

山形おきたま伝統野菜料理教室

米沢へ雪菜を掘りに来ませんか？

山形県置賜地域（県南部）の数ある野菜の中から、「雪菜」、「うこぎ」、「花作大根」など9つの品目を「山形おきたま伝統野菜」として認定し、伝統野菜の生産振興をはじめ食文化の継承、観光振興等を図る取り組みを行っています。

今般、この伝統野菜を食材にした料理教室の参加者を募集します。

一昨年、日本で初めて、雪菜と花作大根のほか7品目がイタリアのスローフード協会本部から「味の箱舟」に認定されました。今回はこの食材を中心に調理実習、雪菜の掘り起こし体験や花作大根の試食を予定しています。

この機会に是非、伝統野菜を絶やすことなく作り続けてきた生産者と一緒に伝統野菜料理を作ってみませんか？

日 時：平成19年2月26日（月） 10:00～13:00

場 所：米沢市愛宕多目的センター（参加申込者には地図をお送りします。）

（山形県米沢市古志田76-3 電話0238-38-2877）

主 催：置賜農業振興協議会（事務局：置賜総合支庁農業振興課）

内 容：雪菜の掘り起こし体験（雪に埋まった雪菜を掘り出します。）

山形おきたま伝統野菜を使った料理講習

（雪菜のふすべ漬け、小野川豆もやしの冷や汁、うこぎご飯など）

試食、交流

募集人員：30名（定員に達し次第、締め切ります。）

参加費：500円

持 ち 物：エプロン、三角巾、筆記用具、防寒着、手袋、長靴

（準備できない場合はご相談ください。）

そ の 他：直接、会場集合としておりますが、米沢駅からの送迎もいたしますのでご相談ください。

山形おきたま伝統野菜



雪菜



花作大根

参加申込み・問合先

山形県置賜総合支庁農業振興課
農産園芸担当 四柳、二瓶

山形県米沢市金池 7-1-50

TEL0238-26-6051

FAX0238-21-6941

(FAX 送信票)

置賜農業振興協議会

事務局 置賜総合支庁農業振興課

農産園芸担当 四柳(よつやなぎ) あて

(FAX 0238 - 21 - 6941)

「山形おきたま伝統野菜料理教室」参加申込書

氏名	住所	電話番号
		()
		()
		()

山形おきたま伝統野菜の詳細についてはホームページをご覧ください。

(<http://www.pref.yamagata.jp/ou/sogoshicho/okitama/325043/dentoyasaiindex.html>)



雪菜掘りの風景

「雪菜」について

雪菜は雪の中で育ち、雪を掘って収穫する全国でも珍しい野菜です。置賜地方は豪雪地帯であり、冬期間の生鮮野菜の確保のために上杉鷹山公が栽培を奨励したと言われていいます。

地域では、熱湯に通すことの意の方言「ふすべる」にちなみ「ふすべ漬」という漬物にして食しています。

平成17年に、長井市花作地区の「花作大根」とともに、イタリアのスローフード協会から食の世界遺産「味の箱舟」に認定されました。