

村山

消費者と生産者をつなぐ「青空市場」

てつぼう町青空市場は、村山地域の農業者が、①地産地消の推進、②地域農業の活性化、③新規就農者の育成等を目的に開催している朝市です。村山地域における直接販売の先駆けとして取組みを始め、今年で20年目を迎えます。旬の野菜、果物といった新鮮な農産物や加工品を、生産者が対面で直接販売しており、毎回、開催を楽しみにして下さる常連のお客様がたくさんいらっしゃいます。

例年、5月から12月の第1、第3日曜日の午前8時から9時まで、村山総合支庁（山形市鉄砲町）を会場に行っています。今年は新型コロナウイルスの影響により、6月まで開催を見合わせていましたが、7月から、十分な感染予防対策を取ったうえで再開しました。朝のすがすがしい空気と青空のもと、元気な生産者の皆さんとおいしい農産物との出会いを求めに、ぜひ足を運んでみてください。



問い合わせ ◎ 村山総合支庁農業技術普及課 ☎023-621-8295

開催情報は 村山旬の市

名古屋

ふるさとを応援く東海山形県人会

東海山形県人会（今田正則会長）は、昭和50年に発足して今年で46年目を迎える会員数約二百名の団体です。ふるさと山形の応援団として、精力的に活動しています。毎年6月の総会・懇親会では、知事や県出身芸能人を招いて会員の交流を深め、8月の広小路夏まつりでは、夜のパレードに参加し花笠踊りで名古屋の中心街を練り歩きます。また、久屋大通公園が会場となる9月のふるさと全国県人会まつりでは、花笠踊りの披露、県産酒や玉こんにゃくの販売などで、本県の魅力を積極的にPRしています。新型コロナウイルスの影響で多くの行事が中止となっていますが、今年も、会員や山形にゆかりのある方が大勢参加する恒例の大半煮会の開催に向け、準備を進めています。今後も名古屋事務所では県人会の皆さんと一緒に、山形の最新の話題や観光物産情報を発信し、東海地区の山形ファン拡大に取り組んでいきます。



昨年のふるさと全国県人会まつり

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

県内 おすすめ 文化・スポーツ情報

おうちで山響！ ネットでも映像配信中

山形交響楽団の演奏会配信情報。クラシック専門動画配信サービス「カーテンコール」のURLとYouTubeチャンネルのQRコードが掲載されている。

文化イベント・施設の利用やプロスポーツ観戦をお得に！

山形交響楽団の鑑賞券や美術館の入場券等の購入、県内プロスポーツチームの観戦チケット・グッズ購入時に、500円毎に250円の割引が適用されるキャンペーンを実施中！

ふるさと納税でプロスポーツ・文化施設を応援！

山形を拠点に活躍するプロスポーツチーム、文化芸術を身近に親しむことができる文化施設が、新型コロナウイルスの影響により、依然厳しい状況にあります。そこで、プロスポーツチームや文化施設の活動を応援するため、クラウドファンディング型ふるさと納税による寄附を受け付けています。寄附金の活用内容、寄附の方法、その他に関する詳細が記載されている。

プロスポーツゲーム情報

「モンテディオ山形」ホームゲームと「パストラボ山形ワイヴァンズ」ホームゲームの日程表が掲載されている。

文化関係：文化振興・文化財課 ☎023(630)3342 スポーツ関係：スポーツ振興・地域活性化推進課 ☎023(630)3156・2284

※7月31日時点の情報です。新型コロナウイルスの影響で変更となる場合がありますので、事前に☎にご確認ください。

美食レシピ 香り、味、形の三拍子そろった一級品 最上小国川の「鮎」

最上町と舟形町を流れる一級河川「最上小国川」。上流には広葉樹を多く含む山林が広がり、年間を通して水量が豊富で、川魚の宝庫、鮎釣りのメッカとして知られる清流です。



鮎は川石の表面についた藻類を食べることで、スイカのよのような独特の香りがすることから「香魚」という異名を持ちます。最上小国川でとれる鮎は「松原鮎」と呼ばれ、その昔、殿様に召し上がっていただくために川を禁漁区として大切に守られていました。この環境で育った鮎は香り・味・形の三拍子そろった絶品であることから、明治天皇の巡幸の折に献上されたほどです。現在は地元漁業協同組合などが中心となり、稚鮎の放流など最上小国川の鮎を次世代に受け継いでいく活動も行われています。今回は、そんな絶品の鮎の味覚を存分に味わえるレシピを紹介します。

鮎ぶかし

- 材料(5人分)：もち米3合、鮎3尾、しょうゆ60cc、酒120cc、砂糖小さじ1
作り方：①もち米はといで5時間ほど水につけておく。②鮎は素焼きにしておく。③焼いた鮎を鍋に並べ、鮎がかぶる程度の水を入れ、しょうゆ、酒各60cc、砂糖で20分ほど煮含める。④鮎を取り出し、頭、内臓、骨を除き、身をほぐす。⑤①の水をよく切り30分ほど蒸して炊き上げる。⑥⑤をボウル等にあけ、酒60ccと③の煮汁、④を混ぜ合わせ、20分ほど蒸してできあがり。



問い合わせ ◎ 最上総合支庁総務課 ☎0233-29-1360

