



やまぎん県民ホール イベント情報

三大テノールの宴

日本を代表する3人のテノール歌手が、山形交響楽団と共にオペラ・アリアの名曲の花束をお贈りします。

開演日時	2月23日(水・祝)午後3時
出演	テノール: 福井敬、村上敏明、笹田博昭、指揮: 藤岡幸夫、山形交響楽団
曲目	歌劇『トゥーランドット』より「誰も寝てはならぬ」、「タイム・トゥ・セイ・グッバイ」ほか
料金	S席5,000円 A席4,000円 S席ペア券9,000円 ※25歳以下はS・A席1,000円引き

合唱の祭典

世界で活躍する指揮者山田和樹と東京混声合唱団を迎え、山形の合唱団・オーケストラと共に作りあげる合唱祭。

開演日時	4月30日(土)午後2時
料金	2,500円
発売日	1月29日(土)

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299回定期演奏会

開演日時	2月12日(土)午後7時 2月13日(日)午後3時
出演	指揮: 飯森範親 ピアノ: 三浦謙司
演目	モーツァルト: ピアノ協奏曲第27番 ブルックナー: 交響曲第4番「ロマンティック」
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(米沢公演)

開演日時	2月20日(日)午後3時
出演	指揮: 太田弦 ヴァイオリン: 松本蘭
演目	ウェーバー: 歌劇「魔弾の射手」序曲 サラサーテ: ツィゴイネルワイゼン ベートーヴェン: ロマンズ第2番 モンティ: チャールダーシュ シューマン: 交響曲第1番「春」
会場	伝国の杜 置賜文化ホール(米沢市)
前売券	一般4,000円 学生1,500円

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

「山形ワイヴァンズ」ホームゲーム

日時	対戦チーム
1月8日(土)午後6時 1月9日(日)午後2時	ファイティングイーグルス 名古屋
1月22日(土)午後6時 1月23日(日)午後2時	熊本ヴォルターズ
2月5日(土)午後6時 2月6日(日)午後2時	青森ワッツ
2月12日(土)午後2時 2月13日(日)午後2時	西宮ストークス

◎会場: 山形県総合運動公園(天童市)
◎詳しくは [山形ワイヴァンズ](#)

「アランマーレ」ホームゲーム

日時	対戦チーム
1月22日(土)正午	ルートインホテルズ プリリアントアリーズ
1月23日(日)正午	ブレス浜松

◎会場: 小真木原総合体育館(鶴岡市)
◎詳しくは [アランマーレ山形](#)

◎スポーツ振興・地域活性化推進課 ☎023-630-2284

置賜

置賜地域3市5町と上山市では、3月31日までの期間、「やまがた冬のあつた回廊キャンペーン」を開催しています。

冬のあつた回廊キャンペーン開催中

今年は西置賜エリアに注目。長井市の商家や酒蔵などを巡るまち歩きや雪板体験、小国町横川ダムでのわかさぎ釣り、白鷹町のスカイランタンフェス、飯豊町は白川湖畔での雪遊びなど、ワクワクする新企画をご用意しました。このほかにも、米沢牛や銘酒・ワインに代表される美食・美酒、名湯や秘湯、パウダースノーが楽しめるゲレンデでのスキー・スノーボード、スノーパークでの雪遊びなど、冬の魅力がたっぷりです。

詳細はコチラ



JR各駅や道の駅等でパンフレットを配布中



問い合わせ ◎ 置賜総合支庁観光振興室 ☎0238-26-6046

名古屋

こんなところに!? 小さな山形が!

愛知県犬山市にある「野外民族博物館リトルワールド」をご存じでしょうか。国内第2位を誇る敷地面積123万㎡に、ヨーロッパ、アフリカ、アジアなど23の国と地域から32の家屋や街並みが広がる、東海地域屈指の人気テーマパーク型博物館です。世界の伝統的な建築物を見ながら、グルメやショッピング、民族衣装の試着体験など1日で世界のさまざまな文化を楽しむことができます。

このリトルワールドに、なんと日本を代表する家屋として山形県の「月山山麓の家」があるのです。敷地内では、山形県民お馴染みの玉こんにやくや山形牛の串焼きなどが販売されており、山形旅行の気分が味わえます。秋に行われる芋煮フェアは、来場者にも大人気。名古屋事務所も出展し県産農産物等をPRしています。リトルワールドへのアクセスは、おいしい山形空港発、片道65分のFDA名古屋便が便利。ぜひ、足を運んでみてください。



「月山山麓の家」エリアでのPRの様子

問い合わせ ◎ 県名古屋事務所 名古屋市中区栄4-16-36久屋中日ビル4階 ☎052-265-9841

旬のやまがた

美食レシピ

山形きのこの代表

なめこ

山形県のなめこの生産量は、新潟県に次いで全国2位、県内では鮭川村を中心に最上地域で盛んに生産されています。この地域でのなめこ栽培は、農家の冬期間の貴重な収入源として昭和40年頃から始まり、今では全国有数のなめこ生産地に成長しました。



なめこやさんのなめこ汁

- 材料(4人分): なめこ100g、豚肉(細切れ)70g、絹ごし豆腐1/3丁、水600cc、ダシ醤油80cc、ネギ1/3本
- 作り方: ①なめこはさっと水洗いしておく。②豚肉と豆腐は食べやすい大きさに、ネギは小口切りにする。③鍋に水、ダシ醤油を入れて火にかけ、煮立ったら豚肉を入れる。④豚肉に火が通ったら、なめこを入れる。⑤なめこに火が通ったら、豆腐を入れて完成。⑥食器に取り分け、仕上げにネギを散らす。



栽培方法は、1mほどの広葉樹の丸太に穴をあけて種菌を植え付けて自然の中で育てる原木栽培と、広葉樹を細かく砕いたオガクズと米ぬかなどを混ぜた培地に種菌を植えて室内で育てる菌床栽培がありますが、最上地域では主に菌床栽培で生産されています。特に、雪が降り寒さが厳しいこの時期に生産されたなめこは、ゆっくりじっくりと成長するため、品質がとても良いのが特長です。さらに、特有のぬめりがあり、食べると胃にたまり体を温める効果が高いことから、ぜひこの時期に食べていただきたい食材です。今回は、その食感と香りを楽しめるレシピをご紹介します。

問い合わせ ◎ 最上総合支庁森林整備課 ☎0233-29-1351

各地からの情報をお届けします。

