

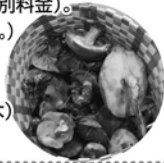
季節のイベント

きのこ探り案内

最上地域

金山町

- 体験期間：10月～11月 ●体験場所：神山山系
- 体験内容：ブナ林で森林浴をしながら山のきのこ探りをご案内します。採ったきのこはすべてお持ち帰りください。ご希望の方は、採ったきのこを町内の割烹で調理してお召し上がりいただけます(別料金)。
- 体験料金：3,000円(保険料込み。タオル・軍手・くつ下を支給します。)
- 定員：1回3名まで(案内の充実と安全確保のため)
- 留意事項：3日前まで要予約
- 問合せ先：山菜ときこの案内人 ☎0233-52-2223(鈴木)
URL: <http://www.ndaju.co.jp/annainin/>



置賜地域

米沢市

観光栗園オープン!



- 体験期間：9月中旬～10月中旬
- 開園時間：9:00～17:00 ●体験場所：麦わらぼうし
- 体験内容：約200種のハーブが栽培されているハーブガーデンなど、自然の中でティータイムが楽しめる喫茶レストラン。9月には観光栗園がオープンします。店内では香りの良い自家製のハーブティーやケーキが味わえるほか、ハーブを使用したピッツアやパスタなどが堪能できます。
- 体験料金：栗拾い入園料 高校生以上300円 中学生以下100円
お持ち帰りは630円/kg
- 問合せ先：麦わらぼうし ☎0238-32-2116 住所：米沢市築沢5265

メロンドレッシング
開発記念キャンペーンセール

村山地域

山形市

- 内容：45年ぶりに復活した本県オリジナル品種、幻のメロン「ライフメロン」果汁100%を使用した「メロンドレッシング」を記念価格でお届けします。
- 中身：メロンドレッシング(200ml)1組2本セット
- 数量：10組(ただし、アンケート調査にご協力いただける方で先着10名様に限定させていただきます。)
- 記念価格：1,000円(送料込み)
- 購入方法：「メロンドレッシング購入希望」と記入し「郵便番号、住所、氏名、電話番号」をFAXにてお知らせ下さい。※商品の発送は10月上旬頃を予定しています。
- 問合せ先：有限会社 内外ファーム(担当 山田) 山形市富神台12番地
☎023-644-5872 FAX 023-644-5864

郷土料理レシピ

「菊香さわやかずし」

「菊花の彩りを、目と舌で味わう」
ほろ苦い優雅な風味の食用菊
「もってのほか(思った以上に)美味しい!」



- ※もってのほか＝鮮やかな赤紫色の食用菊。
- | | | |
|--------------|--------------------|--------------------------------------|
| ●材料 | (煮汁) | ①作り方 |
| ●米/4カップ | ●干し椎茸のしぼり汁 / 120cc | ①干し椎茸を水につけてもどし、粗いみじん切りにして(煮汁)で甘煮する。 |
| ●干し椎茸/中10枚 | ●醤油/大さじ3 | ②枝豆を茹で、実を取り出しておく。 |
| ●枝豆/1/3カップ | ●砂糖/大さじ4 | ③黄菊、もってのほかを色よく茹で、甘酢に漬けておく。 |
| ●もってのほか/100g | (甘酢) | ④ずし飯を作り、汁気をしぼった椎茸、菊、枝豆、白ゴマをよく混ぜ合わせる。 |
| ●黄菊/100g | ●酢/大さじ4 | ⑤器に盛り、刻んだ海苔を振りかける。 |
| ●白ゴマ/大さじ3 | ●砂糖/大さじ1 | |
| ●海苔/少々 | ●だし汁/大さじ4 | |
| (合わせ酢) | ●塩/小さじ1/4 | |
| ●酢/1/3カップ | | |
| ●砂糖/大さじ4 | | |
| ●塩/大さじ1 | | |

詳しくは、HP「郷土料理レシピ」をご覧ください。

2009年10月～12月開催 新潟デスティネーションキャンペーン

庄内地域

「食の都庄内」を味わう
果物収穫体験



鶴岡市
酒田市

- 体験期間：9月～11月
- 体験場所：鶴岡市柳引地域の観光果樹園/酒田市内の果樹園地
- 体験時間：各約1時間程度(内容によって異なります。)
- 体験内容：(鶴)ぶどう、和梨、りんごなどのもぎとり収穫体験。
(酒)刈屋梨、庄内柿の収穫体験。庄内柿では脱渋体験も体験可能。
- 体験料金：鶴岡市：もぎとり食べ放題料金600～800円
酒田市：刈屋梨(1個200円から)、庄内柿(5個500円)
- 定員：(鶴)1名様から (酒)2名様から
- 留意事項：収穫体験できる果物の種類については、時期によって変わりますので、料金等についても事前に確認し予約願います。
- 問合せ先：(鶴)柳引観光協会(鶴岡市柳引合産課内) ☎0235-57-2115(株)産直あぐり ☎0235-57-3300
(酒)酒田市GT推進協議会事務局(酒田市農政課内) ☎0234-26-5792 <http://www.sakata-kankou.gr.jp/green/index.html>



農家れすとらん なごみ庵

置賜地域

長井市

- 内容：近くの畑から採れた新鮮な野菜をたくさん使い、その野菜のおいしさが充分にしみた郷土料理の冷汁や長井特産車麩のから揚げなど佃戸裏を囲んでゆっくりと味わえます。
- メニュー：なごみ膳1,300円、二の膳2,000円～
- 問合せ先：☎0238-84-7822 住所：長井市成田1445



「蔵王上山 気候性地形療法
全国サミット」開催!

村山地域

上市市

- 開催日時及び会場：9月26日(土)14:00～17:15 上市市体育文化センター「エコーホール」
9月27日(日)9:00～13:00 蔵王高原坊平
- 内容：(9/26)講演「気候性地形療法とは」・ディスカッション「気候性地形療法を活用するためには～気候性地形療法の拡がりの可能性～」(入場無料)
(9/27)気候性地形療法講習会(参加費：800円(昼食代、保険代))
- 定員：(9/26)講演・ディスカッション：400名 (9/27)講習会：100名
- 留意事項：事前に参加申込みが必要です。
- 問合せ先：上市市温泉クアオルト協議会(上市市観光課内)
☎023-672-1111(内191、192)



交流広場

『知憩軒』

会員紹介

～農家レストラン&農家民宿～

「献立はその日の畑と相談」

築50年の民家を改築した農家レストランで、田舎料理を味わってみませんか?「軒の下で憩いながら、お互いが知識を得る場所に」と名づけられた「知憩軒」は、遠出しにくい農家の女性達が一休みできる場として解放したのが始まり。

畑から摘んできたばかりの旬の野菜と果物、庄内平野で丹誠込めて栽培されたおいしいお米から作られた料理の数々は、素材のうまみが引き立ち、農家の日常食でありながら、女将の感性が光ります。女将は「農林漁家民宿おかあさん100選」に選ばれた長南 光(ちょうなんみつ)さん。1日1組の農家民宿も併設しています。農村の隠れ家で、庄内文化を感じるひとときをお過ごし下さい。

- 問合せ先：TEL0235-57-2130 山形県鶴岡市西荒屋字宮の根91
- 営業時間：11:00～14:00/17:00～21:00(火曜定休)
- 料金：昼のおまかせ=1,200円/夜のおまかせ=2,100円/
おむすびランチ=650円(おまかせ料理は要予約で、連絡は前日の昼までに)
- 交通：庄内あさひICより車で10分
- 駐車場：10台



●やまがたGTニュース愛読者プレゼント

下記のアンケートに答えていただいた方の中から、抽選で3名様に「やまがたグリーン・ツーリズムガイドブック」(みちのく書房発行 販売価格1,000円)をプレゼントします。官製はがきでご応募下さい。

- ①郵便番号&住所 ②氏名 ③年齢 ④性別 ⑤山形で行ってみたいところ
- ⑥欲しい山形情報 ⑦ご覧になったGTニュースの号数 ⑧その他何でもどうぞ

送先 〒990-2473 山形県山形市松栄1-7-48 山形県土地改良会館別館
山形県グリーン・ツーリズム推進協議会 あて

※Vol.033の応募締切：平成21年10月31日(土)必着分まで
※アンケートにご記入いただいた内容は、今後のニュース作りの参考にさせていただきます。