

## 高島町で「スローフード・ワークショップ」の開催!

最近よく耳にする「スローフード」。安全で健康によい地物の食材をもっと見直そうというこの運動は、現在、全国各地で取り組まれています。有機農法の先進地、高島町でこの度、「ゆうき米づくりの里から日本の食を考える」をテーマとしたユニークなワークショップが開催されます。

講演会、試食交流会、酒蔵とワイナリーや有機米の圃場見学、「和田ゆうきの里まつり」への参加のほか、希望者はデジタル射撃の試射なども体験できます。

- ◎日時 平成15年10月25日(土)～26日(日)
- ◎場所 JAハピネス(講演会)、高島町内見学施設と「ゆうきの里さんさん」
- ◎お問い合わせ・申し込み  
スローフード・ワークショップ置賜実行委員会 TEL.0238-57-2140 担当:舟山 隆  
山形スローフード協会 TEL.023-643-0594 担当:小山博道  
JTB団体旅行銀座支店 TEL.03-3563-5955 担当:石川智康



ゆうきの里・さんさん

## 山形のグリーン・ツーリズムに関するお問い合わせはこちらまで

山形県グリーン・ツーリズム推進協議会(事務局:山形県農政企画課内)	
山形県農林水産部農政企画課	TEL.023(630)3076 直通
村山総合支庁商工労働観光課	TEL.023(621)8441 直通
最上総合支庁商工労働観光室	TEL.0233(28)1534 直通
置賜総合支庁商工労働観光課	TEL.0238(26)6046 直通
庄内総合支庁商工労働観光課	TEL.0235(66)2111 内線325

## グリーン・ツーリズム「とっておき体験in最上」においでください

10月13日(月曜祝日)、最上地域の3ヶ所で、「とっておき体験」を実施します。

コース名	集合時間	体験場所	内 容	持ち物	募集人数
きのこ採り	新庄駅 8:30 解散 14:00	金山町 有屋	最上地域はきのこの宝庫です。「山菜ときのこの案内人」がきのこの穴場をご案内します。昼食は採りたてのきのこで料理を作ります。	おにぎり、動きやすい服装	8人
縄文体験	新庄駅 9:30 解散 15:30	舟形町 堀内	縄文ヴィーナスが発見された舟形町で縄文体験はいかがですか。「ブナの実21」が指導します。 午前 どんぐりクッキーづくり 昼食 郷土料理を作ります 午後 ①縄文編み:麻でコースターを織ります ②まが玉(みかげ石)のペンダントづくり (午後は①②のいずれかをお選びください)	エプロン、三角巾	20人
そば打道場	新庄駅 10:30 解散 14:00	真室川町 平岡	プロのそば屋「天神そば」がそば打ちをお教えます。一人一鉢で3人前を打ち、ゆで方まで体験します。自分の打ったそばで昼食。2人前はおみやげに(タレ付)	エプロン、三角巾	10人

- ※参加料は2,000円になります。(新庄駅から現地まではマイクロバスで移動します)
- ◎申込締切:10月9日(木)(定員になり次第締め切らせていただきます)
- ◎お問い合わせ・申し込み:最上総合支庁商工労働観光室 TEL.0233-28-1534

Free!

Yamagata Green Tourism News

## やまがたグリーン・ツーリズムNEWS

Vol.003



発行元 〒990-8570 山形市松波二丁目8番1号  
山形県農林水産部農政企画課(地域振興担当) TEL.023-630-3076

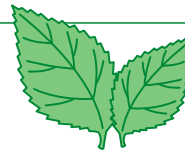
## エースJTB旅行商品「もぎたての大自然山形」発売中!

温泉旅館に宿泊して農山村体験をするという「山形版グリーン・ツーリズム」を推進するため、山形県と山形県グリーン・ツーリズム推進協議会、及び株式会社JTB東日本エース事業部がタイアップしてつくったエースJTB旅行商品「もぎたての大自然山形(秋版)」が東日本のJTB各支店で発売中です。

この商品は、県内7地域(蔵王温泉、天童温泉、赤湯温泉、金山遊学の森、飯豊源流の森、鳥海温泉、月山志津温泉)の宿泊等について、お得な価格設定である他、購入者へのオリジナル特典として、山形県のトップブランド米「こだわり自慢」や山形県産フルーツの果汁を使った飴等のプレゼントもありますので、県内旅行をする際のご利用や、来県予定のお知り合いにも是非ご利用をお勧めください。



- ◎お問い合わせ  
山形県観光振興課 高橋・黒田  
TEL.023-630-2373



## 食欲の秋 農家レストランでイタリア料理はいかが

イタリア語で「ハーブ」を意味するレストラン「エルベ」では、自家栽培の野菜やハーブを使った本格イタリアンが味わえます。人気の石焼ピZZAは、注文を受けてから生地をのぼして石釜で焼き上げる自慢の一品です。また、白川上流で釣れたヤマメのマリネや飯豊牛のほか、飯豊米を使ったリゾットなども絶品です。エルベの大きな特色は、地元の新鮮で安全な農産物に対するこだわりです。地元で採れた新鮮な野菜やハーブなどの素材を生かした料理は好評です。

また、レストラン敷地内には、およそ2千平方メートルのハーブ園があり、オープンテラスでゆっくりくつろぎながら食事をすることができます。地元のお母さんたちの作る真心のこもった料理の一つ一つを味わいながら、食べるグリーン・ツーリズムを楽しんでみてはいかがでしょうか。また、レストランの隣では、ハーブを使ったリース作りなども体験できます。是非一度お立ち寄りください。

- ◎お問い合わせ 農家レストランエルベ TEL.0238-86-2828
- ◎営業時間 AM11:00～PM3:00  
PM5:00～(ラストオーダー8:00)  
毎週月曜日定休日(月曜日が祝祭日の場合は、翌日定休日)

