



やまがた

Yamagata Green Tourism News 2016

ご自由にお持ちください

Vol.68
2016
グリーン・ツーリズム NEWS 9 月号



グリーン・ツーリズムとは…

農家レストランでの食事や農家民宿への宿泊、地元農産物の購入や、収穫・加工体験、農作業体験などを楽しむ滞在型の余暇活動のこと。…つまりは「田舎でのんびり休日を楽しむこと」。

県内イベント情報

最上

[金山町]

第11回 東日本チェーンソーアート競技大会

木の香りあふれる競技会&文化祭



大小何台ものチェーンソーを使って、丸太から木彫作品を作り上げる大会です。デモンストレーション、競技会、作品オークションなど、会場には木の香りあふれます。

このほか2日目の18日(日)は、体験コーナー、森のコンサート、森カフェなど、盛りだくさんの楽しいイベントが行われます。

開催日時：平成28年9月17日(土)～9月18日(日)

開催場所：金山町 遊学の森「木もれび館」

料金：無料(一部体験料等あり)

お問合せ：遊学の森「木もれび館」0233-64-3305

村山

[東根市など]

週末は山形で農園ランチ

美味しいものをもって、食べて、心も体も美しく!

農園で新鮮な野菜や果物を収穫し、農園内や近くのカフェ・レストランで調理してランチを楽しむ週末企画が開催中です。

開催日時：11月13日(日)までの毎週土曜・日曜

開催場所：梅ヶ枝清水、浄心庵(東根市)、夢にぐら(尾花沢市)、山形ガールズ農場(村山市)、かほくイタリア野菜研究会(河北町)、ゆかいな野菜村(大江町)、農家レストラン「蔵」(尾花沢市)、うまいくだもの園(朝日町)、大井沢民宿(西川町)、仲野観光果樹園(天童市)、高橋フルーツランド(上山市)

料金：1,400円～3,000円

お問合せ：(一社)東根市観光物産協会 0237-41-1200

・ご予約は全て(一社)東根市観光物産協会にて一括して行っています。

・各実施日前日の午後3時まで予約できます。なお、農園ごとにより実施日と実施内容が異なりますので御注意ください。

・詳しくは東根市観光物産協会のホームページをご覧ください。http://www.higashine.info/



庄内

[庄内町]

在来野菜

カラトリ芋を楽しもう

掘って作って食べて秋満喫!

カラトリ芋は庄内町の暮らしに欠かせない在来野菜です。芋から茎まで大切に調理し、受け継がれてきました。その芋を掘って収穫し、茎で冬の保存食「芋がら」を作ります。

農家レストラン「農々家」の昼食は、秋の味覚たっぷりの地元料理。カラトリ芋2個・芋がら2編み・郷土食のレシピをお持ち帰りください。週末の田舎暮らし体験にぜひお出でください!

開催日時：平成28年10月16日(日)

10:00～14:00

開催場所：体験交流施設「人輝芽生(ときめき)ファーム」(庄内町廿六木 農家レストラン「農々家」隣接)

料金：3,000円

お問合せ：庄内町観光協会 0234-42-2922

定員：20名

申込締切：10月7日(金)



置賜

[川西町]

川西ダリヤ園

「川西ダリヤ園」オープン



650種10万本のダリアが咲き競う、日本最大級の観光ダリヤ園。園内には、「めぐり会い」「大恋愛」など、恋愛にまつわる名前のダリアコーナーもございます。

様々な色、形、大きさの中からお気に入りのダリアを探して、思い出の時間を過ごしてみましよう。

開催日時：平成28年8月1日(月)～11月3日(木・祝)

9:00～18:00

(期間中無休、10月は日没で終了)

開催場所：川西ダリヤ園(川西町大字上小松5095-11)

料金：大人(中学生以上)540円、小人(小学生)210円

お問合せ：川西ダリヤ園 0238-42-2112



きれい!

交流広場

会員紹介

まゆはきの丘直売所

天童市郊外にある『まゆはきの丘直売所』をご紹介します。

8月初めにぶどう畑に案内していただき、徐々に色づくブドウなどを拝見してきました。採れたてのくだもの野菜を、生産者が販売しているのが、安心して購入することが出来ます。

10～11月はぶどう・りんご・フランス・甘柿などが並びます。
希少商品ですが、おいしい人気のある『まほろしの梨』(10月中旬)と、『りんご』(10月下旬)と、『りんご』(10月下旬)、また、当地産の果物ジャム等もあります。
11月23日(祝)感謝祭では、芋煮の振る舞いがあります。



営業時間：8月下旬～11月下旬
金・土・日・祝 10:00～16:30
場 所：天童市下荻野戸地区
「芭蕉おもかげの丘」南側
お問合せ：090-5236-1140 (工藤 春男)
ameblo.jp/mayuhakinooka/
「まゆはきの丘ブログ」検索

事務局便り

やまがた広域観光協議会の現地研修・情報交換会に参加してきました。
村山市で、トレッキング(ブナ林コース)体験や、じゅんさい摘み取り体験をする中で、参加者同士の会

話も弾み、自然にも触れ、心身ともにリフレッシュ。体験型は、貴重な経験が出来ることを知りました。
昼食は『山の内自然体験交流施設やまぼと』で、お母さん達を作った山菜や、ヤマメなどをおいしく頂きました。

北国のうまい漬物

ハシナカ食品



南陽市の自然豊かなところで、旬の野菜を塩や糶・醤油などで漬けた漬物の製造・販売をしています。

7月は、置賜名産つす皮丸なす(塩漬け、からし漬、三五八漬)
10月は、南陽白菜や大根(塩漬け、醤油漬、甘酢漬)
12月は、新物青菜漬を販売します。
すべて手作りで保存料、着色料などは使っておりません。お客様から「美味しかったよ」

この声を励みに日々精進しています。
是非皆さん食べてみてください。



場 所：山形県南陽市島貫 153-1
お問合せ：0238-43-6896
http://www.hashinaka.com/
「お取り寄せ漬物ハシナカ食品」検索

やまがたの郷土料理 人参の白あぶらと和え

作り方

- 1 人参は短冊に切り、塩を小さじ1入れて茹でる。
 - 2 人参が柔らかくなったら、ざるにあげて水をよくきり、冷ます。
 - 3 えごまをすり鉢でよくすり、砂糖と塩を入れて味を整える。
 - 4 人参と3を和える。
- 人参は茹ですぎないこと。
● えごまは空炒りしてからすると、香ばしさが増す。

材料

- 人参 250g
- えごま 40g
- 砂糖 大さじ4
- 塩 小さじ1
- 酒 大さじ1



トレッキング(ふながた薬師の森)



じゅんさい摘み取り(大谷地沼)

やまがた的 グリーン・ツーリズム

是非ご参加ください!

推進大会開催のお知らせ

- 第1弾** 9/24 (土) 13:30～16:30
『命のツーリズムプロジェクト in 山形庄内』
(鶴岡市農村センター)
- 第2弾** 11/9 (水) 13:30～16:00
『6次産業化実践事例研修』
(山形県土地改良会館)
- 第3弾** 11/29 (火) 10:30～16:00
『リスクマネジメント研修』
(山形県土地改良会館)



新規紹介(敬称略)

TRY 米沢にんにく屋(米沢市) 武田農園(山辺町)
ハシナカ食品(南陽市) 産直あさひ・グー(鶴岡市)
ドライ工房原田(天童市)

※H.28.8.1現在 総会員数 204名
随時会員さんを募集しております!

発行元

〒990-2473 山形県山形市松栄一丁目7番48号 山形県土地改良会館別館内 山形県グリーン・ツーリズム推進協議会
TEL: 023(647)8351 FAX: 023(647)8352 http://gt-yamagata.com E-mail: gt-yamagata@festa.ocn.ne.jp