

最上

新庄・もがみフラワーフェスティバル2019

最上地域はトルコギキョウ・りんどう・ばら・ミニシクラメンなどの花きの生産が盛んで、中でもりんどうは県内シェア7割を誇る産地となっています。

その魅力を広く発信するため、地元生産者・生花商・J.A.市町村・県が一体となって、「新庄・もがみフラワーフェスティバル」を開催しています。特に、近年は若手生産者を中心となって新たな取組みに挑戦し、最上の花をアピールしています。今年の見どころは、日本を代表する華道家元である池坊の若手男子グループIKENO BOYSによる生け花の実演と、ワークショップです。また、品評会には最上地域の生産者が丹精込めて育てたよりすぐりの花々が150点以上出品されるほか、迫力ある生け花やアレンジメント、ボタニカルアート(植物画)、花の写真なども会場を彩ります。花の販売・寄せ植え体験などもあり、花の魅力を存分に堪能していただける2日間となっています。

秋の行楽シーズン、魅力いっぱいの上さぜひ来てくれるにゃ。

開催概要

- 日時 9月14日(土)13時~17時 品評会・寄せ植え体験等 9月15日(日)9時~15時 IKENOBOYSによる生け花実演・ワークショップ等 ※花の展示・販売は両日
場所 最上広域交流センター「ゆめりあ」(JR新庄駅併設)
費用 入場無料(一部有料)



昨年度の品評会の様子



ワークショップ(イメージ)

問い合わせ◎最上総合支庁農業振興課 ☎0233-29-1316

名古屋

いりやあせ名古屋! 3つの航空ミュージアム!

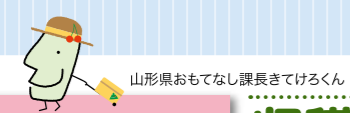
自動車産業で有名な中部地域は、全国の航空機部品の5割以上を生産するなど航空宇宙産業の集積地としても知られています。そのため、名古屋周辺には、体感型ミュージアム「あいち航空ミュージアム」(愛知県・名古屋空港内)、航空と宇宙が同時体験できる国内唯一の専門博物館「岐阜かかみがはら航空宇宙博物館」(岐阜県各務原市)、大迫力のボーイング787を見学できる「FLIGHT OF DREAMS」(愛知県・中部国際空港内)と3つの航空ミュージアムがあり、飛行機愛好家憧れの地です。

その中でも、国産初のジェット旅客機「三菱スペースジェット」の開発・生産拠点近くにある「あいち航空ミュージアム」では、戦後初の国産旅客機YS-11をはじめとした実機展示のほか、日本の航空史に名を残す名機100機が25分の1スケールの精密模型で再現されています。フライトシミュレーターでYS-11を操縦できるパイロット体験も人気。滑走路までわずか300mの屋上展望デッキからの眺めもお勧めです。
おいしい山形空港から名古屋空港へ70分でひとつ飛び。見どころたくさん名古屋にいりやあせ(来てください)。



名古屋空港が初飛行地のYS-11

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



観光通信 山形日和

収穫シーズン到来! 山形の秋の味覚を楽しもう!



日本一的美食・美酒県山形では、秋の深まりとともに、県内のいたるところで豊かな食文化に出会うことができます。幕開けは、各地の河川敷などで行われる芋煮会。その上流では、産卵で川を下る、ひときわ大きな「落ち鮎」を狙い、太公望たちが腕を競います。10月は、ラ・フランスをはじめ、ぶどう、りんご、庄内柿などが楽しめる果樹の最盛期。ワインの産地では、原料となる果物の収穫に感謝するイベントが開催され、新酒を味わうこともできます。新そばが出始めるのもこの頃。県内の産地が競ってそばまつりを開き、自慢の味を披露し合います。庄内浜では、東京・豊洲市場でも高い評価を得ている「庄内おぼこサワラ」の水揚げが始まり、地元料理店ではそれぞれに工夫を凝らした料理が提供されます。ほかにも、「つや姫」「雪若丸」などの新米や、きのこ等々の魅力的な食べ物がいっぱい。爽やかな山形県の秋を味わいに出かけてみましょう。



落ち鮎の塩焼き 県産ワイン そば 庄内おぼこサワラの炙り

問い合わせ◎観光立県推進課 ☎023-630-2373

美食美酒やまがた

旬のやまがた 美食レシピ

しゃきしゃきした食感が魅力 まこもたけ

「まこも(真菰)」はイネ科マコモ属の多年草で、別名を「ハナガツミ」とも言います。東アジアや東南アジアに分布し、日本でも全国各地に生育しています。歴史は古く、最古の歌集「万葉集」にも記載が見られます。根元の茎がタケノコ状に肥大化したものが、まこもたけ(真菰筍)と呼ばれる食材になります。アスパラガスのような食感でほのかな甘みがあります。くせがなく、生でも食べられるほか、炒める、あぶるなど加熱すると甘みが増しておいしいため、



食材としての用途が広く、さまざまな料理で活躍します。河川や沼、湖などの水辺に群生するため、水田でも栽培が可能な作物です。県内では、主に東根市や庄内地域などで栽培されています。今回は、秋の行楽のお供にぴったりのレシピを紹介します。

まこもたけのまぜご飯



- 材料(4~5人分) まこもたけ1本、にんじん1/2本、油揚げ2枚、米3合、しょうゆ大さじ3、みりん大さじ1、酒大さじ1、白ごま適量
作り方 ①まこもたけは皮をむき1cm角に切る。にんじんは千切り、油揚げは細切りにする。②①をしょうゆ・みりん・酒でさっと煮る。③②を汁と具に分け、米に汁を入れ水分を合計3合まで入れて炊く。④③が炊き上がった後、②の具を混ぜ、皿に盛りつけ、白ごまをふいて完成。

問い合わせ◎村山総合支庁地域産業経済課 ☎023-621-8432

村山旬の市