



庄内総合支庁長記者懇談情報提供項目
 令和7年5月28日(水)
 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 食育調理コース 1年生×「庄内産小麦」～

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1年生が、月山高原で栽培される小麦ほ場を訪れ、生産組織から、小麦の栽培方法や「庄内産小麦」の特徴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よろしくお願いいたします。

【事業概要】

- 日時** 令和7年6月26日(木) 午前11時40分から午後1時10分まで
- 参加者** 酒田南高等学校家庭科 食育調理コース 1年生 29名
※酒田南高等学校の授業として実施
- 講師** 月山高原農地委員会 事務局長 岡部 勝彦 氏 他
- 行程**

場所・内容	時間
泉地区地域活動センター（鶴岡市羽黒町荒川字谷地堰 11-1） ＊月山高原農地委員会の活動及び小麦栽培や小麦の特徴等の紹介 ＊「庄内産小麦」を使った商品の紹介と試食（パン等）	11:40頃
小麦ほ場（鶴岡市羽黒町手向字玉川） ＊収穫期を迎えた麦秋畑を見学	12:45頃

- 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）
※ 庄内地域の5市町及び庄内総合支庁で構成
- その他** 取材いただける場合は、場所の移動がありますので、下記担当に御連絡くださるようお願いいたします。

庄内で栽培されている小麦について

庄内地域では、（国立研究開発法人）農研機構 東北農業研究センターが開発した小麦品種「ゆきちから」（平成17年品種登録）が主に栽培されています。

「ゆきちから」は、中華麺とパンの両方の加工に向いている品種であり、庄内地域のラーメン店などで使用されています。



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