

報道機関各位

置賜地域の学生たちが、伝統野菜「馬のかみしめ」の収穫を体験

～ 大学生等による食の魅力発信事業「okirakuキッチン」 ～

置賜地域の大学生たちが収穫体験などを行いますので、当日の取材についてよろしくお願いたします。



1 目的 okirakuキッチン（おきらくキッチン）の活動趣旨

置賜地域の大学生等が、生産者や料理人など食に関わる方との交流を通じて地域の「農」と「食」を学びながら、活動の様子を県内外に発信することで、置賜地域の豊かな農産物や食文化の魅力の認知度を高めます。

2 当日の活動

- (1) 日 時 令和6年10月6日（日）9:00～13:30頃
- (2) 内容・場所
- ① 馬のかみしめ（※）収穫体験 9:00～10:30頃予定
 - ・馬のかみしめ生産者の会 会長 遠藤 孝志 氏
 - （住所：長井市時庭 1409、電話：080-1841-0085）
 - ※遠藤氏敷地に集合し、ほ場に移動
 - ② 調理、会食、意見交換 11:00～13:30頃予定
 - ・交流スペース「SENN」（長井市台町2-1）
 - ※枝豆（塩ゆで）、豆ごはん、じんだん団子等を予定
- (3) 参加者 ・okirakuキッチンメンバー9名（米沢栄養大学生9名）

3 主 催 置賜農業振興協議会（事務局：置賜総合支庁産業経済部農業振興課）

※「馬のかみしめ」・・・えだまめの在来種で、19品目認定されている「山形おきたま伝統野菜」の一つ。主に長井市で生産されており、大豆の表面に馬が噛んだような模様がある。味が濃く、かみごたえたっぷり。



【問合せ先】

担 当 産業経済部農業振興課
課長補佐 日下部 眞
電話 0238-26-6052
報道監 総務企画部長 佐々木 秀徳