

村山

旬の山形セルリーを召し上げ!

山形県は東北一のセルリー(セロリ)生産地! そのほとんどが山形市農協管内で栽培されている「山形セルリー」です。収穫は春と秋の二回で、今、秋どりが旬を迎えています。

約50年の栽培の歴史がある山形セルリーですが、一時は生産者の高齢化等により産地存続の危機にありました。そこで、栽培ハウスの整備、ベテラン生産者から栽培希望者への技術の伝授やブランド戦略を進めた結果、現在では未来を担う若手生産者が増え、活気ある産地として再生してきています。

また、大事に守り育ててきた種や風土に合わせて栽培技術が評価され、地理的表示(GI)や地域団体商標を取得し、山形を代表する野菜としてさらに成長しました。シャキシャキとして瑞々しく、独特の苦みが少ないのが特徴の山形セルリーをぜひ、ご賞味ください!

山形セルリー



左: 1株2kg前後ある「とのセルリー」  
右: 約1kgと小株の「ひめセルリー」

問い合わせ ◎ 村山総合支庁農業技術普及課 ☎023-621-8279

庄内

あど、そんま完成! 羽黒山バイパス

「涼しさやほの三日月の羽黒山」松尾芭蕉が出羽三山を訪れ名句を詠んでから約330年が過ぎた今、この地に新たな道路が開通します。

年間約70万人もの観光客が訪れる羽黒山。そのアクセス道路の主要地方道鶴岡羽黒線のうち、鶴岡市羽黒町手向地区から羽黒山有料自動車道に至る区間は、幅が狭くカーブが続く急勾配のため、特に冬期間は事故や渋滞が多発していました。このため、平成2年度からバイパス工事に着手し、長い歳月をかけて整備してきました。この夏に羽黒山神路大橋の舗装工事が終わり、降雪期前までに、残る1.5kmの区間の整備が完成すると、全線開通となります。バイパスの開通により、冬でも安全・快適に羽黒山にお越しいただけるようになりますので、いつでも遊びさ来てくれる。

羽黒山バイパス(概要)

整備延長: 3,220m
道路幅員: 車道9.5m 歩道2.5m (現道は車道6.0m、歩道なし)
最急縦断勾配: 5.3% (現道は12.5%)



羽黒山神路大橋 (L=272m)

問い合わせ ◎ 庄内総合支庁道路計画課 ☎0235-66-5605

県内 おすすめ 文化・スポーツ情報

やまぎん県民ホールオープニング事業 東京バレエ団「くるみ割り人形」

東京バレエ団による山形公演が23年ぶりに実現! 演目は、昨年、斎藤友佳理芸術監督の総指揮のもと新制作に取り組み好評だったチャイコフスキー作曲三大バレエの1つ「くるみ割り人形」です。粒ぞろいのダンサーたちが織りなす、きらびやかな夢と幻想の世界をお楽しみください。



開演日時	12月19日(土)午後1時30分
出演	東京バレエ団(舞踊) 山形交響楽団(管弦楽)
会場	やまぎん県民ホール(山形市)

◎全席指定 詳しくは やまぎん県民ホール  
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)  
※本事業は「やまがたの文化応援キャンペーン」の対象外となります。

山形交響楽団 第288回定期演奏会 ベートーヴェン生誕250年メモリアルイヤー

開演日時	11月28日(土)午後7時 11月29日(日)午後3時
出演	指揮:栗辻 聡
演目	バレエ音楽「プロメテウスの創造物」 作品43序曲 ほか
会場	山形テルサホール(山形市)
前売券	一般 4,500円 ほか

◎詳しくは 山形交響楽団

文化イベント・施設の利用やプロスポーツ観戦をお得に

山形交響楽団の鑑賞券や美術館等の入場券、県内プロスポーツチームの観戦チケット等が割引となるキャンペーンを実施中!

11月末までは、美術館・博物館等を利用する児童・生徒は無料となるなど、内容を拡充しました!  
(団体毎、上限に達し次第終了となります。)

◎詳しくは やまがたの文化応援キャンペーン  
やまがたプロスポーツ応援キャンペーン

文化関係: 文化振興・文化財課 ☎023(630)3342 スポーツ関係: スポーツ振興・地域活性化推進課 ☎023(630)2284

※9月30日時点の情報です。新型コロナウイルスの影響で変更となる場合がありますので、事前に☎にご確認ください。

「モンテディオ山形」ホームゲーム

日付	対戦チーム
11月4日(水)	アルビレックス新潟
11月11日(水)	大宮アルディージャ
11月15日(日)	徳島ヴォルティス
11月25日(水)	ツエーゲン金沢
12月2日(水)	FC町田ゼルビア
12月13日(日)	フアジアーノ岡山

※最新の試合日程はホームページをご覧ください。  
◎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

「パスラボ山形ワイヴァンズ」ホームゲーム

日時	対戦チーム【会場】
11月14日(土) 午後6時	ライジングゼファー福岡【山形市総合スポーツセンター】
11月15日(日) 午後2時	群馬クレインサンダーズ【山形県総合運動公園(天童市)】
11月28日(土) 午後6時	群馬クレインサンダーズ【山形県総合運動公園(天童市)】
11月29日(日) 午後2時	西宮ストークス【山形県総合運動公園(天童市)】
12月12日(土) 午後5時	群馬クレインサンダーズ【三友エンジニア体育文化センター(上市市)】
12月13日(日) 正午	群馬クレインサンダーズ【三友エンジニア体育文化センター(上市市)】
12月26日(土) 午後6時	群馬クレインサンダーズ【三友エンジニア体育文化センター(上市市)】
12月27日(日) 午後2時	群馬クレインサンダーズ【三友エンジニア体育文化センター(上市市)】

◎詳しくは パスラボ山形ワイヴァンズ

美食レシピ

今が旬、日本人の食生活に根付いた食材

鮭(シロザケ)



縄文時代から日本人に食され、親しまれてきた魚「鮭」。古くは「イオ」とも呼ばれ、その語源は「魚の王」と言われています。本県は古くから鮭の産地であり、特に鳥海山の伏流水を源とする月光川水系は「鮭の遡る川」として有名です。川で生まれた鮭は、半年後に海に出ます。北海道沿岸を經由してアラスカ沖まで長い旅をしながら成長し、約4年後、晩秋に故郷の川に帰ってきます。川への遡上前に海水域で取れる、銀色の鱗をした、身質が良く脂がのった鮭は「ギンケ」と呼ばれ、高値で取引されます。庄内浜で秋に取れる鮭と、その卵「はららご」(イクラ)は山形の代表的な秋の味覚です。今回は国産水産物流通促進センター主催「Fish-1 グランプリ」で昨年、山形県漁協が見事グランプリに輝いた、庄内浜産鮭をぜひたくに使ったレシピをご紹介します。

庄内浜産おさしみ鮭とイクラ漬け丼

●材料(1人分): 酢飯150g、刺身用鮭60g、イクラしょうゆ漬け70g、鮭白子1片、鮭皮2切れ、大葉1枚、刻みねぎ、刻みのり、ごま、ゆず、塩こうじ、だししょうゆ、片栗粉、揚げ油各適量

●作り方: ①刺身用鮭を冷凍(一日以上凍結)したのち、解凍し、スライスしてだししょうゆと塩こうじに漬ける。②鮭白子に片栗粉をまぶし、鮭皮は十分に水気を拭き取る。③②を油で揚げる。④酢飯にごまを混ぜ、丼に盛り付け、その上に刻みのりを敷く。⑤丼の端に大葉を置き、酢飯の中心に①をのせ、囲むようにイクラを盛り付ける。⑥大葉の上に③と刻みねぎを盛り付け、すりおろしたゆずを振りかけて完成。



問い合わせ ◎ 庄内総合支庁水産振興課 ☎0234-24-6045

庄内浜の秋サケ

