



～「北限のすだち」が収穫期を迎えます～
栽培技術研修会・料理人のたまご向け産地見学会の開催

庄内地域で栽培されている「北限のすだち」は、9月上旬から10月上旬にかけて収穫期を迎えます。この度、栽培技術向上による生産拡大を目的として、生産者を対象とした「栽培技術研修会」を開催します。

また、認知度向上による利用促進を目的として、酒田調理師専門学校の学生を対象とした「産地見学会」を開催します。



写真 収穫期のすだち

つきましては、当日の取材についてよろしくお願ひします。

【事業概要】

1 栽培技術研修会

- (1) 日時 令和7年9月5日(金) 午後1時30分～午後3時
- (2) 場所 庄内総合支庁農業技術普及課産地研究室(酒田市浜中字八窪1)
- (3) 内容 収穫と予措(よそ)※、貯蔵
※ 予措: 品質を維持させるため収穫後に果皮を乾燥させる管理方法
講師: 産地研究室 研究員
- (4) 参加者 すだち生産者 15名程度

2 料理人のたまご向け産地見学会※ ～酒田調理師専門学校 × 北限のすだち～

- (1) 日時 令和7年9月11日(木) 午後1時30分～午後3時
- (2) 場所 庄内総合支庁農業技術普及課産地研究室(酒田市浜中字八窪1)
- (3) 内容 ① すだちのほ場見学、収穫体験、試食
② 意見交換(すだちの活用アイデア、感想等)
講師: 産地研究室 研究員
- (4) 参加者 酒田調理師専門学校 学生 10名程度
- (5) その他 見学後、学生に「北限のすだち」のサンプルを提供し、レシピを考案してもらい、そのレシピを「食の都庄内」公式ホームページで紹介する予定

※ 酒田調理師専門学校の授業として実施します。

3 主催

庄内総合支庁地域産業経済課

※ 取材いただく場合は、会場に御案内しますので、下記担当あてに御連絡くださるようお願ひします。



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