



▽▼さかた農林水産業お役立ち情報 139号（2026年8月4日）

暑さが本格化し、テレビのニュースでも「猛暑日」「酷暑日」といった言葉を毎日のように耳にするようになりました。まだまだ暑い日が続きますが、酷暑日となるような日が訪れないことを願うばかりです。この時期は、料理をするときにできるだけ火の前に立つ時間を短くしたくなります。そのため、つい手軽なそばやそうめんを選びがちですが、旬を迎えた夏野菜やたんばく質を献立に取り入れ、栄養バランスを意識した食事を心がけたいものです。こまめな水分・塩分補給も忘れずに、家の中でも外でも熱中症に気をつけて過ごしたいですね。（担当）M. I

目 次

1. 令和9年産「つや姫」生産者、「雪若丸」生産組織募集
2. 食育・地産地消に関するアンケート調査にご協力をお願いします
3. 生産者向け産直説明会について
4. 今月のおすすめの農業体験をご紹介します！
5. 食卓に旬を。今月のおすすめレシピ🍅
6. 米に関するマンスリーレポート等（令和8年7月）

【1. 令和9年産「つや姫」生産者、「雪若丸」生産組織募集】

○募集期間／令和8年8月7日（金）～9月11日（金）（予定）

◆農業協同組合または米穀集荷業者、生産組織などを通じて申請する場合は、各団体の締め切り日を確認してください。

○認定要件／水田経営面積や栽培・販売方法などの要件を満たす必要があります。

○申し込み／「つや姫」：市農政課米政策推進係または各総合支所建設産業係へ
「雪若丸」：庄内総合支庁酒田農業技術普及課へ

○問い合わせ／「つや姫」：市農政課米政策推進係（電話：0234-26-5751）
「雪若丸」：庄内総合支庁酒田農業技術普及課
（電話：0234-22-6521）

◆詳しくは市ホームページをご覧ください。

<https://www.city.sakata.lg.jp/sangyo/nogyo/nougyo/nosei03tuyahimeyu>

【2. 食育・地産地消に関するアンケート調査にご協力をお願いします】

このアンケート調査は、現在推進している「酒田市食育・地産地消推進計画」の達成状況などを検証し、さらに今後4年間の新計画を策定するにあたり、市民のみなさんの食生活などに関する実態の把握やみなさんの声を新計画に反映させるため、実施するものです。なお、アンケートにご回答いただいた方の中から、抽選で20名様につや姫2kgをプレゼントします。

○回答対象者／酒田市在住の20歳以上の方

○回答期限／令和8年8月16日（日）まで

○質問数と所要時間／全32問、約10分

○問い合わせ／市農政課総合農政係（電話：0234-26-5792）

アンケートの回答は、下記URLからお願いします。

<https://city->

[sakata.form.kintoneapp.com/public/dfbcb216f5cb37eac2aad8300aa4025154a981336906a09704ab54f41ba470e8](https://city-sakata.form.kintoneapp.com/public/dfbcb216f5cb37eac2aad8300aa4025154a981336906a09704ab54f41ba470e8)

【3. 生産者向け産直説明会について】

令和9年度初頭にオープン予定の『（仮称）道の駅遊佐えっぺけ鳥海』では、地元の新鮮な野菜や果物、加工品などを販売する産直コーナーを設けます。少しでもご興味のある方は、ぜひお気軽に説明会へお越しください。

○問い合わせ／株式会社庄交コーポレーション 道の駅開設準備室（担当：山本）

電 話：0235-22-3033

メール：sanchoku-eppeke@shoko-corporo.jp

【4. 今月のおすすめの農業体験をご紹介します！】

酒田市グリーン・ツーリズム推進協議会で提供している農業体験をご紹介します。
夏本番を迎える 8 月は、青空の下で自然を満喫できる季節です。水分補給など暑さ
対策を行いながら、豊かな自然に触れてみませんか。ぜひ申し込んでみてください！

- ・体験メニュー①：本格手打ちラーメン体験

提供者：ごすけ（岩間 政幸）

連絡先：080-5576-1492

料 金：1 名 1,500 円

体験人数：1～6名

※出張体験メニューもあります。お問い合わせください。

- ・体験メニュー②：オクラ収穫体験

提供者：村上 淳子

連絡先：0234-28-2384

料 金：1 本 10 円

体験人数：2～20 名くらい

- ・体験メニュー③：緑地の自然素材を使ったフォトスタンド作り

提供者：庄内空港緩衝緑地パークセンター 担当：村上・池上

連絡先：0234-92-4427

料 金：1 個 200 円

体験人数：4 名～

○申し込み／農業体験提供者へ直接連絡

○問い合わせ／酒田市グリーン・ツーリズム推進協議会

（電話：0234-25-3100／HP：<https://www.sakatagreentourism.com/>）

【5. 食卓に旬を。今月のおすすめレシピ🍅】

「酒田市食育・地産地消推進委員会」から、旬の食材を使用したレシピをご紹介します。今月のおすすめ食材はトマトです。

トマトは、リコピンやビタミンC、β-カロテン、カリウムなどを含む野菜で、食物繊維も含まれており、みずみずしい味わいと鮮やかな色合いが特長です。毎日の食事に取り入れやすく、彩り豊かな食卓を演出してくれます。

地元産を使えば、新鮮で味わいも豊か。ぜひ地産地消を意識して、旬の食材を美味しくいただきましょう。

★ トマトと玉ねぎのサラダ ★

＜材料＞ 4人分

・玉ねぎ	1個	※砂糖	小さじ2
・トマト	好きなだけ	※しょうゆ	大さじ2
・大葉の千切り	5枚	※酢	大さじ2
		※ごま油	大さじ1/2



＜作り方＞

- ① 玉ねぎをスライサーで薄切りにし、水にさっとさらす。すぐにざるに入れて大葉を混ぜておく。
- ② ※のマークの調味料をボールに合わせ、ドレッシングを作っておく。
- ③ トマト or ミニトマトをスライスしてお皿に並べる。
- ④ 玉ねぎにドレッシングを混ぜて5分ぐらい馴染ませておく。
- ⑤ トマトの上にドレッシングに浸した玉ねぎをのせて完成！

※紹介したレシピは、委員会所属の「すくすくあぐりネット」よりご提供いただいたものです。

【6. 米に関するマンスリーレポート等（令和8年7月）】

農林水産省より7月号が配信されました。

詳しくは下記URLよりご参照ください。

○主な掲載内容

特集

- | | | |
|---|-------------------------------|------|
| 1 | 米穀周年供給・需要拡大支援事業の令和8年度申請状況について | 特集-1 |
| 2 | 米穀需給変化対応事業の公募開始について | 特集-2 |
| 3 | 令和8年度の産地交付金の「魅力枠」活用について | 特集-3 |

農林水産省（農産）HP

<https://www.maff.go.jp/j/nousan/index.html>

農林水産省（マンスリーレポート）HP

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatsu/mr.html>

農林水産省（統計情報）HP

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/index.html>



さかた農林水産業お役立ち情報

発行日：毎月1回＋臨時号

発行元：酒田市農林水産部農政課

☆ 酒田市の農業に関するホームページ

<https://www.city.sakata.lg.jp/sangyo/nogyo/index.html>

◇ ページ内のリンク先へのアクセスに起因する通信料の増大や被害等については、
発信者は一切の責任を負いませんのでご了承ください。

◇ 市公式LINEでの配信の登録、配信停止等は下記リンク先を参考に設定をお願いいたします。

https://www.city.sakata.lg.jp/sangyo/nogyo/nosanbutsu/nosei_line.html



2027年度初頭
移転・リニューアル
OPEN予定! ✨

...鳥海山と待ち合わせ



えっぺけ

地域の魅力を、一緒に届けませんか?

生産者向け 産直説明会

申込不要

令和9年度初頭にオープン予定の『(仮称)道の駅遊佐えっぺけ鳥海』では、地元の新鮮な野菜や果物、加工品などを販売する産直コーナーを設けます。地域の皆様とともに活気ある直売所を作っていきたいと考えておりますので、少しでもご興味のある方は、ぜひお気軽に説明会へお越しください。

内容

- 1 道の駅のご紹介
(入居テナント、完成イメージ)
- 2 出品のルールと条件
(手数料や精算方法は?)
- 3 出品までの流れ
(登録から実際の持ち込み、販売までのステップ)
- 4 質疑応答

参加条件

- ✓ 遊佐町、酒田市、秋田県にかほ市在住の方
- ✓ 生産者・出品予定の方
- ✓ 農林水産物及びその加工品を道の駅で販売したい方

少量生産の方、とりあえず話だけ聞いてみたいという方の参加も歓迎です。



📍 会場 遊佐町生涯学習センター 2F 大会議室

第1回

第2回

全2回

8/29^土

9/1^火

🕒 13:30 ~ 14:30

🕒 18:30 ~ 19:30

問い合わせ先

株式会社庄交コーポレーション
道の駅開設準備室 担当: 山本

✉ sanchoku-eppeke@shoko-corpo.jp

☎ 0235-22-3033



道の駅 HP は
こちらから

※各回とも同じ内容です ご都合のよい日程へお越しください

主催/株式会社庄交コーポレーション

共催/遊佐町