

やまぎん県民ホール イベント情報

やまがた文化の回廊フェスティバル2026
山形市内の文化施設と中心市街地をめぐって多彩な魅力を発見するフェスティバル!

期間	3月14日(土)～29日(日)
会場	やまぎん県民ホール、山形市民会館、山形テルサ、文翔館、県立博物館、県立図書館、山形美術館、最上義光歴史館、Q1、紅の蔵、JR山形駅 ほか

第30回山形県トップコンサート

令和7年度に全国大会・東北大会などで優秀な成績をおさめ、選出された団体が県内トップレベルの演奏を披露します。

開催日時	3月20日(金・祝)午後1時30分
料金	一般指定席1,000円

ミュージカル「ジキル&ハイド」

手にするのは愛か、破壊かー 東京、大阪、福岡、愛知、山形の5都市で開催する話題のミュージカルにご期待ください。



開催日時	4月25日(土)・26日(日)午後1時
出演	柿澤勇人/佐藤隆紀(LE VELVETS)、真彩希帆/和希そら、Dream Ami/唯月ふうか(各Wキャスト)、堅山隼太、章平、佐藤誓、栗原英雄 ほか
料金	プレミアムシート20,000円 S席14,000円 A席9,800円 B席7,800円 ほか

◎詳しくは [やまぎん県民ホール](#)
やまぎん県民ホールチケットデスク ☎023-664-2204 (受付時間:水～月 10:00～19:00)

山形交響楽団 演奏会

第331回定期演奏会

開演日時	3月7日(土)午後7時 3月8日(日)午後3時
出演	指揮:大植英次、ヴァイオリン:前田妃奈 エルガー:弦楽セレナード 木短調 作品20、チャイコフスキー:ヴァイオリン協奏曲 二長調 作品35、ベートーヴェン:交響曲 第4番変ロ長調 作品60
会場	山形テルサ(山形市)
前売券	A席5,500円 B席5,000円 ほか

～やまぎん県民ホールシリーズVol.4～
「オーケストラの日2026」

開催日時	3月29日(日) ワークショップ:午後1時30分～午後3時 コンサート:午後4時
出演	指揮:竹本泰蔵、ゲストアーティスト:森崎ウィン、はいだしょうこ、コラボキャラクター:たべっ子どうぶつ アンダーソン:舞踏会の美女、リスト:ハンガリー狂詩曲 第2番 ほか ★森崎ウィン&はいだしょうこが夢の共演! ★ワークショップでは、楽器演奏や指揮者の体験コーナー、ミニコンサート、バックステージツアーなどが行われます!
会場	やまぎん県民ホール(山形市)
前売券	S席5,000円 A席4,000円 ほか (※ワークショップは入場無料です)

◎詳しくは [山響](#)
山響チケットサービス ☎023-616-6607 (受付時間:月～金 10:00～17:00)
県民文化芸術振興課 ☎023-630-2903

プロスポーツゲーム情報

「モンテディオ山形」ホームゲーム

日時	対戦チーム
3月8日(日) 午後2時	ブラウブリッツ秋田
3月22日(日) 午後2時	ベガルタ仙台
3月29日(日) 午後2時	栃木シティ

◎会場:NDソフトスタジアム山形(天童市)
◎詳しくは [モンテディオ山形](#)

「パスラボ山形ワイヴァンズ」ホームゲーム

日時	対戦チーム
3月7日(土) 午後3時	熊本ヴォルターズ
3月8日(日) 午後2時	
3月21日(土) 午後3時	バンビシャス奈良
3月22日(日) 午後2時	

◎会場:山形県総合運動公園
◎詳しくは [山形ワイヴァンズ](#)

「アランマーレ山形」ホームゲーム

日時	対戦チーム(会場)
3月14日(土) 午後2時	KUROBEアクアフェアリーズ
3月15日(日) 午後1時	(山形県総合運動公園)
3月21日(土) 午後2時	PFUブルーキャッツ石川
3月22日(日) 午後1時	(INPEX酒田アリーナ)

◎詳しくは [アランマーレ山形](#)
※最新の情報はホームページをご覧ください。
スポーツ振興課 ☎023-630-3156

ピックアップ!
今年山形県誕生150周年!

明治9年8月21日、置賜・鶴岡・山形の3県が合併して現在の山形県が誕生し、今年で150年を迎えます。

初代県令・三島通庸の主導で着工し、明治10年11月3日に落成した初代県庁は、当時の政府が掲げた「富国強兵」「殖産興業」を地方で実現する拠点として、政府の威光を県下に示す役割を担うものでした。

初代県庁は、正面に高さ約20メートルの三層楼を備えた立派なもので、明治11年に山形を訪れたイギリスの旅行家イザベラ・バードの旅行記にも「…大通りの奥の正面に堂々と県庁があるので、日本の都会には珍しく重量感がある」と記されるほど、威風堂々たる洋風建築でした。しかし、この初代県庁は明治44年の山形市北部大火で焼失してしまいます。大正2年から5年にかけて建て直された二代目の県庁舎は、昭和50年まで使用され、修復を経て、現在、山形県郷土館「文翔館」として親しまれています。



高橋由一「山形市街図」(明治14年)



初代・県庁(明治10年落成)

問い合わせ ◎ 広報広聴推進課 ☎023-630-2534

Yamagata Now
地域の旬だより 各地からの情報をお届けします。

大阪

大阪府事務所では、大阪駅前第1ビルに入居する13の県事務所合同で、昨年12月11日と12日に「ふるさとの観光と名産品まつり」を開催しました。

本県では観光PRと併せて、フランス、りんご、玉こんにゃくなどの特産品を販売し、多くのお客さまにご来場いただきました。今回で26回目の開催となる本イベントは、ラ・フランスを楽しみに来場される方が多く、「昨年食べておいしかったのでまた買いたまいました」といったうれしい声を多数いただきました。また、おいしい山形推進機構のペロリンも駆けつけ、イベントを大いに盛り上げました。

今後も大阪府事務所では、さまざまな活動を通じて関西地域をはじめ西日本の皆さんに県産品や本県の観光の魅力を発信していきます。

大阪で山形の観光と特産品をPR!



ラ・フランスを選ぶお客さま



イベントを盛り上げるペロリン

問い合わせ ◎ 県大阪事務所 ☎06-6341-6816

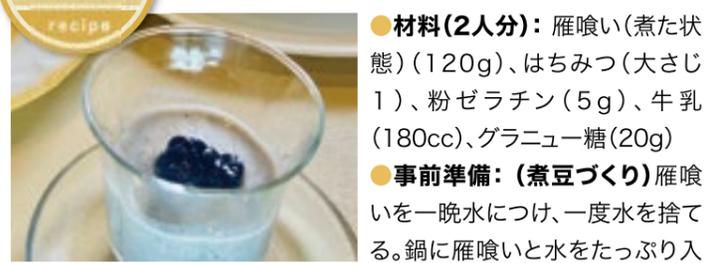
最上 最上伝承野菜「雁喰い」

●収穫時期:10月下旬
最上地域で古くから栽培されている最上伝承野菜*の一つ。豆の真ん中に雁がかじったような模様が出ることから名前がついた。煮ると柔らかくて甘味がある。黒豆煮のほか、若いうちに収穫して枝豆として食べてもおいしい。



◎東海林晴哉
*最上伝承野菜:最上地域特有で概ね昭和20年以前から栽培されている野菜・豆類で自家採種しているもの。現在33品目が認定されている。

最上 雁喰い(黒豆)の黒プリン



●材料(2人分):雁喰い(煮た状態)(120g)、はちみつ(大さじ1)、粉ゼラチン(5g)、牛乳(180cc)、グラニュー糖(20g)
●事前準備:(煮豆づくり)雁喰いを一晩水につけ、一度水を捨てる。鍋に雁喰いと水をたっぷり入れ、1時間半くらいを目安に煮る。※アクをすくいながら、途中お湯が少なくなってきたら、水を足す。(煮豆の味付け)煮た状態の雁喰いはちみつを鍋に入れて混ぜ合わせる。※クツクツしてくるまで煮る。
●作り方:①雁喰い10粒を調理とは別に残しておく。(最後の飾り用)②鍋に牛乳を入れ、人肌程度に温まったら、下ごしらえした雁喰い・グラニュー糖・ゼラチンを入れヘラで全体を混ぜる。③ミキサーにかける。④プリン型またはグラスなどに入れ、氷水で粗熱をとってから冷蔵庫で1時間程度冷やす。⑤固まったら最初に残しておいた豆を飾る。

問い合わせ ◎ 最上総合支庁農業振興課 ☎0233-29-1315