Yamagata Now

地域の旬だより

各地からの情報をお届けします。

最上

雪を活かして野菜をさらにおいしく！

雪国「山形」でも特に豪雪地帯のここ最上地域で、普段は厄介者の雪を活用した〝おいしい〟取組みが始まりました。真室川町を中心に、秋に収穫した野菜を雪の下や雪室で貯蔵し「やまがた雪やさい」というブランド名で売り出しているのです。雪中は気温0℃、湿度90％前後と野菜の保管に適した環境。また、一定期間冷涼な状況で保管されることで、凍らないように野菜自らデンプンを糖分に変えたり、野菜の呼吸が減少しエネルギーの消耗が減ったりすることで食味も良くなります。生産者にとっても出荷時期の平準化、冬場の収入確保といったメリットがあります。

現在はニンジン、大根、キャベツ、白菜の4品目が「やまがた雪やさい」として1月から2月末まで出荷されており、購入した方からは「えぐみや青臭さが少なく食べやすい」「甘みが強くおいしい」と好評です。

昨年は記録的な少雪により、貯蔵や出荷の調整などに大変苦労しました。今年は、例年並みの積雪を期待し、高品質な「やまがた雪やさい」の出荷に向け、生産者の皆さんが一丸となって頑張っています。ぜひお試しください！

元気いっぱいの生産者の皆さん

問い合わせ ◎ 最上総合支庁農業技術普及課 ☎0233-29-1333

大阪

京都で〝山形の干し柿作り〟を体験！

大阪事務所では、関西の小学校等で山形県の農産物を使った食育活動を行い、本県の食の魅力をPRしています。今年度は秋に、京都市伏見区の向島藤の木小学校で、5年生の児童29名を対象に干し柿作り体験授業を開催しました。

晴天に恵まれた11月6日、大阪事務所の職員が講師となり、始めに山形県の気候風土や特産物について写真などを交えながら詳しく紹介しました。続いて、お待ちかねの干し柿作り。子どもたち自ら上山産の柿の皮をむいて、軸に紐を通し、校庭に設置したテントの下につるす作業を行いました。

完成は約1か月後の12月7日、京都の寒風にさらされ程良く締まった状態の干し柿に目を輝かせる子どもたち。早速、市販されている山形県産干し柿との食べ比べを行いました。干し柿を食べたことが無い子どもも多く、濃縮された上品な甘みに「初めての味！」「自分で作ったものの方がおいしい」「いや、山形の方がおいしいよ」などの感想があり、とても貴重な体験となったようです。

今後も大阪事務所では、さまざまな活動を通して、関西をはじめ西日本の皆さんに本県の魅力を発信していきます。

みんなで皮むき

おいしい干し柿が完成

問い合わせ ◎ 県大阪事務所 大阪市北区梅田1-3-1-800 大阪駅前第1ビル8階 ☎06-6341-6816

県内おススメ文化・スポーツ情報

山形県総合文化芸術館 オープニング事業

祈りの声 奏でる聲（こえ）

聲明（しょうみょう）コンサート

≪花びらは散っても花は散らない≫

仏教の経典に僧侶が旋律を付けて唱える仏教音楽「聲明（声明）」は、日本のグレゴリオ聖歌とも言われ、その芸術性が世界でも高く評価されています。約30名の僧侶の"声"が重なり合い生み出される神秘の響きを、ぜひご体感ください。

(c)MATHRAX

開演日時	3月6日(土)午後2時
出演	声明の会・千年の聲
曲目	四箇法要「花びらは散っても花は散らない」附 宮内康乃 作曲 ≪海霧讃歎≫ 他
会場	やまぎん県民ホール(山形市)
料金	S席:5,000円、A席:4,000円、B席:3,000円(25歳以下はS,A席が1,000円引き)

◎詳しくは やまぎん県民ホール 検索

問 やまぎん県民ホールチケットデスク
☎023-664-2204(受付時間:水～月 10:00～19:00)

※「やまがたの文化応援キャンペーン」の対象外となります。

山形交響楽団 定期演奏会情報

第289回定期演奏会

開演日時	1月16日(土)午後7時 1月17日(日)午後3時
出演・演目	指揮:阪哲朗 芥川也寸志:交響三章 プロコフィエフ:ヴァイオリン協奏曲第2番ト短調作品63 ベートーヴェン:交響曲第7番イ長調作品92
会場	山形テルサ(山形市)
前売券	一般 4,500円 ほか

庄内定期演奏会 酒田公演

開演日時	1月11日(月・祝)午後3時
出演・演目	指揮:飯森範親 チャイコフスキー:バレエ音楽「くるみ割り人形」組曲 作品71a「花のワルツ」他
会場	酒田市民会館 希望ホール(酒田市)
前売券	一般 4,500円 ほか

◎詳しくは 山形交響楽団 検索

問 文化振興・文化財課 ☎023(630)3342

プロスポーツゲーム情報

「パスラボ山形ワイヴァンズ」ホームゲーム

日時	対戦チーム
1月9日(土)午後6時 1月10日(日)午後2時	熊本ヴォルターズ
1月27日(水)午後7時	アースフレンズ東京Z
2月13日(土)午後6時 2月14日(日)午後2時	青森ワッツ

◎会場:県総合運動公園(天童市)

◎詳しくは 山形ワイヴァンズ 検索

「プレステージ・インターナショナル アランマーレ」ホームゲーム

日時【会場】	対戦チーム
1月30日(土)午後3時 1月31日(日)午後2時 【鶴岡市小真木原総合体育館】	群馬銀行グリーンウイングス JAぎふリオレーナ
2月6日(土)正午 2月7日(日)午後1時 【酒田市国体記念体育館】	ルートインホテルズブリリアントアリーズ 千葉エンゼルクロス

◎詳しくは アランマーレ山形 検索

問 スポーツ振興・地域活性化推進課 ☎023(630)2284

【チケット・グッズをお得にゲット！】

やまがたの文化応援キャンペーン　やまがたプロスポーツ応援キャンペーン の利用で、お得にご購入が可能です。

※12月1日時点の情報です。新型コロナの影響で変更となる場合がありますので、事前に問にご確認ください。

旬のやまがた 美食レシピ recipe

温泉パワーでシャッキシャキ！

小野川豆もやし

置賜地域の伝統野菜「小野川豆もやし」は、米沢市の名湯「小野川温泉」で栽培されてきた在来種の豆もやしです。県内屈指の豪雪地帯である米沢で、食料が少なくなる冬期間に生産できる数少ない作物として長年重宝されてきました。栽培は11月から3月の約4か月間、室堀小屋（むろほりこや）と呼ばれるカヤで囲われた小屋の中で、温泉水を活用してもやしの生育に適した温度を保ちながら行われます。テレビ番組で紹介されたことから、全国的にも広く知られるようになりました。

特長は24～27cmまで伸びる茎のシャキシャキ感と豆の食感、ビタミンB1・B2・Cなどの栄養価を多く含むこと。おひたしやみそ汁をはじめ、炒め物やラーメン、すきやきなどさまざまな料理に利用され、小野川温泉のお土産としても人気があります。今回は、米沢藩の時代から伝わる郷土料理「冷や汁」のレシピを紹介します。

冷や汁

●**材料(4～5人前)**:小野川豆もやし50g、雪菜100g、ほうれん草150g、干ししいたけ2枚、干し貝柱(大)1個、凍みこんにゃく2枚、打ち豆20g、戻し汁(しいたけ・貝柱)300cc、しょうゆ大さじ2、みりん大さじ3、塩少々

●**作り方**:①干し貝柱は一晩水につけて繊維に沿ってほぐす。②干ししいたけ、凍みこんにゃくを別々に水に戻す。③ほうれん草は、ゆでて水を切り3cmに切る。④小野川豆もやしは、水からゆでて、根を切り落とし、4～5cmに切る。⑤雪菜は3～4cmに切り、ざるごと熱湯に通してから水に入れて冷まし、少し塩(0.5%)をふっておく。⑥干ししいたけと凍みこんにゃくは千切りにする。⑦干し貝柱と干ししいたけの戻し汁にしょうゆ、みりんを入れ、貝柱と打ち豆を加えてさっと煮て、汁とともに冷やす。⑧具材を混ぜて、冷所に1時間から一晩おいて完成。

問い合わせ ◎ 置賜総合支庁農業振興課 ☎0238-26-6051　小野川豆もやし 検索