui est né et qui a grandi à Shonai. Il utilise son expertise pour mettre de l'avant la gastronomie locale de Shonai à la fois à travers des campagnes culinaires internationales et ses propres aventures gastronomiques. En utilisant des ingrédients locaux pour créer de délicieux mets italiens, il permet à la fraîcheur et aux saveurs des aliments de briller. Pour goûter à ses succulents mets, allez au Al-ché-cciano ([alchecciano.com](http://alchecciano.com)) ou au plus décontracté Farinamore ([alchecciano.com/farinamore.html](http://alchecciano.com/farinamore.html)), les deux à Tsuruoka.

## **4 spécialités de Shonai à essayer**

## **Dadachamame**

C'est une fève indigène qui est particulièrement sucrée et qui a une profonde saveur d'umami. Dadacha signifie « père » dans le dialecte local, et mame veut dire « fève » en japonais, alors dadachamame se traduit littéralement par « fève père », une description qui correspond étant donné sa longévité. Sa survie est en grande partie due à l'adaptabilité et aux habiletés sociales des femmes de Shonai, qui faisaient pousser les fèves dans les espaces entre les champs de riz. Elles soignaient et échangeaient les graines, partageant des conseils et des techniques pour améliorer les récoltes pour tout le monde.

## **Dewa Sanzan Shokin Ryori**

Dewa Sanzan (les trois montagnes de Dewa) a un long historique en tant que lieu important de pèlerinage et ses plats végétariens bouddhistes sont servis depuis des siècles, suivant des règles strictes pour assurer qu'ils conviendraient aux besoins des ascétiques. Ils comprennent principalement des légumes de montagne obtenus autour des Dewa Sanzan et les visiteurs peuvent les essayer à l'une des nombreuses maisons d'hôte yamabushi dans la région. Plus d'informations au [nihonisan-dewasanzan.jp](http://nihonisan-dewasanzan.jp)

## **Sake**

L'accès de Shonai aux sources d'eau pure des montagnes de Dewa Sanzan et du mont Chokai, combinée avec sa production de riz et ses artisans doués signifient que la région abrite près de la moitié des 50 brasseries de sake de la préfecture de Yamagata. Take no Tsuyu ([www.takenotsuyu.com](http://www.takenotsuyu.com)) est l'une d'elles, et offre des sessions de dégustation pour seulement 500 ¥. Pour la meilleure sélection de ce que Shonai a à offrir, allez au Sake Bar Ayatsuru ([foodever.info](http://foodever.info)), qui entretient du sake des 18 brasseries avoisinantes.

## **Bœuf de Yamagata et porc de Shonai**

Shonai est historiquement connue pour son porc, mais le bœuf wagyu de Yamagata est également exceptionnel. Pour goûter à la meilleure viande de la région à un prix raisonnable, visitez le Nakajima Butcher Shop dans la ville de Sakata. Le premier étage abrite une boucherie, alors que le deuxième étage sert de restaurant, ce qui explique pourquoi ils peuvent offrir de la viande locale à une fraction du prix habituel. Le restaurant a également un lien de parenté avec Haruo Nakajima, connu comme étant le premier acteur de Godzilla.

\*Le personnel parle uniquement japonais, mais est heureux d'accueillir les visiteurs internationaux.

Adresse : 6-19 Kotobuki-cho, Sakata City, Yamagata

Date: 2018-11-14

Article link: <https://www.tourism-review.fr/shonai-destination-pour-les-foodies-news10826>