

# 村山総合支庁ニュース

—MuraSou News—

第207号 令和4年8月号 山形県村山総合支庁  
発行元:総務企画部総務課総務係 TEL:023-621-8105

## 第6回「山の日」全国大会 やまがた2022

北海道・東北地域では初めて、「山の日」全国大会が本県で開催されます。

「山の日」全国大会では、記念式典のほか、山にゆかりのあるゲストによるトークイベント、蔵王の魅力を感じ取る記念登山などを実施します。  
(環境課 TEL:023-621-8425)

### 山を想い、山を愛し、山と生きる。

### ～樹氷輝く蔵王のやまがたから、未来へ～



# 8/10水・11木祝



当日YouTube配信あり!

#### 記念式典・トークイベント

8/11(木) 9:00~12:00 場所 やまぎん県民ホール

- 小林綾子さんのナビゲートによる「山岳山形の魅力とそれらを守る活動が続ける人々」の紹介
- 美しい樹氷を守るための取組みに関わる中学生、高校生によるメッセージの発信 など
- トークイベント  
登山の魅力や醍醐味、新しい山の楽しみ方などを楽しく紹介
- ゲスト



小林綾子さん  
俳優



飯澤政人さん  
登山ガイド、  
山岳フォトグラファー



かほさん  
登山YouTuber

#### 歓迎フェスティバル

8/11(木) 10:00~16:00

場所 やまぎん県民ホール前広場

- 山形の山や自然、温泉、食などの魅力を伝える「ご当地グルメ&特産品コーナー」「展示・体験コーナー」など



他多数出店予定!

来場自由  
詳細は裏面を  
ご覧ください

#### 記念登山 ※募集終了

8/10(水) 9:00~14:30 場所 蔵王山周辺

# 夏の「やまがた野菜・イタリア野菜料理フェア」開催中です。



村山地域において歴史や文化とともに郷土の食材として古くから受け継がれてきた「村山伝統野菜」と、生活や風土に根ざし、季節を感じさせる「村山特産野菜」を合わせたものを「やまがた野菜」と総称し、現在58品目が認定されています。また、当地域では、寒暖差の大きいイタリア北部と似た気候を活かして「イタリア野菜」が栽培されています。これらの野菜を使ったオリジナル料理が味わえる夏の「やまがた野菜・イタリア野菜料理フェア」が8月6～28日までの期間、村山地域の料理店23店で開催されています。

さらに、オリジナル料理を食べてアンケートに回答した方の中から、抽選で5名様に「やまがた野菜・イタリア野菜の詰め合わせ」がプレゼントされます。是非この機会に旬の野菜をご賞味ください。

## 夏の「やまがた野菜・イタリア野菜料理フェア」

令和4年8/6・28



(地域産業経済課 TEL:023-621-8447)

協賛店の情報についてはこちらの県HPを御確認ください。⇒



# 包装資材と乾燥食品をテーマに「むらやま農産加工技術研修会」を開催しました

近年、消費者の食の志向の一つ「簡便化志向」が高まり、手軽に食べられる加工品が求められています。そこで、消費者ニーズに対応し、商品力の高い加工品開発を促進するため、食品の包装技術と乾燥加工技術を学ぶ「むらやま農産加工技術研修会」を7月14日(木)に村山総合支庁講堂で開催しました。当日は会場とオンラインで34名の農産加工者、農業者や関係者が参加しました。

農研機構の北澤裕明氏からは食品包装の基礎知識と包装資材選択時に考えるべきことについての講演を、農業総合研究センターの戸田研究員からは、現在、技術開発中の「シャインマスカット」セミドライ加工技術等について情報提供いただきました。

参加者からは、製造している加工商品の包装資材等の選び方、乾燥品加工方法のポイントについて質問が出るなど、関心の高い内容だった様です。内容について、気になる！興味がある！方はお近くの農業技術普及課までお問合せください。

(農業技術普及課 TEL:023-621-8294)



# 「てっぼう町青空市場」好評開催中！ 「おいしいごはんポスターコンクール」作品募集中！

7月17日に今年度6回目の「てっぼう町青空市場」が、村山総合支庁正面駐車場で開催されました。この日は16店舗が参加し、トマト、きゅうり、なす、スイカなど夏野菜が多く並びました。小雨が降る中でしたが、約200名のお客様にお越しいただきました。

この市は、村山地域の農業者が、自ら栽培した新鮮な農産物等の販売を通して地域の農業について理解を深めてもらいたいと始めたもので、今年22年目を迎えます。これからの時期は、もも、ぶどうなどの果実も種類が増えてきます。旬の農産物が並びますので、ぜひお越しください！



開催日：5月～12月の毎月第1、第3日曜日  
※8/11(山の日)も開催  
時間：朝8時～9時(12月のみ朝10時～11時)

(農業技術普及課 TEL:023-621-8294)



令和3年度 最優秀賞  
尾形穂南さんの作品  
(天童市立天童北部小)

お米を中心とした日本型食生活の良さを見直すとともに、農業への理解とお米の消費拡大につなげるため、村山地域の小学生を対象に「おいしいごはんポスター」を募集します。

- ◆ テーマ  
「ごはんを食べたくなる」ような標語入りポスター
- ◆ 応募規格  
四つ切り画用紙(描画材自由)
- ◆ 応募締切  
令和4年9月5日(月)



※詳しくは、県のホームページからご覧になれます。通学している小学校を通してご応募ください。

(農業振興課 TEL:023-621-8385)

# シリーズ「子どもの居場所ニュース」Vol.4 株式会社山形丸魚/天童市 支援する人を支援する

○株式会社 山形丸魚  
〒994-0057 山形県天童市石鳥居二丁目2番70号  
TEL 023-658-3335 (営業企画課)



営業企画部 阿部 俊一 さん

心豊かな食の実現を通し、会社にかかわるすべての人たちの幸福追求と社会貢献を社是とする株式会社山形丸魚は、天童市内に本社を有する総合食品流通事業所です。創業は1942年（昭和17年）で、天童市内にある本社のほか、現在県内7カ所に支社・営業所などを展開し、生鮮水産物および加工品、一般加工食品、飲料、瓶缶詰、調味料などの卸売業を事業内容としています。現在同社は、県の「子どもの居場所づくりネットワーク」の趣旨に賛同し、その設立にあたり応援団体として、平成30年から子ども食堂への食材提供を行っています。

この活動を始めたきっかけを伺うと、社内で「子ども食堂」が話題となり、その活動の志の高さに共感したことが発端だったそうです。その時、魚・肉類の食材寄付がなかなか集まらず、子ども食堂が困っていることを知り、それなら会社として協力できるのではないかと考

え、現在の活動につながったそうです。

活動をスタートするにあたり検討したことは、子ども食堂と会社の目指す方向性に乖離が生じないよう、また、持続可能な取組となるよう「あらかじめ枠を決めること」だったそうです。そこで、提供回数は月1回と決め、金額も1回あたり3,000円～5,000円に設定したとのこと。食材を提供している子ども食堂から、年間のおおよその活動予定をあらかじめ入手し、1～2週間前にメニューに即した具体的な食材提供の依頼を受け取り、当日の食材を準備します。食材は、子ども食堂の手間にならないよう、事前に下処理を行った業務用のものを子どもたちの食卓に届けています。

この業務を担当している営業本部営業企画課の阿部俊一さんのお話によれば、現在検討している子ども食堂との新たな「かわり」が2つあるそうです。ひとつ目は、子ども食堂に来ることができない家庭に、社員が子ども食堂のスタッフとともに食材を届ける「配達」です。ふたつ目は、会社の保有する冷凍冷蔵庫で温度帯（常温・冷凍・冷蔵）別に支援食材を預かる「保管」だそうです。支援企業のすそ野を広げ、それぞれの持ち味を生かしたパートナーシップを図りたいという阿部さんのお話からは、「支援する人を支援する」、SDGsの理念に沿い「地域の貧困をなくすことに貢献する」という強い想いが伝わってきました。



山形丸魚提供の食材



山形県子どもの居場所づくりサポートセンター  
(山形県社会福祉協議会内) ホームページQRコード  
村山地域の子どもの居場所一覧はこちらから!

(子ども家庭支援課 TEL: 023-621-8178)

# 日本一空気がきれいな山形県

県では、大気汚染防止法に基づき、PM2.5などの大気汚染物質を自動測定機により24時間体制で監視しています。

このたび、空気のきれいさの指標として、PM2.5の全国約800か所での測定結果を都道府県単位で集計したところ、平成28年度から令和元年度（現在の最新データ）にかけて、本県が4年連続1位となりました！

村山地域には、空気神社（朝日町）、里の名水やまがた百選に選定された湧水、やまがた百名山に選定された山など、きれいな空気を感じられるスポットが数多くあります。県民のみなさんもこの暑い夏に涼を求めて自然豊かなスポットにお出かけしてはいかがでしょうか♪

【PM2.5とは】大気中に浮遊している2.5 $\mu$ m以下の粒子のことで、ボイラーや自動車等から発生します。非常に粒子が小さいため肺の奥深くまで入りやすく、呼吸器への影響に加え、循環器への影響が心配されており、民間の気象情報でも注意喚起されています。

（環境課 TEL:023-621-8429）



空気神社（朝日町）

## やまがたの山と水と空気を楽しんでみませんか！



## 要注意！！夏の食中毒

細菌を原因とする食中毒は夏期に多く発生しております。

細菌による食中毒を予防するためには、「つけない（清潔）」、「増やさない（迅速・冷却）」、「やっつける（加熱）」という3つのことがポイントとなります。



肉や魚などの生鮮食品を購入したら、保冷しながら持ち帰りすぐに冷蔵庫にしまいましょう。テイクアウトした食品は速やかに食べて、常温で放置しないなど取り扱いには十分注意が必要です。

また、調理の前だけでなく、

食事・おやつを食べる前やトイレのあとにはしっかり手を洗いましょう。夏は温度差などにより体調を崩しやすいので、食中毒には十分注意しましょう。



（生活衛生課 TEL:023-627-1185）

## 9月は「健康増進普及月間」です

【統一標語】

1に運動 2に食事 しっかり禁煙 最後にクスリ  
～健康寿命の延伸～

「健康寿命」を延ばすためには、生活習慣を改善して健康を増進することが大切です。この機会に自身の生活習慣を見直し、出来る事から始めてみませんか。「健康寿命をのばそう スマート・ライフ・プロジェクト (<http://www.smartlife.mhlw.go.jp/>) の啓発ツールに、「運動」「食生活」「禁煙」の3アクションについて正しい知識を学べる学習ページ等が掲載されています。御活用下さい。

## 3アクション

- ①毎日プラス10分身体を動かそう。
- ②プラス70gの野菜で食生活を見直そう。
- ③禁煙で健康を取り戻そう。



（地域健康福祉課 TEL:023-627-1102）