



やまぎん県民ホール イベント情報

舞台『蜘蛛巣城』

日本映画の巨匠・黒澤明監督の傑作映画『蜘蛛巣城』を鬼才・赤堀雅典演出で舞台化!

開演日時	3月30日(木)午後7時
出演	早乙女太一、倉科カナ ほか
料金	SS席8,500円 S席7,500円 A席6,500円 U-25券(A席エリア)5,000円 ほか

ミュージカル『ジキル&ハイド』



手にするのは、愛か、破壊か— 恐ろしくも美しい物語を豪華キャストで鮮烈に描き出す!

開演日時	4月15日(土)16日(日) 各日午後1時
出演	石丸幹二/柿澤勇人、笹本玲奈/真彩希帆、Dream Ami/桜井玲香 (Wキャスト) ほか
料金	S席13,500円 A席9,500円 B席7,500円 ほか

詳しくは [やまぎん県民ホール](#)  
 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)

山形交響楽団 演奏会情報

90歳を迎える巨匠「村川千秋のシベリウス」  
~やまぎん県民ホールシリーズVol.4~

開演日時	1月15日(日)午後3時
出演	指揮:阪哲朗(チェンバロ)・村川千秋 ヴァイオリン:辻奈奈
演目	【第1部】 ヴィヴァルティ:ヴァイオリン協奏曲集(四季) 【第2部】(指揮:村川千秋) シベリウス:交響曲 第3番 八長調 作品52
会場	やまぎん県民ホール(山形市)
前売券	S席5,000円 A席4,000円 B席3,000円

第306回定期演奏会

開演日時	2月11日(土・祝)午後7時 2月12日(日)午後3時
出演	指揮:川瀬賢太郎 ピアノ:松田華音
演目	細川俊夫:セレモニアル・ダンス ラフマニノフ:パガニーニの主題による狂詩曲 作品43 ベートーヴェン:交響曲 第5番 八短調「運命」作品67
会場	山形テルサ(山形市)
前売券	A席4,800円 ほか

詳しくは [山響](#)  
 文化スポーツ振興課 ☎023-630-2903(山響) ☎023-630-3156(プロスポーツ)

プロスポーツゲーム情報

「山形ワイヴァンズ」ホームゲーム

日時	対戦チーム【会場】
1月7日(土)午後6時	西宮ストークス
1月8日(日)午後2時	【山形県総合運動公園】
1月21日(土)午後6時	佐賀バルナーズ
1月22日(日)午後2時	【三友エンジア体育文化センター】
1月28日(土)午後6時	長崎ヴェルカ
1月29日(日)午後2時	【山形県総合運動公園】
2月18日(土)午後6時	香川ファイブアローズ
2月19日(日)午後2時	【山形市総合スポーツセンター】

詳しくは [山形ワイヴァンズ](#)

「アランマーレ山形」ホームゲーム

日時	対戦チーム【会場】
1月14日(土)午後2時	大野石油広島オイラーズ 【鶴岡市小真木原総合体育館】
1月15日(日)午後1時	ルートインホテルズ プリミアントアリーズ 【鶴岡市小真木原総合体育館】
2月11日(土・祝)正午	大野石油広島オイラーズ 【酒田市国体記念体育館】
2月12日(日)午後1時	ヴィアティン三重 【酒田市国体記念体育館】

詳しくは [アランマーレ山形](#)

SDGsを知る! 第5回

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

持続可能な「やまがた」に向けて

SDGsで掲げられている17のゴール(目標)その内容と私たちができる身近な取組み例を全6回シリーズで紹介します。

SDGsの実現に向けた取組みを募集中! 皆さんの取組みをTwitterで、ハッシュタグ「#やまがたSDGsチャレンジ」をつけて投稿してください。投稿された取組みは、山形県SDGs推進本部公式SNSなどでご紹介いたします。

12 つくる責任 つかう責任

**つくる責任つかう責任**  
 持続可能な方法で生産し、消費する取組みを進めよう。  
 関連する県の主な施策  
 ・リサイクル製品の認定及びリサイクルシステムの認証

みんなで今日からできるSDGs

- ・資源ごみの分別回収に協力しよう
- ・エシカル消費※を実践してみよう

※詳しくは特集(6~7ページ)を参照

13 気候変動に具体的な対策を

**気候変動に具体的な対策を**  
 気候変動及びその影響を軽減するための対策を講じよう。  
 関連する県の主な施策  
 ・「カーボンニュートラルやまがた県民運動」の展開による普及啓発や県民のアクションの後押し

みんなで今日からできるSDGs

- ・電気をこまめに消そう
- ・冷暖房は適切な温度に設定しよう

14 海の豊かさを守ろう

**海の豊かさを守ろう**  
 持続可能な開発のために海洋資源を保全し、持続可能な形で利用しよう。  
 関連する県の主な施策  
 ・海岸漂着物や河川ごみ等の回収活動に対する支援や発生抑制に向けた啓発

みんなで今日からできるSDGs

- ・ごみのポイ捨てをなくそう
- ・マイボトルやマイバッグを使い、普段からプラスチックゴミを減らそう

問い合わせ ◎ 企画調整課 ☎023-630-2896

山形県SDGs

最上

最上地域には、「馬ガツキ(すじ肉など)」や「鳥もつ」など長く地元で親しまれてきた食文化が残り、代々受け継がれてきた「最上伝承野菜」など地域の食材をふんだんに扱ったお店も数多くあります。  
 特に、冬に食べたくなるのが、最上地域のご当地ラーメンといえる「とりもつラーメン」です。シンプルな醤油味のスープに、鳥もつの煮込みがトッピングされ、食感も楽しいラーメンです。店舗ごとに煮込み具合や味付けが異なるため、自分好みの味を探して食べ歩きをしてみるのも醍醐味の一つです。  
 高速道路を利用し、冬のアクティビティや温泉などとあわせて、最上地域の食を楽しまれてはいかがでしょうか。



最上地域のご当地ラーメン「とりもつラーメン」

問い合わせ ◎ 最上総合支庁観光振興室 ☎0233-29-1311

高速道路で最上地域へぜひ!!

地域の旬だより

各地からの情報を届けます。

旬のやまがた 美食レシピ

小野川温泉が生む冬の伝統野菜

小野川あさつき

「あさつき」は、もともと全国的に広く自生している「わけぎ」の仲間、県内各所にも自生が見られます。古くから野生種が食されていましたが、東北地方の一部の地域では江戸時代から栽培が行われていました。



「小野川あさつき」は、小野川温泉の古くからの冬の名産品で、雪深い米沢市小野川地区で温泉の熱を利用して栽培されます。年末に温泉で畑の雪を解かして新芽を成長させ、1月上旬から2月末まで栽培が行われます。辛味が少なく歯ごたえがシャキシャキしているという特徴をもち、調理する際は10秒少々と短めに茹でた後に冷風で冷ますとおいしく召し上がれます。定番の酢みそ和えのほか、卵とじや天ぷらなどでも食べられています。今回は、イタリアンにアレンジしたレシピをご紹介しますので、ぜひご家庭でお試しくささい。

小野川あさつきとベーコンのペペロンチーノ

●材料(1人前):小野川あさつき1/3束、ベーコン50g、ニンニク1片、鷹の爪1本、細めのスパゲッティ80g、オリーブオイル大さじ3、酒大さじ2、塩・こしょう適量

●作り方:①あさつきの根を取り水洗いする。ベーコンは5mm程度にカット、ニンニクは潰しておき、鷹の爪はヘタを切り種を取る。②フライパンにオリーブオイルをひきニンニクを入れ弱火で軽く焼き色をつける。③②に鷹の爪とベーコンを加え炒める。焼き色がついたら酒を加えアルコールをとばす。④鍋に3ℓの湯を沸かし塩30gを加えスパゲッティを茹でる。⑤③に④のゆで汁大さじ3を加え、あさつきを入れて軽く火を通す(食感を残すため炒めすぎないこと)。⑥⑤に④のスパゲッティを加え、全体を和えて、塩・こしょうで味を調えたら器に盛り完成。



レシピ提供:「食の至宝 雪国やまがた伝統野菜PR大使」我妻善一氏

問い合わせ ◎ 置賜総合支庁農業振興課 ☎0238-26-6051

