

やまぎん県民ホールイベント情報

演奏会形式
オペラシリーズⅣ
ブッチェニ：歌劇『蝶々夫人』
ブッチェニの名作オペラを山形交響楽団の演奏でお贈りします。



東京バレエ団
『ねむれる森の美女』
(オーケストラ演奏付き特別バージョン)
チャイコフスキー三大バレエの一つ、夢と魔法の世界を楽しめる古典の名作!



開催日時	1月18日(日)午後3時
出演	指揮：阪哲朗、蝶々夫人：森谷真理、ピンカートン：宮里直樹、シャープレス：大西宇宙、管弦楽：山形交響楽団 ほか
料金	S席6,500円 A席5,500円 B席3,500円 ほか

開催日時	2月14日(土)午後2時
出演	東京バレエ団、オーロラ姫：金子仁美、デジレ王子：池本祥真、指揮：井田勝大、管弦楽：山形交響楽団
料金	S席8,000円 S席一般ペア14,000円 S席U-25(特別料金)2,000円 A席7,000円 B席5,500円 ほか

◎詳しくは [やまぎん県民ホール](#) [検索](#)

問 [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

ユアタウンコンサート南陽公演

開演日時	1月10日(土)午後3時
出演	指揮：飯森範親 トランペット：松井秀太郎
曲目	J.シュトラウスⅡ世：皇帝円舞曲、爆発 ポルカ、ワルツ「美しく青きドナウ」 アルチュニアン：トランペット協奏曲 ほか
会場	シェルターなんようホール(南陽市)
前売券	S席4,000円 A席3,000円 ほか

◎詳しくは [山響](#) [検索](#)

第330回定期演奏会

開演日時	2月7日(土)午後7時 2月8日(日)午後3時
出演	指揮：鈴木秀美 合唱：山響アマデウスコア ほか
曲目	モーツァルト：交響曲 第35番「ハフナー」、レクイエム 二短調 ほか
会場	山形テルサホール(山形市)
前売券	A席5,500円 B席5,000円 ほか

問 [山響チケットサービス](#) ☎023-616-6607

問 [県民文化芸術振興課](#) ☎023-630-2903

プロスポーツゲーム情報

「バスラボ山形ファイヴァンズ」ホームゲーム

日時	対戦チーム(会場)
1月24日(土)午後3時	岩手ビッグブルズ (山形市総合スポーツセンター)
1月25日(日)午後2時	
2月7日(土)午後3時	横浜エクセレンス (山形県総合運動公園)
2月8日(日)午後2時	
2月21日(土)午後3時	福井ブローウィングス (三友エンジア体育文化センター)
2月22日(日)午後2時	

◎詳しくは [山形ファイヴァンズ](#) [検索](#)

「アランマーレ山形」ホームゲーム

日時	対戦チーム(会場)
1月24日(土)午後2時	クインシーズ刈谷 (山形県総合運動公園)
1月25日(日)午後1時	
2月14日(土)午後2時	大阪マーヴェラス (山形県総合運動公園)
2月15日(日)午後1時	
2月21日(土)午後2時	SAGA久光スプリングス (山形市総合スポーツセンター)
2月22日(日)午後1時	
2月28日(土)午後2時	ヴィクトリーナ姫路 (つるしんアリーナ小真木原)
3月1日(日)午後1時	

◎詳しくは [アランマーレ山形](#) [検索](#)

※最新の情報はホームページをご覧ください。

問 [スポーツ振興課](#) ☎023-630-3156

村山

ダムでお酒が美味しくなる!?

ダムの本体部分である堤体の内部は、年間を通して室温が10℃前後と安定しています。この特徴を利用して、山形県と山形県酒造組合および株式会社ベルウッドヴィンヤードは、令和6年度から試験的に、山形市の蔵王ダムで日本酒を、上山市の前川ダムでワインを堤体内部に貯蔵する取り組みを行っています。今後、品質に問題がなければ、「ダム貯蔵酒」と明記し出荷される見込みです。この取組みが話題を呼び、ダムのさらなる利活用や地域活性化に繋がることが期待されます。



搬入作業状況(前川ダム)



令和6年度 覚書締結式(蔵王ダム)

問い合わせ ◎ [村山総合支庁建設部山形統合ダム管理課](#) ☎023-631-3526

東京

花を通して山形の魅力発信

山形県の花「紅花」は、室町時代末期から約450年にわたり受け継がれてきた伝統があります。江戸時代には、紅花を加工した「紅餅」が最上川を下り、京都まで運ばれていました。紅餅は「米の百倍、金の十倍」とうたわれる大変な高級品で、華やかな装束を彩り、日本文化の発展にも寄与してきました。この紅花の生産と染色用加工の技術は「歴史と伝統がつなぐ『山形の最上紅花』」として平成31年に日本農業遺産に認定されています。

県では、こうした山形の豊かな歴史と自然を首都圏の皆さんにも感じていただくため、初夏に東京の有名劇場やホテル、おいしい山形プラザパートナーショップなどで紅花をテーマにした展示を行い、好評を博しました。今後は、冬を代表する「啓翁桜」の展示を通して、四季折々に変化する山形の美しさと魅力を全国へ発信していきます。



ホテルでの紅花展示風景

「おいしい山形プラザ」
パートナーショップ
についてはこちらから



問い合わせ ◎ [県東京事務所](#) ☎03-5212-9026

雪菜たっぷりチーズグラタン



●材料(3～4人分)：雪菜1～2束、じゃがいも1個、玉ねぎ1/2個、ベーコン25g、バター20g、薄力粉20g、牛乳250ml、コンソメ小さじ1/4程度、塩・コショウ適量、ピザ用チーズ適量、乾燥パセリ適量

●作り方：①具材は一口サイズに切る。②フライパンにサラダ油またはバター(分量外)を入れ、じゃがいも、玉ねぎ、ベーコンを炒める。③雪菜と塩・コショウを加え、さっと炒める。④具材をグラタン皿に移した後、フライパンにバターを溶かし、薄力粉を加えてなじむまで炒めたら、牛乳を加え泡立器で混ぜる。⑤滑らかになったらコンソメを加えて混ぜる。⑥具材の上に、⑤、コショウ、ピザ用チーズの順にかけ、190℃に予熱したオーブンで約15分焼く。⑦仕上げに乾燥パセリを振って完成。

○レシピ提供：大学生等による食の魅力発信事業「okirakuキッチン」

問い合わせ ◎ [置賜総合支庁農業振興課](#) ☎0238-26-6051

伝統野菜 雪菜

●収穫時期：12月中旬から3月中旬まで
米沢市上長井地区で生産されている「雪菜」は、冬に雪の中で“育つ”ユニークな野菜です。秋に収穫して、雪の中で保存する間に育ち、花茎が伸びたら掘り出して再収穫します。生の雪菜はほのかに甘く、後からふわっと苦味が来ます。くせがなくセロリに似た食感で、生のまま味噌をつけたり、サラダにしても美味!



道路除雪に関するお願い

問い合わせ ◎ [道路保全課](#) ☎023-630-2904

- 深夜・早朝の除雪作業にご理解ください。
- 道路への雪捨てはご遠慮ください。
- 置き雪処理(間口除雪)にご協力ください。



詳しくは
こちら

