



やまがたの棚田カレー旋風

(遊佐町) 藤井集落地域づくりワークショップ

やまがたの棚田カレー

あなたのまちの飲食店で食べられるかも

令和4年2月、県庁食堂で提供された「やまがたの棚田カレー」。その評判は、東京霞が関にも届き、翌3月には、農林水産省内の食堂で提供され、東京デビューを果たした。その後も、期間限定ではあるが、県内各地でその地域の特色を活かした「やまがたの棚田カレー」が提供されている。

やまがたの棚田カレーは、棚田米の消費増大と交流人口の拡大に向け、県が棚田のライス型を考案し製作。現在、県内各地域へのエリア拡大に向け、ライス型の貸出しを行っている。

みなさんのまちの飲食店で、または旅行先などで、やまがたの棚田カレーに出会った際は、ぜひ食してほしい。

やまがたの棚田カレー

提供実績

令和4年

2月 県庁食堂

3月 農林水産省内食堂

6月 最上支庁内食堂

7月 I-LBLU 遊学館

藤井集落

ワークショップ

やまがたの棚田カレーとは

- ・米は山形県産の棚田米を使用（必須！）
- ・やまがたの棚田ライス型でご飯をかたどる
- ・カレー具材も、できる限り棚田地域、県産農畜産物を使用



棚田ライス型



やまがたの棚田カレー
@県庁食堂

やまがたの棚田カレーラインナップ



四ヶ村の棚田（大蔵村）



最上総合支庁内食堂



最上総合支庁食堂「千起」で実施している「SDGs」をテーマにした地産地消定食の第2弾で登場。葉山からの伏流水で育てた大蔵村四ヶ村の棚田米（はえぬき）を使用し、最上伝承野菜とのコラボレーションにより提供された。



蔵王上野の棚田（山形市）



ILBLU(イルブル)遊学館



山形が誇る蔵王山の麓で生産された山形市蔵王上野の棚田米（はえぬき）を使用し、県内各地の新鮮な野菜、化学調味料を使っていない自然な味わいが特徴のカレーが、山形県立図書館内カフェレストランILBLU（イルブル）遊学館で提供された。



藤井の棚田（遊佐町）



藤井集落ワークショップ

遊佐町藤井集落で元気な農村づくり総合支援事業の一環で実施した、地域づくりワークショップの昼食で登場。鳥海山の水の恵みで育てた藤井の棚田米を農家が提供し、人参以外は全て地元の野菜を使い、ルーをイチからつくるこだわりのカレーが振る舞われた。

今後の予定

置賜地区では11月に白鷹町中山の棚田周辺の飲食店で、おいしい新米（棚田米）と地域の野菜を使用し、棚田カレーを提供する予定。秋の棚田を巡り、棚田が広がる風景とその美しさも一緒に体感していただきたい。



ライス型の貸出について

県では、棚田米の消費拡大及び交流人口の拡大を目的に、ライス型の無料貸出を行っている。※ 詳しくは下記担当まで（貸出対象機関）①飲食店（道の駅、食堂、喫茶店など）②棚田保全団体 ③教育機関 ④国・市町村

お問合せ：山形県農林水産部農村計画課
中山間・棚田振興担当 TEL023-630-2495

