

山形県総合文化芸術館 オープニング事業

やまがた文化の回廊フェスティバル オークストラの日

山形交響楽団が常任指揮者・阪哲朗の指揮により、日本が世界に誇るクラシカル・サクソフォン奏者・須川展也と「ガブリエルのオーボエ」などを演奏します。山形フィルハーモニー交響楽団のメンバーとのジョイント・ステージも披露！当日は、館内でミニコンサートやオーケストラ探検も行われます。



開演日時	3月28日(日) 午後4時
出演	指揮: 阪哲朗、サクソフォン: 須川展也 管弦楽: 山形交響楽団 ほか
会場	やまぎん県民ホール(山形市)
料金	一般2,000円、高校生以下1,000円 (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)

山形交響楽団 定期演奏会情報

第291回定期演奏会

開演日時	3月13日(土)午後7時 3月14日(日)午後3時
出演	指揮: 飯森範親 ピアノ: 三原未紗子
演目	モーツァルト: 3つの行進曲 K.408、 ハイドン: ピアノ協奏曲 二長調 Hob. XVIII.11、ブルックナー: 交響 曲第0番 二短調WAB 100
会場	山形テルサ(山形市)
前売券	一般 4,500円 ほか

庄内定期演奏会 鶴岡公演

開演日時	3月30日(火)午後7時
出演	指揮: 阪哲朗、ピアノ: 牛田智大
演目	グリーンカ: 歌劇「ルスランとリュドミ ラ」序曲、ショパン: ピアノ協奏曲第 2番へ短調作品21、ブラームス: 交 響曲第1番八短調作品68
会場	荘銀タクト鶴岡(鶴岡市)
前売券	一般 4,500円 ほか

◎詳しくは [山響](#)

◎ [やまがたの文化応援キャンペーン\(3月21日まで\)](#)
チケットがお得にご購入できます。

◎ [文化振興・文化財課](#) ☎023(630)3342

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
3月21日(日)午後2時	栃木SC
3月28日(日)午後2時	ファジアーノ岡山
4月11日(日)午後2時	アルビレックス新潟
4月21日(水)午後7時	V・ファーレン長崎
4月25日(日)午後2時	ジュビロ磐田

◎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】
3月6日(土)午後6時	仙台89ERS
3月7日(日)午後2時	【県総合運動公園(天童市)】
3月13日(土)午後6時	越谷アルファーズ
3月14日(日)午後2時	【三友エンジァ体育文化センター(山形市)】
3月20日(土・祝)午後2時	愛媛オレンジバイキングス
3月21日(日)午後2時	【県総合運動公園(天童市)】
3月27日(土)午後6時	青森ワッツ
3月28日(日)午後2時	【県総合運動公園(天童市)】

◎詳しくは [山形ワイヴァンズ](#)

◎ [スポーツ振興・地域活性化推進課](#) ☎023(630)2284

※2月3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。

旬のやまがた 美食レシピ 春を告げる野菜 庄内産「ハウスアスパラガス」

県内におけるアスパラガス栽培は露地物が多く、5月から9月頃までが一般的な出荷時期です。一方、庄内地域では、他の地域と比べて冬から春の温暖な気候を生かし、ビニールハウスで栽培することで、県内で最も早い2月下旬から出荷が始まり、10月上旬までの長期間栽培を実現しています。



このハウスアスパラガスは、ハウス内に保温カーテンを張り、さらにその中にビニールでトンネルを設置し、三重に保温します。そうすることで、アスパラガスに一足早く「春の陽気」を感じさせて成長を促し、スクスクと伸びる若茎を収穫するのです。その食感はとてもやわらかく、食味もジューシーで甘みがあつておいしいと高い評価を得ています。特に、春(2~5月)に収穫される直径15mm以上のものは、太いの根元までやわらかく食べ応えがあると好評です。今回は、旬のアスパラガスを使った、酒田市の生産者おすすめレシピをご紹介します。

問い合わせ ◎ [庄内総合支庁酒田農業技術普及課](#) ☎0234-22-6521

アスパラガスのチーズ春巻き

●材料(5本分): 春巻きの皮5枚、アスパラガス10本(目安は春巻きの皮1枚に2~3本。太さによって調整)、ピザ用チーズ、サラダ油 適量

●作り方: ①アスパラガスは半分に切る。根元が硬いものはピーラー等で表面の皮をむいておく。②春巻きの皮にアスパラガス2本分とチーズをのせて巻く。③フライパン全体にサラダ油を敷いて熱し、②をまんべんなくこんがりと焼く。*お好みでハムやツナ(油をよく切る)と一緒に巻いても良い。*アスパラガスは油との相性が良いので、天ぷらや、根元部分を使つたきんぴらもおすすりめです。



地域の旬だより

各地からの情報をお届けします。

置賜

メタボ予防から低栄養予防へチェンジ!

置賜保健所では、住民の皆さんの健康長寿を支え、さらに延ばすため、食生活の健康づくりを進めていきます。在宅高齢者を対象とした「高齢期の食に関するアンケート」の結果、身体の虚弱や心身の活力低下がみられる高齢者に、低栄養や食事内容の偏りなどの課題があることが分かりました。高齢期は食事量や活動量が減ることで、体重や筋肉の減少が起りやすくなります。これまでのメタボ(生活習慣病)予防から、高齢期は低栄養予防へと、食事の取り方を切り替えることが重要です。そこで、保健所が中心となり、県立米沢栄養大学や管内の市町、高齢者施設等で働く栄養士の方々と、タンパク質が豊富な食材「たまご」をイメージキャラクターとした取り組みを行っています。これまで、低栄養予防に重要なタンパク質を身近な食材で、包丁を使わずに手軽に取れるメニューを開発し、食生活の注意点とともにまとめた「おきたまごちゃん」の低栄養予防食レシピ集を作成しました。レシピ集は県ホームページに掲載しているほか、今年度からは、動画サイトYouTubeで具体的な調理方法の紹介も始めました。この機会に、食生活を見直してみませんか。



メニュー検討会の様子



問い合わせ ◎ [置賜総合支庁保健企画課](#) ☎0238-22-3004 [おきたまごちゃん](#)

ハルビン

海を越えてオンライン商談会!

県では平成23年にハルビン事務所を開設し、経済交流をはじめ、中国との技術・学術・文化等も含めた多面的な交流連携を進めています。しかし、コロナ禍により海外渡航が規制されるなど、その活動に影響が出ています。そこで、今年度、新たな取組みとして、インターネットを活用し、県内企業と黒龍江省の企業をつなげるオンライン商談会を行いました。ハルビン事務所では企業間のマッチング、日程の調整、当日の司会と遠隔通訳、その後のフォローアップ等を支援しました。オンラインの長所は、距離や時間の制約を受けずに商談ができる点です。逆に、短所は、画面上でのやり取りになるので、商品の質感や食感等について相手と共通認識を持つことが難しく、その魅力を十分に伝えきれない点です。これを補うためには、事前に商品サンプルや説明動画を送ったり、商談時はカメラワークを駆使したりといった、商品紹介の内容と質を上げるための工夫が重要になります。今後も、ハルビン事務所ではオンライン方式と対面式の商談をうまく使い分けながら、ICT技術も活用して本県と黒龍江省の交流拡大を進めていきます。



パソコンとスマートフォンを駆使して商談中

問い合わせ ◎ [県ハルビン事務所\(中国黒龍江省\)](#) ☎+86-451-5180-3406、貿易振興課 ☎023-630-2355