

やまぎん県民ホール オープニング事業

グランドオペラ共同制作 「トゥーランドット」

数あるオペラのなかでも屈指の人気を誇る「トゥーランドット」。プッチーニの遺作でもあるこの作品を、イタリアオペラの名匠・アルベルト・ヴェロネージの指揮、ダンス界の鬼才・大島早紀子の演出・振付で上演します。

開演日時	10月31日(土)午後2時
出演	岡田昌子、福井敬、砂川涼子 山形交響楽団 ほか
会場	やまぎん県民ホール(山形市)

◎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 10:00~17:00)

山形交響楽団 定期演奏会情報

山響×仙台フィル 合同演奏会

開演日時	7月12日(日)午後3時
出演・演目	指揮:飯森 範親 ブルックナー:交響曲第8番 八短調 WAB 108
会場	やまぎん県民ホール(山形市)
前売券	A席 4,000円 ほか

ユアタウンコンサート(新庄公演)

開演日時	7月26日(日)午後2時
出演・演目	指揮:阪 哲朗 ニコライ:歌劇「ウインザーの陽気な女房たち」序曲 ほか
会場	新庄市民文化会館(新庄市)
前売券	一般 4,000円 ほか

◎詳しくは [山形交響楽団](#)

🎫 [文化振興・文化財課](#) ☎023(630)3342

【モンテディオ山形】 コロナに負けずに情報配信中!

新型コロナウイルス感染症の影響で公式戦が中断したJ2リーグ。モンテディオ山形では、選手たちが、様々なチャレンジやお題にトライする番組「モンテだよ!全員集合」をYouTubeで公開中です。

県民の皆さんと一緒に、おうち時間を面白く、楽しめる番組を目指しています。応援よろしくお祈りします。




🎫 [スポーツ振興・地域活性化推進課](#) ☎023(630)2284

最上

この春完成!最上小国川流水型ダム

毎年多くの釣り客で賑わう清流最上小国川。しかし、過去に幾度も洪水による被害が発生し、特に上流に位置する最上町赤倉地区では、そのたびに浸水被害に見舞われました。そのため、地元では昭和62年から治水ダムの建設が要望されてきました。これを受けて県では、平成3年度から予備調査を行い、治水専用の流水型ダムの建設と河道改修を決定。流水型ダムは平成24年度から工事に着手し、昨年12月からの試験湛水を経て、今年3月にダム堤体工事が完成、4月24日から運用を開始しました。

流水型ダムは川底と同じ高さの穴があり、通常時は水を貯めず、ダムの無い河川と同様に水が流れ、水質が維持されるため、環境に与える影響を抑えることができます。県では、今後も住民の皆さんの安全・安心の実現のため、治水対策に取り組んでいきます。

最上小国川流水型ダム(諸元)	
●型式	重力式コンクリートダム
●堤高	41.0m 堤頂長:143.0m
●集水面積	37.4km ²
●総貯水容量	230万m ³
●有効貯水容量	210万m ³



問い合わせ ◎ [最上総合支庁河川砂防課](#) ☎0233-29-1413

[最上小国川流水型ダム](#)

旬のやまがた


美食レシピ

初夏の風物詩、豊富な「ヌル」が魅力

じゅんさい

じゅんさいはスイレン科の水生多年草です。ハスの仲間、水中の泥の中にある根茎から長い茎を伸ばし、水面に葉を浮かべます。食用となるのは透明な「ヌル」といわれる寒天質に覆われた若芽の部分です。

県内では、村山市の大谷地沼(通称:じゅんさい沼)で、6月中旬から7月下旬までの間、箱舟を操る昔ながらのじゅんさい採りの風景が見られます。昭和40年代に絶滅の危機に陥りましたが、地域の人々が村山市西部の「葉山」から水路を整備したところ再び増え始め、現在までその風景が引き継がれています。大谷地沼のじゅんさいの特長はその豊富な「ヌル」と柔らかさ。今回はつるりとした食感を楽しむレシピを紹介します。




問い合わせ ◎ [村山総合支庁地域産業経済課](#) ☎023-621-8447

[村山旬の市](#)

夏野菜とじゅんさいの冷やしわん

●材料(2人分): じゅんさい1/2カップ、オクラ2本、わかめ少々、ミニトマト1個、きゅうり1本、卵1個、砂糖少々、塩少々、片くり粉少々、カニのむき身1/2缶、しょうが1かけ、だし汁(水60ml、薄口しょう油大さじ2、みりん40ml、塩少々)

●作り方: ①じゅんさいは熱湯に入れ、緑色になったら氷水にとる。②オクラはさつとゆで、輪切りに、わかめとミニトマトは食べやすい大きさに切る。きゅうりは薄切りにする。③卵を溶き、砂糖、塩、片くり粉を入れたお湯の中に流し入れ、卵が浮いてきたらざるに上げる。④③の卵の上に①、②、カニをのせ、だし汁をかけ、最後にすりおろしたしょうがを添える。




庄内

庄内浜のお魚で食卓に彩りを!

庄内浜で水揚げされる海産物は130種類以上あります。ブランド魚である庄内おぼさワラ、天然トラフグ、庄内北前ガニは秋から冬にかけて、この時期であればスルメイカ、イワガキ、ノドグロと人気魚種が目白押し、まさに今が旬です。また、魚のうまみを一層引き出す一夜干しや、健康面で注目されている海藻のギバサなどは手軽に食べられるように加工され、さまざまな形で販売されています。これらは、庄内のお店はもちろん、内陸でも県漁業協同組合の直営店「庄内海丸」※でお求めいただけます。さらに、このたび「食の都庄内」ホームページに「地元漁師が作る100%庄内浜産の魚を使った加工品」など、庄内の海の幸のうれしい情報が詰まったページができました。ぜひ、ご覧のうえ、庄内浜の海産物をお取り寄せいただき、ご家庭や、大切な方へのお中元などにご活用ください。

※コピーするには(山形市)内



問い合わせ ◎ [庄内総合支庁地域産業経済課](#) ☎0235-66-4723

[食の都庄内](#)

