

やまぎん県民ホール イベント情報

演奏会形式オペラシリーズⅢ
プッチーニ：歌劇『トスカ』

愛と死、欲望と策略—
名アリアとドラマティックな音楽
が胸に迫るイタリアオペラの傑
作を、日本屈指のソリストたちと
阪哲朗×山響がお贈りします。

開催日時	2月2日(日) 午後3時
出演	阪哲朗(指揮)、森谷真理(トスカ)、宮里直樹(カヴァラドッシ)、黒田博(スカルピア)、山響アマテウスコア(合唱)、山響交響楽団(管弦楽)ほか
演目	プッチーニ：歌劇『トスカ』(全3幕/演奏会形式/日本語字幕付原語(イタリア語)上演)
料金	S席6,000円 A席5,000円 ほか

恐竜ラボ! キング・オブ・ハンターズ
from DINO-A-LIVE

大人も子どもも学んで楽しめる大迫力の恐竜
ショーが再び山形にやってくる!

開催日時	3月16日(日) ①午前10時/②午後1時/③午後4時
料金	ダイナミックシート6,900円 S席4,200円 A席3,200円

◎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 10:00~19:00)

山形交響楽団 定期演奏会情報

第322回定期演奏会

開催日時	2月22日(土) 午後7時 2月23日(日・祝) 午後3時
出演	指揮: 準・メルクル
演目	メンデルスゾーン: 交響曲 第5番 二長調「宗教改革」作品107、レスピーギ: 組曲「鳥」、ストラヴィンスキー: パレエ音楽「火の鳥」組曲(1919年版)
会場	山形テルサ(山形市)
前売券	A席4,800円 ほか

庄内定期演奏会
第29回酒田公演

開催日時	3月1日(土) 午後3時
出演	指揮: 広上淳一 ピアノ: 金子三勇士
演目	西村朗: 弦楽のための悲のメディテーション(2012年山響創立40周年記念委嘱作品)、バルトーク: ピアノ協奏曲 第3番 BB 127、ブラームス: 交響曲 第4番 ホ短調 作品98
会場	酒田市民会館 希望ホール(酒田市)
前売券	A席4,800円 ほか

◎詳しくは [山響](#)

山響チケットサービス
☎023-616-6607 (受付時間:月~金 10:00~17:00)

県民文化芸術振興課
☎023-630-2903

プロスポーツゲーム情報

「パスラボ山形ワイヴァンズ」
ホームゲーム

日時	対戦チーム(会場)
1/11(土) 午後4時	富山グラウジーズ (山形県総合運動公園)
1/12(日) 午後2時	
1/29(水) 午後7時	福島ファイヤーボンズ (山形市総合スポーツセンター)
2/1(土) 午後4時	愛媛オレンジバイキングス (山形県総合運動公園)
2/2(日) 午後2時	
2/22(土) 午後4時	バンビシャス奈良 (山形県総合運動公園)
2/23(日) 午後2時	

◎詳しくは [山形ワイヴァンズ](#)

「アランマーレ山形」ホームゲーム

日時	対戦チーム(会場)
1/4(土) 午後2時	デンソーエアリービーズ (INPEX酒田アリーナ)
1/5(日) 午後1時	
1/18(土) 午後2時	ヴィクトリーナ姫路 (山形県総合運動公園)
1/19(日) 午後1時	
2/8(土) 午後2時	東レアローズ滋賀 (山形県総合運動公園)
2/9(日) 午後1時	
2/15(土) 午後2時	岡山シーガルズ (山形県総合運動公園)
2/16(日) 午後1時	

◎詳しくは [アランマーレ山形](#)

※最新の情報はホームページをご覧ください。

スポーツ振興課
☎023-630-3156

村山

中学生が建設業の魅力を感じ!

昨年10月22日、尾花沢市建設業協会主催で、中学生を対象にした建設業の作業体験会が徳良湖畔で開かれました。体験会には尾花沢中学校と福原中学校の1年生合わせて84人が参加し、建設業協会のスタッフと一緒にドローンや重機(バックホウ)などの操作を体験しました。生徒達は初めての体験でしたが、あつという間に操作を覚え、中にはプロも驚くほど上手に重機で土を掘る生徒もいました。

県内の建設業は、労働者の高齢化が深刻な問題となっており、今後、担い手不足がますます進むことで、社会インフラの整備・維持管理や災害時の応急復旧などに従事する「地域の守り手」としての役割を果たせなくなるおそれがあります。

県では、引き続き建設業協会などと連携し、次世代の担い手確保に取り組んでいきます。



重機操作体験

問い合わせ ◎ 村山総合支庁建設総務課 ☎023-621-8408

東京

首都圏の新春を彩る山形県の「啓翁桜」

本県には、豊かな自然や食、文化などの魅力がたくさんあります。東京事務所では、四季折々の「山形の旬」を首都圏の方々知っていただくため、季節に応じた取り組みを行っています。

新年を迎えたこの時期は、本県が生産量日本一を誇る「啓翁桜」を首都圏のホテルやレストラン、劇場など多くの人が訪れる場所で展示しています。「啓翁桜」は、開花を早める技術によって、冬でも満開の桜を鑑賞することができ、また、切り枝として長く観賞できるのが特長です。山形県から全国に一足早く春をお届けする風物詩として、薄紅色の可憐な花が、多くの方を魅了します。

東京事務所では、これからも県産品や本県の観光の魅力を首都圏の皆様へ伝えていきます。また、その取組みの様子は、SNSでも発信していきますので、首都圏にお住まいの友人・親戚の方にもご紹介してください。



昨年の展示の様子 (首都圏ホテル)

Facebookはこちら Xはこちら



問い合わせ ◎ 県東京事務所 東京都千代田区平河町2-6-3 都道府県会館13階 ☎03-5212-9026

旬のやまがた 美食レシピ

きのこの炊き込みご飯

●材料(4人分):

- ぶなしめじ 135g、まいたけ 65g、干しいたけ(水で戻した状態) 45g、にんじん 35g、鶏もも肉 200g、お米 2合、お湯 400cc
- A(顆粒和風だし 小さじ1/2、しょうゆ・酒各 小さじ2、干しいたけの戻し汁 大さじ4)

●作り方:

- きのこ類(ぶなしめじ、まいたけ、干しいたけ)を一口サイズに切る。にんじんを粗みじん切りにする。鶏肉を一口サイズに切る。
- 米を洗ってざるにあげ、直径約30cmの耐熱ボウルに入れて分量の湯を注ぎ、Aの調味料を加えて混ぜ30分置き、①の具材をのせる。
- ボウルの両端に1cmくらいの隙間をあけてラップをし、600Wのレンジで9分加熱し、沸騰してきたら弱(150~200W)に切り替え、12分加熱する。
- 取り出して全体を混ぜて完成。



きのこ



●収穫時期: 通年

最上地域はきのこ類の県内最大の産地であり、令和5年の生産量は県内の60.1%を占めています。きのこ類は、低カロリーで食物繊維が豊富です。また、多くのきのこ類は、3大うま味成分の一つであるグアニル酸も含み、グルタミン酸(昆布)やイノシン酸(鰹節)と組み合わせることで、うま味の相乗効果を引き出せます。

問い合わせ ◎ 最上総合支庁森林整備課 ☎0233-29-1347

地域の旬だより

各地からの情報をお届けします。

