

置賜

普段は入ることができないダムの中を探検！

毎年、7月21日から31日までの期間は「森と湖に親しむ旬間」です。森林や湖に親しむことで、心身をリフレッシュしながら、森林やダムの担っている役割と重要性への理解を深めてもらうため、全国でダムを中心にさまざまなイベントが開催されます。

米沢市の南部にある綱木川ダムでは、普段は入ることのできないダム内部の見学や、巡視船に乗って森に囲まれたダム湖をご案内します。水面から360度の絶景を見渡せるのはこの機会だけです。

「洪水被害の防止」、「河川環境の保全」、「水道用水の供給」のために造られ、昨年10周年を迎えたこのダムを、より深く知ってみませんか。皆さん、ぜひご参加ください。



ダム内部見学状況



ダム湖周辺見学状況

綱木川ダム探訪親子体験学習

- 日時：7月29日(日)午前9時～11時30分
 - 場所：綱木川ダム管理所前広場集合
 - 参加対象：小学生以上(保護者同伴)
- ※気象状況などにより中止となる場合あり。
※先着10組程度(約20名)です。
7月20日までの平日午前8時30分～午後5時15分に電話でお申し込みください。

問い合わせ ◎ 置賜総合支庁河川砂防課 ☎0238-26-2231

詳しくは… 綱木川ダム

大阪

阪神甲子園球場でさくらんぼナイター

「日本一さくらんぼ祭り」をPRし、本県への観光誘客と、県産さくらんぼの消費拡大を図ることを目的に、「山形さくらんぼナイター」が5月17日に阪神甲子園球場で開催されました。

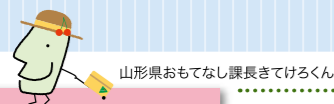
当日は、寒河江市の「ミスさくらんぼ」が、これから旬を迎える山形のさくらんぼ「佐藤錦」を先着2,500名にプレゼントしました。

試合開始前にはセレモニーが行われ、両軍の選手にも「佐藤錦」と、県が誇るブランド米「つや姫」を贈呈しました。そのほか、球場のオーロラビジョンで、本県の名所を美しい映像で紹介するなど、山形の観光とおいしい山形を大いにPRした一日となりました。

県大阪事務所では、これからも西日本でのさまざまなイベントなどの機会を活かして、さくらんぼや、今後旬を迎える県産農産物など、山形の「美食・美酒」を観光と併せて一体的にPRしていきます。



問い合わせ ◎ 県大阪事務所 大阪市北区梅田1-3-1 800号 大阪駅前第1ビル8階 ☎06-6341-6816



観光通信 山形日和

この夏はやまがた百名山へ!

県内には、散策しながら景色や植物を楽しむトレッキングに適した魅力溢れる山が数多くあります。夏の「月山」の山頂近くでは、神秘的なクロユリやヒナザクラなどの群落が人々を魅了します。

また、「杣蔵山」は、道中に滝があり、涼を感じながら散策を楽しめます。「西吾妻山」では、初夏から盛夏に咲き誇る湿生植物や秘湯など、雄大な自然の中で心身ともにリフレッシュできます。

県では、このような素晴らしい山々を「やまがた百名山」に選定し、ホームページでコースマップなどの情報を発信しています。8月11日は「山の日」です。この機会に、山形の夏山で大自然を心ゆくまで堪能してみたいはいかがでしょうか。



山頂の月山神社とハクサンイチゲ(※1)
杣蔵山の溪谷遊歩道沿いから見ることができーの滝
西吾妻山の初夏のチングルマ(※2)
※1 平成29年度やまがた百名山写真コンテスト応募作品より
※2 「やまがた百名山」ガイドブックより

問い合わせ ◎ 観光立県推進課 ☎023-630-2373

やまがた百名山の情報は… やまがた山

旬のやまがた

美食レシピ

recipe

空と大地と水が育む夏の逸品 庄内砂丘メロン

南国に負けない強い日差し、そよぐ海風、銘酒の源になるほど豊かで良質な地下水、水はけのよい砂丘。この恵まれた環境で育った「食の都庄内」を代表する夏の果物です。

上品な甘さとなめらかな食感の「アンデスメロン」が主力品種。「クインシー」など赤肉系メロンも、しっかりとした肉質と爽やかな甘さで人気です。

今回は、「食の都庄内」親善大使の太田政宏シェフが考案したババロアをご紹介します。

問い合わせ ◎ 庄内総合支庁地域産業経済課 ☎0235-66-5725

「メロンのババロア」

- 材料：板ゼラチン14g、青肉メロン果肉500g、卵黄(M)3個、グラニュー糖60g、牛乳250cc、生クリーム120g

- 作り方：①板ゼラチンを冷水で戻す。食べ頃の青肉メロン果肉をミキサーでジュース状にする。
- ②卵黄とグラニュー糖をボウルに入れ、少し白くなるまで混ぜる。
- ③牛乳を鍋で沸騰する直前まで沸かし、②に少しずつ入れて混ぜ合わせ、別の鍋に移す。
- ④③を弱火にかけ(80℃以上にならない)、ヘラで鍋底から丁寧に、クリーム状になるまでよくかき混ぜる。
- ⑤①のゼラチンの水気を絞って④に入れ、溶けたらボウルにこし器でこす。
- ⑥⑤を冷水の上のせ、ゴムべらで混ぜながら冷まし、冷めてから①のメロンを混ぜる。
- ⑦生クリームを八分立てにホイップし、⑥とよく混ぜ合わせてからカップに入れ、冷蔵庫で固める。

