



▽▼さかた農林水産業お役立ち情報 140号（2026年9月2日）

9月に入りましたが、まだまだ暑い日が続いています。少しずつ日が短くなり、秋の気配を感じるころとなりました。9月は実りの秋を迎え、さまざまな農産物が旬を迎える季節です。新米や果物、野菜などこれまで農家の皆さんが大切に育ててきた農産物が食卓を彩ります。ぜひ地元で採れた旬の農産物を味わいながら、秋の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。季節の変わり目でもありますので体調管理に気をつけながら、実り豊かな秋を楽しみましょう。

（担当）N. I

目 次

1. 今月のおすすめの農業体験をご紹介します！
2. 花のある暮らしを目指して！おはなのいろは✿
3. 食卓に旬を。今月のおすすめレシピ🍇
4. 米に関するマンスリーレポート等（令和8年8月）

【1. 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。9月は実りの秋。旬を迎える農産物が増える季節です。酒田市で採れた新鮮な農産物を味わいませんか。気になった方はぜひ申し込んでみてください！

・体験メニュー①：刈屋梨収穫体験

提供者：小松 賢

連絡先：0234-28-2164

料 金：1個400円

体験人数：2～5名

※9月10日まで。

・体験メニュー②：郷土料理教室「一汁一菜の会」

提供者：小松 馨

連絡先：0234-22-4412

料 金：1 人 3,000 円

体験人数：5～15名くらい

※毎月第2木曜日・翌週火曜日

・体験メニュー③：コキアを使ったやわらかほうき作り

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 本 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/>）

【2. 花のある暮らしを目指して！おはなのいろは♡】

「酒田華いっぱいプロジェクト」※では、お花に関する情報をお届けします。今月のおすすめのお花は **アスター** です。

アスターはギリシャ語で『星』を意味する『aster』からきており、アスターの花びらが放射状に並び夜空に浮かぶ星のように見えることから、この名がついたと言われています。

アスターの原産地は中国で別名エゾギクとも呼ばれています。

酒田で多く生産されており、夏から秋にかけて大活躍のお花です。特に仏花として使用されます。花弁が多く、可憐で愛らしいお花のアスター。価格もお手頃で、単体でも華やかさがあがり飾りやすいお花です。

また、花型が多様で、一重咲・八重咲・ポンポン咲・中輪・大輪などがあります。花色も赤・白・ピンク・紫や色混ざりの品種などたくさんの種類があります。

➤花言葉

- ・変化
- ・追憶（思い出）
- ・同感
- ・信じる恋、信じる心
- ・美しい思い出、悼

以上がアスター全体の花言葉であり、色ごとにも花言葉があります。

➤管理方法

夏から秋にかけて出荷されますが、暑さにあまり強くなく水が下がりやすいお花です。葉も蒸れやすく変色したりとろけたりするので花瓶の水に浸かる部分の葉っぱには取り除き、水量は浅水で活けましょう。また咲く気配のないつぼみは取り除くのがおすすめです。ほかのお花の持ちがよくなります。直射日光やエアコンの風が当たらない場所に飾り、こまめに水替えや切り戻しをしましょう。

お部屋の雰囲気に合わせて、酒田産のアスターを飾って楽しんでください。

今月の記事は《C L O V E R（酒田市高見台2丁目 17-11）阿部 浩さん》からご提供いただきました。

※「酒田華いっぱいプロジェクト」は酒田産花きの認知度向上を目指して、市内の有志の生花店と団体、そして市が共同で立ち上げました。



【3. 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ぶどうです。

ぶどうは、ブドウ糖や果糖、カリウム、ビタミン類などを含む果物です。また、ポリフェノール的一种であるアントシアニンなども含まれています。みずみずしい甘さと豊かな香りが特長で、そのまま食べるほか、さまざまな料理や加工品でも楽しめます。

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。

★ ぶどうゼリー ★

<材料>

ぶどう・・・15粒（お好きなだけ）

水・・・300cc

砂糖・・・大さじ5

ゼラチン・・・5g



<作り方>

- ① ぶどうを一粒ずつはずし洗って、軸についていた方と反対のところに浅く十字に切れ目を入れて皮をむく。皮は捨てずにお茶パックなどの入れ物にいれておく。
- ② 鍋に水、砂糖、ぶどうの皮を入れて弱火で5分ぐらい煮る。
- ③ ②の鍋にぶどうも入れてさらに弱火で10分ぐらい煮る。
- ④ ぶどうと皮の入ったパックを取り出し、ぶどうはカップに分ける。
- ⑤ ふやかしたゼラチンを煮汁で溶かし、カップに注ぎ、冷蔵庫で冷やし、固まれば出来上がり♪

※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。

【4. 米に関するマンスリーレポート等（令和8年8月）】

農林水産省より8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 米の基本指針(令和8年7月28日公表)のポイント 特集-1
- 2 水田における作付意向について（令和8年産第3回中間的取組状況（令和8年6月末時点）） 特集-3
- 3 需要に応じた多様な米の作付けについて 特集-5

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