

やまぎん県民ホールイベント情報

劇団四季ミュージカル『赤毛のアン』
時代を超えて愛され、世界中で読み継がれている不朽の名作がミュージカルに！自分らしく前向きな主人公アンと彼女を取り巻く人々の温もりがあなたの心を輝かせる。



開催日時	6月1日(日) 午後5時30分
料金	S席10,000円 A席8,000円 B席5,000円

◎詳しくは [やまぎん県民ホール](#)

パルコ・プロデュース2025
『星の降る時』
話題の新作が豪華俳優陣により上演！東北エリア唯一の開催。



開催日時	6月8日(日) 午後3時
出演	江口のりこ、那須凜、三浦透子、秋山菜津子、段田安則 ほか
料金	S席11,000円 A席9,500円 B席8,000円 ほか

◎ [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)

石田組コンサートツアー2025山形公演
“石田組長”ことヴァイオリニスト石田泰尚が、第一線で活躍するオーケストラメンバーから“組員”を召集！弦楽アンサンブルの新しい世界を切り拓く「石田組」のパフォーマンスは必見！



開催日時	6月22日(日) 午後2時
出演	ソロ・ヴァイオリン:石田泰尚 Vn:佐久間聡一(山形県出身) ほか
曲目	シューベルト(マラー編曲):死と乙女 ほか
料金	S席6,000円 A席4,000円 学生2,000円

プロスポーツゲーム情報

「モンテディオ山形」ホームゲーム

日時	対戦チーム
5/3(土・祝)午後2時	北海道コンサドーレ札幌
5/6(火・祝)午後2時	大分トリニータ
5/25(日)午後2時	ヴァンフォーレ甲府
6/15(日)午後4時	ベガルタ仙台
6/28(土)午後7時	V・ファーレン長崎

◎会場:NDソフトスタジアム山形(天童市)

◎詳しくは [モンテディオ山形](#)

◎ [スポーツ振興課](#)
☎023-630-3156



ピックアップ!

山形のさくらんぼ

山形の初夏の味覚、さくらんぼ。直売所などに並ぶさまざまな品種を味わってみてはいかがでしょうか。



佐藤 錦

山形県のさくらんぼを代表する品種で、栽培面積の7割弱を占める。外観はきれいな鮮紅色で光沢があり、糖度が高く、甘みと酸味のバランスが絶妙。

●収穫期:6月中旬～6月下旬



紅 秀 峰

L～LL中心の大玉で、実がしまっている。色は佐藤錦より濃い鮮紅色となり、酸味が少なく糖度が高いため、特に甘みが濃厚な品種。

●収穫期:6月下旬～7月上旬



月 山 錦

赤く着色しない黄色いさくらんぼ。果実は大きく、糖度も高く甘いが、着色しないため、スレ傷が目立ちやすい。流通量は少なく希少。

●収穫期:6月下旬



やまがた紅王

3L中心の大玉で「紅秀峰」より大きい新品种。酸味が少なく、「佐藤錦」と同じように甘い。着色が良く、ツヤがあり、果肉が硬く、日持ちが良い。

●収穫期:6月下旬



紅さやか

濃い赤色で、熟度が進むと紫黒色になる。露地物では一番早く流通する。酸味はやや強いが、果肉が赤く加工にも適する。

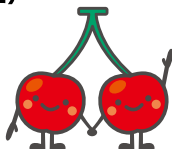
●収穫期:5月下旬～6月上旬

注目イベント さくらんぼメモリアルフェスタ

開催日:6月6日(金)、7日(土)

会 場:文翔館(山形市)

おいしいグルメや流しさくらんぼなど、楽しい企画が盛りだくさん。ご来場をお待ちしています！



詳しくは▼



問い合わせ ◎園芸大国推進課やまがたフルーツ150周年推進室 ☎023-630-2414



●材料(6人分):
セルリー1株(約800g)、
いかの燻製40g、
フレンチドレッシング適量、
にんじん1/2本

●作り方:

- ①セルリーを葉と茎に分ける。
- ②セルリーの茎をななめ薄切りにし、水にさらす。
- ③にんじんをななめ千切りにする。
- ④いかの燻製を細くさく。
- ⑤水にさらしておいたセルリーの水を切り、ボウルに材料を入れ、フレンチドレッシングでよくあえる。
- ⑥冷蔵庫に6～12時間置いたら出来上がり！

◎レシピ提供:JA山形市セルリー部

問い合わせ ◎ 村山総合支庁農業技術普及課 ☎023-621-8294

いか燻セルリー



山形セルリー

●収穫時期:5～6月、10～11月

「山形セルリー」は昭和43年に山形市で栽培が始まり、現在では、東北随一の産地となっています。シャキシャキとしたみずみずしい食感と、甘味が感じられる柔らかい風味が特徴です。平成30年に農林水産省の地理的表示(GI)保護制度に登録されました。山形市内の直売所や県内スーパーなどで販売されています。



最上

未来に伝えたい、清流「最上小国川」

最上町・舟形町を流れる最上小国川は、古くから鮎の産地として知られています。

す。清流の良質な苔を食べて育った鮎は全国的にも人気が高く、鮎釣りのシーズンには県内外から多くの方が訪れます。

最上小国川流域の自然と文化を未来に伝え、地域振興を図るため、県や町、小国川漁業協同組合など、流域の関係者が、最上小国川清流未来振興機構を組織し、ボランティアによる河川清掃「クリーンアップ大作戦」、高校生が鮎釣り体験を通して郷土愛を育む「鮎釣り甲子園大会」、流域のさまざまな魅力を記録し発信する「写真コンテスト」などの取組みを実施しています。

7月1日には鮎釣りが解禁され、いよいよ「旬」を迎えます。両町のお店や地域のイベントでは、おいしい鮎料理を味わうことができます。ぜひ、最上小国川にお越しください。

機構のInstagramでは、イベント情報や写真コンテストの作品などを紹介しています



最上小国川写真コンテストの作品



鮎釣り甲子園大会

問い合わせ ◎ 最上総合支庁総務課連携支援室 ☎0233-29-1239

Yamagata Now

地域の旬だより

各地からの情報をお届けします。