



すもも通信



お達磨の桜まつり開催！！

令和6年4月5日（金）～16日（火）に開催したお達磨の桜まつり。

4月13日（土）13時からは達磨寺田植踊り披露、14日（日）11時からは戸山流居合道抜刀術演武奉納が行われました。

両日とも晴れ渡る青空の下、桜も満開を迎え絶好のイベント日和。お達磨の桜公園には一目見ようとたくさんのお客さんが訪れました。



桜まつりの開催期間中は当協会会員でもある秋子の餃子さんが出店してくださいました。



桜の木の下にシートを広げて、だんごや玉こんを食べながら花見を楽しむ人々もたくさんみられました。



今年はお達磨のサクラの2世木の新梢挿し木苗と実生苗も仲間入り。小さな花を咲かせていました。夜のライトアップは幻想的な雰囲気魅了されます。



～町内の桜～



町民グラウンド



豊田小学校前



せせらぎ公園あおば地区周辺



いもに 10月2日芋煮会の日

今年10月1日、中山町は誕生から70年を迎えます。この大きな節目を迎えるにあたり10月2日を「芋煮会の日」とし（一社）日本記念日協会が認定する記念日に登録されました。

4月9日、中山町役場大会議室にて記念日協会の田宮事務局長より登録証が佐藤町長に授与されました。

当協会の東海林会長も臨席しました。会場にはたくさんのマスコミが取材に訪れ、多くの報道機関で大きく取り上げられました。会場ではマスコミ関係者に、当協会会員のFURUSATOの未来さん調理の北前いも煮の振舞と三和罐詰株式会社さん提供のパンサイダーがプレゼントされ、とても喜ばれました。



中山町誕生70周年イベント「未来の芋煮レシピコンテスト2024」募集中！！



【コンテストの主旨】

「芋煮会発祥の地」の中山町。その始まりの芋煮会では「里芋」と「棒鱈」を使用した芋煮が食されていたと言われており、町では当時の芋煮を「北前いも煮」として復刻しております。

現在の山形では、時代と共に食文化も変化し、「棒鱈」に代わり「牛肉」を使用する「山形芋煮」が主流となりましたが、今後も「芋煮」は様々な変化を遂げていくことでしょう。

そこで、町の芋煮会文化を未来に継承し発展させることを目的として「未来の芋煮レシピコンテスト」を開催します。

【応募概要】

■募集期間

2024年4月9日（火曜日）17：00～2024年8月30日（金曜日）23：59

■未来の芋煮レシピの条件

材料に「里芋」を使用することを条件とし、それ以外の食材や味の規制はなし。

■応募方法

「里芋」を使用した、これまでにないオリジナルの芋煮のレシピと完成した画像を、上記二次元コードから応募。

一次審査を通過した3作品を、10月13日（日曜日）に開催される「第15回元祖芋煮会in中山」の会場にて、来場者に試食の上投票を行い、最優秀作品1作品を決めます。詳しくは町のHPをご覧ください。



【中山町川向金比羅樽流し開催】

日時：6月1日（土）午前9時

場所：中山町長崎川向地区金比羅堂

内容：最上川の水難事故防止や交通安全、家内安全などを祈願して、金比羅樽流し保存会により樽流しが行われます。



すもも通信発行

【中山町観光協会】

中山町大字長崎120

中山町役場産業振興課内

TEL：023-662-2114

FAX：023-662-5950