



やまぎん県民ホールイベント情報

2024 青少年のための科学の祭典 in 山形

ちょっと不思議なサイエンスの世界へようこそ！毎年恒例の人気イベント「科学の祭典」が、霞城セントラル・やまぎん県民ホールで同時開催！参加無料で、科学の仕組みを利用したさまざまなワークショップや工作体験などをお楽しみいただけます。イベント会場にはキッチンカーもやります。

開催日時	7月27日(土) 午前10時～午後4時
会場	やまぎん県民ホール1階ロビー、2階スタジオ、屋外イベント広場 ほか (同時開催：霞城セントラル、県産業科学館)
料金	無料・申込不要

NHKのど自慢

ゲストに川中美幸、林部智史を迎え、NHKのど自慢を開催します！この番組は、「あなたの街の、みんなのステージ。」をテーマに地域の皆さんの歌声を全国にお届けします。



開催日時	8月25日(日) 午前11時50分
出演予定	予選を通過した20組程度の皆さん ゲスト：川中美幸、林部智史 司会：二宮直輝アナウンサー

出場申込・観覧申込について

出場申込	WEB(NHKサイト専用フォーム)または郵便通常はがき(片道) ※7月12日(金)締切 ※応募者の中から選出された方は8月24日(土)正午開会の予選会に出場いただけます。
観覧申込	WEB(NHKサイト専用フォーム)のみ ※7月22日(月)締切

◎詳しくは [やまぎん県民ホール](#)  
 ① やまぎん県民ホール ☎023-664-2220 (休館日を除く9:00～19:00)



山形交響楽団定期演奏会情報

庄内定期演奏会 第33回鶴岡公演

開演日時	8月31日(土) 午後3時
出演	指揮&ホルン：ラデク・パボラーク シューベルト：交響曲 第7番 短調「未完成」D.759、モーツァルト：ホルン協奏曲 第3番 変ホ長調 K.447、ドヴォルザーク：スラヴ舞曲集 第2集 作品72
会場	庄銀タクト鶴岡(鶴岡市)
前売券	A席4,800円 B席4,300円 ほか

◎詳しくは [山響](#)

第319回定期演奏会

開演日時	9月7日(土) 午後7時 9月8日(日) 午後3時
出演	指揮：阪 哲朗 トランペット：セルゲイ・ナカリヤコフ 山本 菜摘：山響委嘱新作「世界初演」、アルチュニアン：トランペット協奏曲、チャイコフスキー：交響曲 第6番 短調「悲愴」作品74
会場	山形テルサ(山形市)
前売券	A席4,800円 B席4,300円 ほか

◎ 県民文化芸術振興課(山響) ☎023-630-2903



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
7月6日(土) 午後7時	栃木SC
7月14日(日) 午後7時	いわきFC
8月11日(日・祝) 午後7時	徳島ヴォルティス
8月17日(土) 午後7時	V・ファーレン長崎
8月31日(土) 午後7時	横浜FC

◎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](#)  
 ◎ スポーツ振興課(プロスポーツ) ☎023-630-3156

旬のやまがた

美食レシピ

おかひじきのガパオライス「おかがパオ」

●材料(2人分)：

おかひじき150g、鶏ひき肉100g、砂肝100g、赤パプリカ1/2個、玉ねぎ1/4個、にんにく1片、生パプリカ適量、卵2個、温かいご飯(茶わん2杯分)、ナンプラー大さじ1、オイスターソース大さじ1、豆板醤小さじ1、塩・こしょう適量、サラダ油大さじ2

●作り方：

①おかひじきはざく切り、赤パプリカは細切り、玉ねぎとにんにくはみじん切り、砂肝は1cm角に切る。 ②おかひじき50g分を熱湯で20～30秒ゆで、冷水にさらし、ザルに上げて水を切る。 ③フライパンにサラダ油を引き、にんにくと豆板醤を炒め、香りが立ったら玉ねぎを加えて炒める。 ④砂肝と鶏ひき肉を加え、火が通ったら、赤パプリカと残りのおかひじき100gを加えて炒める。 ⑤ナンプラーとオイスターソースを加え、生パプリカをちぎって加えて軽く炒め、火を止める。 ⑥フライパンで目玉焼きを作り、塩・こしょうを振る。 ⑦お皿にご飯を盛り、②と⑤と⑥を添えたら完成。

●レシピ提供：大学生等による食の魅力発信事業「okirakuキッチン」



伝統野菜 おかひじき

●収穫時期：3月下旬から11月下旬まで

元々は庄内の海岸や砂丘に自生しており、海藻の「ひじき」に似ていることから、陸のひじき、転じて「おかがひじき」と呼ばれるようになりました。江戸時代に最上川の舟運によって種が庄内地域から南陽市付近に伝わり、現在も置賜地域で盛んに生産されています。

おかひじきの最大の特徴は食感のシャキシャキ感です。青臭さやクセがないことから、野菜が苦手な方にもおすすめです。



ピックアップ!

山形の旬のフルーツ

フルーツ王国やまがたの夏は、おいしいフルーツが目白押し。ぜひ味わってみてはいかがでしょうか。



**さくらんぼ** (収穫時期6月～7月)  
 鮮やかなルビー色に輝き、口に入れると甘い果汁がほとばしる「さくらんぼ」は、まさに果樹の宝石。昨年、大玉新品種「やまがた紅王」がデビューしました!

**おいしいさくらんぼは??**  
 ●つやがあり、色が均一で濃い赤い色  
 ●軸が太く、鮮やかな緑色をしている  
 ●軸の付け根の実のくぼみが深い



**すいか** (収穫時期7月～8月)  
 本県は全国第3位の生産量を誇り、特に夏(7～8月)の「すいか」の出荷量は日本一※! 昼夜の温度差があるからこそ、甘くおいしくなるそうです。※東京都中央卸売市場の取扱量全国第1位

**おいしいすいかは??**  
 ●果実が大きく丸い  
 ●しま模様がくっきりし、つやが良い  
 ●果肉の色が鮮やかで、種が黒い



**メロン** (収穫時期6月～8月)  
 水はけの良い砂丘地、良質な地下水、日中の強い日差しや夜の涼しさなど、恵まれた環境で育つ甘い「メロン」。庄内地域で盛んに栽培され、全国的に品質が評価されています。

**おいしいメロンは??**  
 ●果実の歪みが少なく丸い  
 ●表面の網目が、緻密でバランスが良く、全体に均一に入っている

大阪

モンテディオ山形  
アウェイ戦で本県をPR

4月28日に徳島県のポカリスエットスタジアムで行われたモンテディオ山形対徳島ヴォルティス戦において、山形県のPRイベントを開催しました。

競技用けん玉生産量日本一で知られる山形工場のけん玉を使った「けん玉チャレンジ」では、来場者にけん玉の技に挑戦してもらい、成功した方に県産米「雪若丸」をプレゼントしました。行列ができるほどの盛況で、大人から子どもまで多くの方に参加していただき、ブランド米としての「雪若丸」を広く知っていただく機会になりました。また、本県への誘客につなげるため、観光パンフレットを配布するとともに、観光ニーズに関するアンケートも実施しました。

今後大阪事務所では、さまざまな活動を通して、関西地域をはじめ西日本の皆さんに県産品や本県の観光の魅力を発信していきます。



けん玉チャレンジを楽しむ参加者

問い合わせ ◎ 県大阪事務所 大阪市北区梅田1-3-1-800 大阪駅前第1ビル8階 ☎06-6341-6816

Yamagata Now

地域の旬だより

各地からの情報をお届けします。

