

置賜

風化させない！いつまでも

東日本大震災から間もなく8年が経過しようとしていますが、被災地の復興は道半ばです。現在も県内では、1900名を超える多くの方々が避難生活を送っております。一方、時間の経過とともに震災の風化が懸念されます。

このような中、およそ640名が避難している置賜地域において、犠牲になられた方々を追悼するとともに、東北全体の復興・再生を願いながら、避難者と県民の皆さんで交流する祈念事業を実施します。今年のテーマは「やさしさあふれる未来に向けて」です。これまでの8年間を振り返り、何を残せたか、そして、今後、何が必要とされ、何ができるのかを一緒に考えてみましょう。震災の教訓を語り継ぎ、後世に活かすためにも、避難されている方々に限らず、一般の皆さんもぜひご来場ください。

なお、献花をされる方の入場は自由ですが、追悼式・イベントへの参加は事前申し込みが必要です(定員450名)。詳細は、県ホームページをご覧ください。直接お問い合わせください。



ショッピングモールの歌姫
「半崎美子」



米沢市民ミュージカル
「伝国座」

東日本大震災復興祈念事業 (米沢会場)

- 開催日 平成31年3月11日(月)
- 場所 伝国の社(米沢市丸の内1-2-1)
- 日程
 - 13:30～開場(11:30～献花)
 - 14:30～追悼式
 - 16:00～避難者の状況報告
 - 16:20～半崎美子コンサート
 - 17:10～抽選会・竹あかり
 - 18:00～伝国座ミュージカル

問い合わせ ◎ 置賜総合支庁総務課防災安全室 ☎0238-26-6007 詳しいパンフレットは... 置賜防災安全室

香港

香港で本県の魅力をトータルアピール!

本県と香港との経済・観光分野の交流を拡大するため、県では、昨年10月から日本貿易振興機構(JETRO)香港事務所に県職員を1名派遣しています。

香港は、食品や物品を輸入に頼っています。また、関税がゼロで輸入の規制が少ないことから、世界中から食品や商品が集まる激戦地です。県ではこれまで、関係機関と連携し、トップセールスや商談会の開催などを継続して行ってきました。

その結果、最近では「つや姫」や「ラ・フランス」、牛肉、豚肉、日本酒など多くの県産品を目にするようになり、ある高級スーパーでは、日本産牛肉の全てを山形牛が占めるようになりました。

また、香港には1000を超える日本料理店があり、日本食が広く普及しています。日本料理店は、小売店とともに県産の農産物や日本酒のさらなる消費拡大を進めるうえで重要なターゲットとなっています。

こうしたチャンスを活かすため、今後も関係団体・企業と連携しながら、農産物、日本酒、工芸品などの県産品はもちろん、観光など本県の魅力をトータルで売り込み、輸出及びインバウンドの拡大につなげていきます。



スーパーでの本県産「ラ・フランス」の販売

問い合わせ ◎ 経済交流課 ☎023-630-2366



観光通信 山形日和。

5月から置賜三十三観音御開帳! ~やまがた出羽百観音めぐり~

観音様は33の姿になって悩める者の求めに応え、これを救うとされています。これにちなんで、33か所の観音様をお参りする巡礼が全国各地で行われてきました。「やまがた出羽百観音」は、県内にある3つの三十三観音と番外を総称したもので、1つの県で百観音を巡れるのは非常に貴重なことです。昨年の庄内から3年かけて御開帳しており、今年が置賜、来年は最上です。お見逃しなく!

かつて置賜を治めた上杉藩の重臣・直江兼統公の後室・お船は観音信仰が篤く、領地内に三十三観音の霊場を定めたと伝えられています。それ以降、地域の人々に大切に守られてきたのが置賜三十三観音です。新しい時代の安寧など、願い事は三者三様。置賜の花の名所や温泉とともに、あなただけの巡礼の旅に出かけてみませんか?



8番札所 深山観音(白鷹町)
県内最古の建造物で国指定重要文化財。



19番札所 笹野観音(米沢市)
本尊は千手千眼観音。7月には約2,000株の紫陽花が咲き乱れる。

御開帳とは?
普段は見ることのできない観音像を拝観できます。
●2019年5月1日～10月31日
置賜三十三観音御開帳(7年ぶり)
●2020年5月1日～10月31日
最上三十三観音御開帳(12年ぶり)



詳しくはHPで御確認ください。

山形日和。花回廊

「山形日和。花回廊キャンペーン」は4月1日～7月15日まで開催。花もあわせてお楽しみください。

問い合わせ ◎ 観光立県推進課 ☎023-630-2372 [やまがた出羽百観音](#)

旬のやまがた 美食レシピ

春の訪れを告げる「県の魚」 サクラマス

庄内の春のお祭りに欠かせないサクラマス。桜が咲くころに生まれた川に戻ってくることや身の色が桜色であることからこの名が付いたと言われています。



おいしいとされるのは、2kg前後の大きさのもの。日本海から遡上するこの時期は、脂がのって身はふっくらと柔らかく、まさに絶品、極上の味。素焼きして大根おろしを添える「染めおろし」や、蒸したマスにニラやゆで卵、そうめんなどを付け合わせ、甘いしょうゆあんをかけ、ショウガをのせた「サクラマスのあんかけ」などの郷土料理が知られています。旬のこの時期、ぜひ味わっていただきたい魚です。

今回は、本県認定「庄内浜文化伝道師」の石寺憲和さんが考案したサクラマスのレシピを紹介します。

問い合わせ ◎ 庄内総合支庁水産振興課 ☎0234-24-6045

サクラマスの醤油漬けグリルタルタルソースかけ



●材料(4人前): サクラマス4切、漬けタレA(濃口しょうゆ:みりん:酒=同量割合)、サラダ菜2枚【タルタルソース】ゆで卵1個、玉ねぎ1/4個、ピクルス1本、パセリ少々、マヨネーズ大さじ4、レモン汁大さじ1/2、砂糖小さじ1、塩少々、コショウ適量、牛乳大さじ2

●作り方: ①サクラマスをAのタレに5時間程漬ける。②タレからあげて焦げ過ぎないように焼く。③玉ねぎをみじん切りにして、塩もみし、水が出てきたらキッチンペーパーで包み水気をしぼる。④ゆで卵をボウルに入れて、フォークで細かくつぶす。⑤ピクルス、パセリをそれぞれみじん切りにする。⑥④のボウルに玉ねぎとピクルスのみじん切りを混ぜ合わせ、マヨネーズ、レモン汁、砂糖、塩、コショウで味を整える。少し硬めのときは牛乳で好みにのぼす。⑦浅めの器にサラダ菜を敷いて、焼いたサクラマスをのせる。上からタルタルソースをかけて、その上にパセリのみじん切りをかけて出来上がり。