

「食の都庄内」産地見学会開催

～ 庄内地域の伝統的フルーツ「やまぶどう」と新しい柑橘「北限のすだち」～

「食の都庄内」ブランド戦略会議※では、庄内の食材の価値や魅力について理解を深め、利活用を促進することを目的に産地見学会を開催しています。

今年度は「やまがたフルーツ150周年」に合わせ、朝日地域で栽培されている「やまぶどう」と「北限のすだち」をテーマに、収穫体験やジュース作り、ほ場見学を実施しますので、当日の取材について、よろしくお願いします。

※庄内地域の5市町及び庄内総合支庁で構成（事務局：庄内総合支庁地域産業経済課）

【事業概要】

1 日 時

令和7年10月3日(金) 午前11時から午後2時30分まで

2 内 容

時間※	内容	場所・講師/事例紹介者
11:00-11:45	やまぶどうについてお話（収穫体験）	なんば農園 (鶴岡市大針字沖ノ前43) やまぶどう ほ場 講師：なんば農園 なんば ゆういち 氏 難波 裕一 氏
11:50-12:30	収穫したやまぶどうでジュース作り	
12:30-13:20	朝日地域の食材を使った昼食	
13:30-14:30	北限のすだちのほ場見学	「北限のすだち」ほ場 (鶴岡市熊出) さとう まさる 事例紹介者：佐藤 勝 氏

※当日の進行状況により時間が前後する場合があります。

3 対 象 者

「食の都庄内」協力店、サポーター 約20名

- ・協力店：庄内の多彩な食材や豊かな食文化を活かしたサービス等で庄内の食を発信する飲食店、小売店等
- ・サポーター：「食の都庄内」を口コミやSNSで広げ応援する一般消費者

4 そ の 他

ほ場の場所を御案内しますので取材いただく際は下記担当まで連絡下さい。



↑収穫期のやまぶどう
(なんば農園からの提供写真)

朝日地域の「やまぶどう」

やまぶどうは東北の山間部に多く自生している、日本古来の野生ぶどうです。鶴岡市朝日地域では、40年以上前から主に月山ワインの原料として、やまぶどうの栽培を続けており、9月下旬から10月中旬頃にかけて収穫されます。

やまぶどう果汁はポリフェノールや鉄分などのミネラルが豊富に含まれているとされ、昔から滋養強壮に良いと愛飲されています。