

村山

紅花文化を巡る「やまがた雛のみち」

江戸時代、最上川舟運により富を築いた紅花商人たちは、上方等から多くの「雛人形」を山形に持ち帰りました。現在も、村山地域では旧家を中心に「享保雛」、「有職雛」、「次郎左衛門雛」や「古今雛」など華やかでさまざまな時代雛が300年以上にわたり受け継がれています。雛やひな市の一部は、平成30年5月に認定された日本遺産「山寺が支えた紅花文化」の構成文化財にもなっています。

これらの雛人形は毎年1月から5月にかけて公開され、実際に目にする事ができます。村山総合支庁では管内の市町と連携し「やまがた雛のみち」と題して、雛人形などの展示施設等(47箇所)を紹介しています。また、参加施設を巡り、スタンプを3つ集めると、抽選で東根温泉利用宿泊券等の豪華プレゼントが当たるスタンプラリーも実施中です。皆さんも、早春の柔らかな日差しの中、紅花文化が薫る「やまがた雛のみち」を巡り、風情ある旧家や資料館で、お好みの雛を見つけてみませんか。



享保雛(河北町紅花資料館所蔵)



寒河江雛まつり(慈恩寺陣屋)

問い合わせ◎ 村山総合支庁地域産業経済課観光振興室 ☎023-621-8444

山形県のほっぺ

大阪

九州各地で山形の魅力をPR!

九州地方の百貨店を会場に東北観光物産展が開催され、山形県からもたくさんのお店が出店しました。1月2週目の博多阪急(福岡市)を皮切りに、鶴屋百貨店(熊本市)、トキハ百貨店(大分市)と3週連続で開催された物産展には、九州では普段なかなか買うことのできない東北の味覚を目当てに、大勢のお客様がお越しくださり大にぎわい。山形の物産では、米沢牛を取り扱うお店などが人気でした。

また、東北の観光PRコーナーでは、県内各地の観光パンフレットを配布したほか、観光地のパネルや酒田の傘福の展示、先着100名様への雪若丸のパックご飯のプレゼントなど、趣向を凝らして、山形の魅力をPRしました。

「なぜ、大阪事務所が九州で観光PR?」と思われる方もいるかもしれませんが、実は大阪事務所は、山形県の県外事務所の中でも関西から沖縄県まで2府21県と最も広いエリアで活動している事務所なのです。

今後大阪事務所では、関西をはじめ、中・四国、九州、沖縄など広いエリアに向けて山形県の魅力を発信していきます。



鶴屋百貨店



トキハ百貨店

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

新しくなった県立図書館をご紹介します!

1階は心地よいBGMに包まれながら誰もが気軽に読書を楽しめる空間、2階は静かな環境で読書や調べ物ができる空間と、利用目的に応じて使い分けができるようになりました。また、ラウンジやデッキエリア、カフェ・レストランを拡充するなど、居心地の良さにもこだわりました。そうした新図書館の魅力の一部をご紹介します。

◎図書館機能がパワーアップ!

館内の広さは約1.4倍、開架可能冊数は倍の36万冊に、閲覧席は約3倍の487席と大幅に増えました。

◎より使いやすく! ~開館日・時間が拡大~

	これまで	リニューアル後
休館日※	毎週月曜 毎月第3日曜	毎月第1、3、5月曜 毎月第3日曜
開館時間	9:00~19:00 (4月30日まで)	9:00~20:00 (5月1日から)

※この他、年末年始・図書の特例整理期間は休館

◎みんなに優しい図書館に

- 活字での読書が困難な方が利用できる対面朗読室を整備
- おはなしの部屋、こども用トイレ、授乳室等を備えた「こどもエリア」を新設

この他にも魅力が満載の新図書館。インターネット予約サービス、市町村立図書館との相互貸借サービスなど、来館できない方向けのさまざまなサービスも充実しています。多くの方のご利用をお待ちしております!

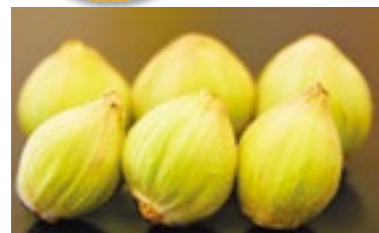
問い合わせ◎ 県立図書館 山形市緑町1-2-36(遊学館内) ☎023-631-2523

山形県立図書館

旬のやまがた
美食レシピ
recipe

豊かな香りで春を感じる

ふきのとう「春音」



ふきのとうは日本原産の植物で、ふきの花のつぼみです。全国に広く自生し、雪解け期に土から顔を出すことから、春の訪れを告げる山菜として知られています。

「春音」は市場性の高い山菜の生産拡大を目指し、県が育成・改良したオリジナル品種。黄緑色で締まりのある球形、豊かな香りと独特のほろ苦さが特長です。

夏の間、畑で株を栽培し、その株を降雪前に掘り上げて、雪の下で貯蔵しておきます。出荷時期に合わせて、1月から3月にかけてビニールハウス内の温床に並べ、10~20°Cで数日管理すると、つぼみが膨らみ、収穫期を迎えます。最上地域では新庄市や真室川町が主な産地です。今回は「春音」の特長である香りを楽しむレシピをご紹介します。

※ ふきのとうはあく抜きをして食べましょう。

問い合わせ◎ 最上総合支庁農業技術普及課 ☎0233-29-1323

ふきのとう
ジェノベーゼ風パスタ

●材料(2人分):

パスタ160g、春音4~5個、パルメザンチーズ(粉)30g、オリーブオイル50cc、ベーコン20g、にんにく1片、コンソメスープの素小さじ1

●作り方:

①春音は数分ゆで、その後、水にさらしてあくを抜く。②①とにんにくは乱切りにする。③②とパルメザンチーズ、オリーブオイル、コンソメスープの素を、フードプロセッサーで滑らかになるまで混ぜる。④ゆでたパスタ、炒めたベーコンと③をあえ、皿に盛り付けて完成。

