



庄内総合支庁長記者懇談情報提供項目  
令和6年11月28日(木)  
産業経済部地域産業経済課

## 「食の都庄内」料理人のたまご向け産地見学会の開催について ～酒田南高等学校家庭科3年生×軟白ねぎ～

庄内地域の多彩な食材や豊かな食文化に対する理解を深めながら、「食の都庄内」を支える人材の育成・確保を進めるため、料理人等を目指す若者を対象とした産地見学会を開催します。

今回は、酒田南高等学校3年生が「軟白ねぎ」のほ場を訪れ、若手生産者からその特徴や性質についてお話をお聴きします。

つきましては、当日の取材について御協力くださるようお願いいたします。

### 【事業概要】

- 日時** 令和6年12月5日(木) 午前10時から11時30分まで  
※酒田南高等学校の授業として実施
- 場所** すくすくやさい畑 ハウス、作業場 (鶴岡市藤沢字軽井沢42)
- 講師** すくすくやさい畑 瀬尾恵美氏
- 内容**  
(1) 軟白ねぎハウスの見学、収穫体験  
(2) 軟白ねぎの出荷調整作業見学、試食
- 参加者** 酒田南高等学校家庭科3年生32名
- 主催** 「食の都庄内」ブランド戦略会議  
(事務局：庄内総合支庁地域産業経済課)  
※管内の市町及び庄内総合支庁の関係課で構成する「食の都庄内」の推進機関。

### 7 その他

場所の移動がありますので、取材いただける場合は、下記担当に御連絡くださるようお願いいたします。

雪の降る真冬に出荷される「軟白ねぎ」は、やわらかさと甘さが特長で、庄内地域にある5農協と全農山形により「雪中軟白ねぎ」(商標登録済)として統一ブランド化されています。遮光・通気性のあるフィルムで覆って栽培することで、①通常のねぎよりも、白くてやわらかい部分が長く仕上がり、②湿気が多い環境でも品質が安定し、冬の寒さで甘みが増します。

収穫・出荷は12月に本格化し、3月まで続きます。



担当：地域産業経済課  
農産物利用拡大・調整専門員  
疋田志乃  
電話：0235-66-4723