

訂正

プレスリリース

令和7年12月12日にプレスリリースした件について、添付資料に誤りありと訂正が  
ありますのでお知らせします。

令和7年12月12日

置賜総合支庁

報道機関各位

## イタリアンで味わおう！令和7年度「山形おきたま伝統野菜料理教室」参加者募集

置賜地域に古くから伝わる「山形おきたま伝統野菜」の知名度向上及び消費拡大を図ることを目的に、標記料理教室を開催しますので、周知及び取材についてよろしくお願ひいたします。

- 1 日時 令和8年1月24日（土）10:00～13:00  
※当日の進行状況により終了時刻が前後する場合があります。
- 2 会場 米沢市すこやかセンター 3階 調理実習室（米沢市西大通1丁目5-60）
- 3 講師 野菜ソムリエPro 樋渡 由美 氏
- 4 対象者 伝統野菜やイタリア料理の調理法に興味がある方（定員20名）
- 5 申込 令和8年1月12日（月・祝）まで  
※「やまがたe申請（山形県電子申請サービス）」にて受付
- 6 参加費 無料
- 7 内容
  - ・「山形おきたま伝統野菜」の紹介
  - ・イタリア料理などでの伝統野菜の調理法の説明
  - ・伝統野菜の調理及び試食

【使用する伝統野菜】※仕入状況等により変更となる場合があります。

雪菜（米沢市）、小野川豆もやし（米沢市）、花作大根（長井市）、紅大豆<sup>®</sup>（川西町）、馬のかみしめ（大豆）（長井市）、遠山かぶ（米沢市）等

○「山形おきたま伝統野菜」とは

置賜地域の市町から推薦があった伝統野菜のうち、次のいずれにも適合し、山形おきたま伝統野菜振興協議会が認定したもの（認定数：20品目）

- ① 置賜地域で概ね昭和20年以前から栽培されている在来種
- ② 置賜地域の歴史と食文化を伝えるもの

- 8 主催 山形県置賜総合支庁産業経済部農業振興課（共催：置賜農業振興協議会）



（令和6年度開催時のメニュー）

### 【問合せ先】

担当 産業経済部農業振興課  
課長補佐 佐藤 久実  
電話：0238-26-6051  
広報監 総務企画部長 小林 直樹



# イタリアンで味わおう！ 山形おきたま 伝統野菜 料理教室

写真は昨年度の調理例です

## 置賜地域の伝統野菜のおいしさ、体験しよう！

山形県置賜地域には、古くから地元で大切に守り育てられ、豊かな食文化を支えてきた、貴重な「山形おきたま伝統野菜」があります。今回は、冬に旬を迎える伝統野菜を使って、イタリア料理にチャレンジ！伝統野菜のおいしさと、より身近に楽しむレシピを、学んでみませんか？



講師 野菜ソムリエPro  
樋渡 由美 先生

野菜ソムリエProのほか、栄養士、ホームパーティスタイリスト、ハーブコーディネーターの資格を持ち、米沢市内で地元の野菜を使ったイタリア料理の教室を開催するなど、農産物の魅力を広く発信しています。

開催日時

令和8年1月24日(土) 10:00～13:00

会場

米沢市すこやかセンター 3階 調理実習室  
山形県米沢市西大通 1丁目5-60

対象

伝統野菜やイタリア料理の調理法に興味がある方

参加費用

無料

定員

20名まで

持ち物

エプロン、筆記用具

冬の伝統野菜の一例



雪菜



小野川温泉  
豆もやし



紅大豆®



遠山かぶ



花作大根

## 参加お申込みは、令和8年1月12日（月・祝）まで！

「やまがたe申請」からお申込みください。こちらの二次元コードからアクセスできます

※お申込み多数の場合は抽選となります。参加の可否については、1月16日（金）までにお知らせします。

主催・お問合せ

山形県置賜総合支庁農業振興課

〒992-0012 山形県米沢市金池7丁目1-50



0238-  
26-6051



参加お申込み  
やまがたe申請