

やまぎん県民ホールイベント情報

東北芸術工科大学 工芸デザイン学科 3年生展 工藝博2025

芸工大×やまぎん県民ホール共同企画展覧会「工藝博」初開催！工芸デザイン学科の3年生がそれぞれの分野の視点から思考し制作した作品を展示します。7月11日(金)、12日(土)、13日(日)にはクラフトフェアも実施！

開催期間	7月4日(金)～13日(日)
会場	1階ロビー他
料金	無料

◎詳しくは [やまぎん県民ホール](#)

開 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)

トヨタカローラ山形presents めざましクラシックス in 山形

人気ヴァイオリニスト
高嶋ちさ子とフジテレビアナウンサー 軽部真一による人気コンサートシリーズ！



©フジテレビジョン

開催日時	7月5日(土) 午後3時
出演	ヴァイオリニスト:高嶋ちさ子 フジテレビアナウンサー:軽部真一 スペシャルゲスト:森崎ウィン ほか
料金	S席7,000円 A席6,500円 B席5,000円 U-20(B席)2,500円

デビュー35周年記念 石丸幹二 オークストラコンサート2025

日本を代表するミュージカルスター・石丸幹二がオーケストラコンサートツアーを開催！山形公演
ゲスト・笹本玲奈、山形交響楽団との豪華共演もお見逃しなく！



©HIRO KIMURA

開催日時	8月9日(土) 午後3時
出演	石丸幹二 ゲスト:笹本玲奈 指揮:円光寺雅彦 管弦楽:山形交響楽団
曲目	ミュージカル『エリザベート』『ジキル&ハイド』より、マイ・ウェイ 他
料金	S席12,000円 A席9,500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
7月12日(土) 午後7時	ジェフユナイテッド千葉
8月10日(日) 午後7時	水戸ホーリーホック
8月16日(土) 午後7時	いわきFC
8月30日(土) 午後7時	サガン鳥栖

◎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](#)

開 スポーツ振興課
☎023-630-3156

県内 おすすめ 文化・スポーツ情報

山形交響楽団演奏会

庄内定期演奏会 第34回鶴岡公演

開演日時	7月21日(月・祝) 午後3時
出演	指揮:ユベール・スダーン ギター:福田進一
曲目	チャイコフスキー:幻想序曲「ロメオとジュリエット」、ヴィラ＝ロボス:ギター協奏曲、チャイコフスキー:交響曲 第4番 ヘ短調 作品36
会場	荘銀タクト鶴岡 大ホール(鶴岡市)
前売券	A席5,500円 B席5,000円 学生B2,500円 Bペア9,000円 ※学生券は24歳までの学生の方が対象です

◎詳しくは [山響](#)

第326回定期演奏会

開演日時	8月2日(土) 午後7時 8月3日(日) 午後3時
出演	指揮:沼尻竜典 ヴァイオリン:堀米ゆず子
曲目	バルトーク/舞踊組曲 BB.86a、サン＝サーンス/ヴァイオリン協奏曲 第3番 口短調 作品61、シューマン/交響曲 第3番 変ホ長調「ライン」作品97
会場	山形テルサホール(山形市)
前売券	A席5,500円 B席5,000円 ほか

開 山響チケットサービス ☎023-616-6607

開 県民文化芸術振興課 ☎023-630-2903

旬のやまがた
美食レシピ
recipe

畑なすチーズピザ



●材料(4人分):

畑なす1個、チーズ適量、ケチャップ適量、黒こしょう適量、バジル適量

●作り方:

- 畑なすを1センチくらいの輪切りにして、水にさらす。
- 600Wのレンジで約1分半ほど温める。
- その上にケチャップを塗り、上にチーズをのせる。
- 黒こしょうを振る。(塩こしょうでも可)
- オーブンで3分焼き、ちぎったバジルを散らす。

問い合わせ ◎ 最上総合支庁農業振興課 ☎0233-29-1315

伝統野菜 畑なす

●収穫時期:7月中旬～9月下旬

最上地域で古くから栽培されている最上伝統野菜※の一つです。

『畑なす』は、大玉の丸なすで、実も皮も柔らかい上に、調理しても煮崩れしにくく、焼きなすやみそ漬けなどにしてもおいしいです。

※最上伝統野菜:
最上地域特有で概ね昭和20年以前から栽培されている野菜・豆類で自家採種しているもの。現在33品目が認定されている。



【最上伝統野菜ロゴマーク】



©東海林晴哉



ピックアップ!

山形のぶどう

夏から秋にかけて山形では数々のぶどうが並びます。直売所などでさまざまな品種を購入してみたいはいかがでしょうか。



デラウェア

本県が生産量日本一を誇る品種。一房にぎっしりと粒がつまって、果汁たっぷり。甘さが格別で食べやすいのが魅力です。

●収穫期:7月下旬～9月下旬



ピオーネ

糖度が高く香りがよく、適度な酸味で濃厚な味わいが特徴の品種。果肉がしまっていて、日持ちが良いのも優れた点です。

●収穫期:9月～10月上旬



クイーンニーナ

果皮が赤色で、糖度が高く酸味は控えめ、強い甘みが特徴の品種。大粒で果肉がしまり、十分な食べ応えが魅力です。

●収穫期:9月～10月上旬



シャインマスカット

近年特に人気の高い品種。皮ごと食べられて、粒のパリッと弾ける食感が好評です。みずみずしい味わいと爽やかな香り、濃厚な甘さが特徴です。

●収穫期:9月～10月中旬



巨峰

大粒で黒紫色、濃厚な香りと強い甘みが特徴の品種。甘さだけでなく、程よい酸味も感じられ、調和のとれた風味が楽しめます。

●収穫期:9月～10月下旬

山形のおいしいものをインターネット販売しているサイトをご紹介します!



置賜

置賜地域の文化活動を応援!

「置賜文化フォーラム」は、置賜地域の文化振興を目的に、置賜総合支庁、置賜管内各市町、芸術文化協会および置賜教育事務所で構成され、主に3つの事業を行っています。

1つ目は、文化事業への支援です。置賜地域で文化活動に取り組む団体に、補助金を交付しています。2つ目は、置賜地域のこどもたちの文化活動への応援です。毎年秋に活動の発表の場として「置賜こども芸術祭」を開催しており、今年は、10月25日にシエルターなんようホールで開催されます。3つ目は、若手アーティストの魅力発信です。展覧会「ARTS MEET OKITAMA」における賞の設置や、置賜地域のアーティストによるワークショップの開催などを行っています。

SNSで情報を発信していますので、ぜひご覧ください!



置賜文化フォーラム
HP



置賜文化フォーラム
Facebook



若手アーティストによるワークショップの様子



置賜こども芸術祭の様子

問い合わせ ◎ 置賜総合支庁総務課連携支援室 ☎0238-26-6018

Yamagata
Now

地域の旬だより

各地からの情報をお届けします。