

イタリアンで味わおう！

山形おきたま

伝統野菜

料理教室

写真は昨年度の調理例です

置賜地域の伝統野菜のおいしさ、体験しよう！

山形県置賜地域には、古くから地元で大切に守り育てられ、豊かな食文化を支えてきた、貴重な「山形おきたま伝統野菜」があります。今回は、冬に旬を迎える伝統野菜を使って、イタリア料理にチャレンジ！伝統野菜のおいしさと、より身近に楽しむレシピを、学んでみませんか？

開催日時

令和8年1月24日(土) 10:00～13:00

会場

米沢市すこやかセンター 3階 調理実習室

山形県米沢市西大通1丁目5-60

対象

伝統野菜やイタリア料理の調理法に興味がある方

参加費用

無料

定員

20名まで

持ち物

エプロン、筆記用具

講師 野菜ソムリエPro

樋渡 由美 先生

野菜ソムリエProのほか、栄養士、ホームパーティリスト、ハーブコーディネーターの資格を持ち、米沢市内で地元の野菜を使ったイタリア料理の教室を開催するなど、農産物の魅力を広く発信しています。



雪菜



小野川
豆もやし

冬の伝統野菜の一例



紅大豆®



遠山かぶ
花作大根

参加お申込みは、令和8年1月12日（月・祝）まで！

「やまがたe申請」からお申込みください。こちらの二次元コードからアクセスできます

※お申込み多数の場合は抽選となります。参加の可否については、1月16日（金）までにお知らせします。

主催・お問合せ

山形県置賜総合支庁農業振興課

〒992-0012 山形県米沢市金池7丁目1-50

0238-
26-6051

