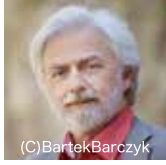


やまぎん県民ホール イベント情報

クリスチャン・ツィメルマン ピアノ・リサイタル

ショパン国際ピアノコンクールで最年少優勝の実績を持つ実力派ピアニスト。国内屈指の音響性能を誇る大ホールで、世界最高峰のピアノ演奏をお届けします。



開演日時	11月23日(火・祝)午後5時
曲目	J.S.バッハ:パルティータ 第1番・第2番、ブラームス:3つの間奏曲、ショパン:ピアノ・ソナタ 第3番
料金	S席 8,000円 A席 7,000円 親子ペア券(S席限定) 10,000円

※曲目は変更になる場合があります。

託児サービスのご案内

館内にはどなたでもご利用いただける託児室を常設しています。公演鑑賞時にもご利用いただけます。

対象年齢	生後6か月～就学前
料金	500円/時間(事前予約制)
利用時間	午前9時～午後5時(最大午後10時)

◎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298回定期演奏会

開演日時	2022年1月15日(土) 午後7時 2022年1月16日(日) 午後3時
出演	指揮:下野竜也 ヴァイオリン:ステラ・チェン
演目	外山雄三:管弦楽のためのディヴェルティメント、メンデルスゾーン:ヴァイオリン協奏曲、ドヴォルザーク:交響曲第6番
会場	山形テルサ(山形市)
前売券	A席 4,800円 ほか

ユアタウンコンサート(南陽公演)

開演日時	2022年1月10日(月・祝) 午後3時
出演	指揮:飯森範親 ピアノ:牛田智大
演目	ドヴォルザーク:スラヴ舞曲集第2集・第6曲、ショパン:ピアノ協奏曲第1番、シューマン:交響曲第3番変ホ長調「ライン」
会場	シェルターなんようホール(南陽市)
前売券	一般 2,000円 ほか

◎詳しくは 山響

◎ 文化振興・文化財活用課 ☎023-630-3342

【チケット・グッズをお得にゲット!】

やまがた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 の利用で、お得にご購入が可能です。

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
11月3日(水・祝) 午後2時	東京ヴェルディ
11月14日(日) 午後2時	大宮アルディージャ
11月21日(日) 午後2時	FC町田ゼルビア
12月5日(日) 午後1時	ギラヴァンツ北九州

◎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

「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20日(土) 午後6時	越谷アルファーズ【山形市総合スポーツセンター】
11月21日(日) 午後2時	ハンビシャス奈良【山形市総合スポーツセンター】
12月11日(土) 午後6時	仙台89ERS【山形県総合運動公園】
12月12日(日) 午後2時	青森ワッツ【南陽市民体育館】
12月18日(土) 午後6時	12月19日(日) 午後2時
12月29日(水) 午後2時	

◎詳しくは 山形ワイヴァンズ

※最新の試合日時はホームページをご覧ください。

◎ スポーツ振興・地域活性化推進課 ☎023-630-2284

村山

全国に届け!山形ラ・フランス

山形県を代表する果物の一つが「くだもの女王」と称される西洋なしのラ・フランス。山形盆地特有の朝晩と日中の寒暖差が生育に適していることから栽培が盛んで、全国の8割を超える栽培面積を誇ります。量だけでなく味も絶品、ち密な果肉、豊富な果汁、独特の芳香は「女王」の名にふさわしい味わいです。

約30年前から県内の主要産地では、おいしいラ・フランスを育てるために、果実を肥大させるための適切な摘果や、太陽の光をたくさん当てるための剪定などの丁寧な栽培管理と、おいしくなる時期を見極めて収穫し、産地で追熟させる出荷管理を行っており、平成25年からは、その仕組みをオール山形で展開しています。また、おいしい果実を出荷するため販売開始日を県全体で設定していることなども総合的に評価され、昨年8月には「知的財産として保護するにふさわしい」として、「山形ラ・フランス」が地理的表示保護制度(GI)に登録されました。

栽培管理と出荷管理が徹底された山形ラ・フランスは、いつでもおいしい状態で皆さまにお届けしています。県外のご親戚・お知り合いの皆さまにも、そのおいしさを堪能していただきましょう!



食べごろの見分け方講座
JA全農山形「山形の旬!らふるんチャンネル」より

問い合わせ ◎ 村山総合支庁農業振興課 ☎023-621-8144

地域の旬だより

各地からの情報をお届けします。

旬のやまがた

美食レシピ

recipe

殿様も愛した「幻の大根」が復活!

はなづくり 花作大根

パリパリとした歯触り、独特の辛みが特長の在来種の大根です。江戸時代、その味を大いに気に入った米沢藩主が栽培地(現在の長井市花作町)にちなみ名付けたとされています。



かつては置賜一円で栽培され、漬物や煮物などのさまざまな料理で重宝されていましたが、栽培の難しさや食生活の変化などの理由により徐々に姿を消していきました。そんな中、平成14年に地元農家の間で「幻の大根」復活の動きが始まり、種子の配布や栽培講習会など地道な普及活動が行われました。その活動がスローフード協会に認められ、平成17年には日本で初めて、食の世界遺産「味の箱舟」に認定されました。その後も生産者の努力により栽培が続けられており、毎年10月下旬から12月下旬に長井市内の産直に並びます。花作大根を一番おいしく味わえるのは漬物、今回は現代風にアレンジしたレシピをご紹介します。

花作大根と自身魚のエスカパーチェ(甘酢漬け)

●材料(2人分): 花作大根 100g、玉ねぎ 80g、ニンジン 50g、セロリ 30g、パプリカ 60g、オリーブ油 大さじ3、にんにく1片、鷹の爪1本、自身魚(鱈)2切れ、レーズン 30g、ナッツ類 適量、塩・コショウ・小麦粉 適量、★白ワイン 200cc、白ワインビネガー 200cc、砂糖 85g

●作り方: ①★の材料を鍋に入れて火にかけて、アルコール分を飛ばす。②花作大根とニンジン、セロリは5cmの長さに、玉ねぎとパプリカはお好みの長さに千切りにする。③①とは別の鍋にオリーブ油をひいて火にかけて、にんにく、鷹の爪を炒める。香りが出たら、②を入れて軽く塩を振り、しんなりとするまで炒める。④一口大に切った自身魚に塩・コショウで下味をつけ、小麦粉をまぶして、約170℃の油で揚げます。⑤別の容器に③、④とレーズン、ナッツ類を入れ、①をかける。⑥⑤の粗熱が取れたら冷蔵庫で半日漬けて完成。



レシピ提供: 「食の至宝 雪国やまがた伝統野菜PR大使」我妻 喜一氏

問い合わせ ◎ 置賜総合支庁農業振興課 ☎0238-26-6051

おきたま伝統野菜

最上

次世代がつなぐ「最上伝承野菜」

最上地域では、概ね昭和20年以前から存在している、現在も自家採種で栽培されている野菜を「最上伝承野菜」として、これまで33品目を認定しています。県では、この地域の貴重な資源を未来に継承しつつ、食育を推進するため、管内の小学校で行われている、その地元の最上伝承野菜の栽培体験学習に、生産者を講師として派遣しています。

今年、新庄市立本合海小学校では5・6年生9名が、舟運が盛んだった約30年前に種が持ち込まれ、本合海畑地区で受け継がれてきた「畑なす」の栽培に取り組みました。6月1日の定植作業に始まり、7月中旬には枝を剪定し、下旬には丸々と成長した畑なすを無事に収穫することができました。例年であれば、地元レストランのシェフを招いた料理教室で、その実りを味わうのですが、今回はコロナ禍の状況を踏まえ、家に持ち帰って、家族と楽しみました。児童からは「こんな野菜があるなんて知らなかった」、「実がだんだん大きくなっていくのが嬉しい」などの声が聞かれ、楽しみながら最上伝承野菜への理解を深め、食の大切さを学んでいました。

今後もこのような取組みを通して、最上伝承野菜の普及・啓発と食育の推進を図っていきます。



丹精込めて育てた成果がコチラ!

問い合わせ ◎ 最上総合支庁農業振興課 ☎0233-29-1316

最上伝承野菜