

プレスリリース
報道関係者各位

2024年9月11日
休暇村庄内羽黒

間もなく「つや姫」や「はえぬき」の新米をお届けします Uターンで就農した7代目「農家源助」 子どもたちが憧れる農業者を目指し、山形県羽黒町で米づくりに挑んでいます

山形県庄内地方の南部、鶴岡市に位置するリゾートホテル「休暇村庄内羽黒」（所在地：山形県鶴岡市羽黒町、支配人：吉野 理）では、「庄内平野を枯らさない」という目標の下で新たな取り組みに挑戦する農業者たちを応援。契約農家（源助米）よりお米を直接仕入れ、鮮度の良い安心安全な県産ブランド米3種（つや姫・はえぬき・雪若丸）を夕食や朝食に提供しています。



羽黒町大口地区は、月山水系の冷たい一番水が入ってくる地域で、その寒暖差により品質の高いお米が採れます

◆子どもたちが憧れる農業者を目指しています

三十代半ば、ライフステージの変化に伴いこれからの人生を考えた時に、家業を継いで米農家として就農することを選んだ齋藤さん。起伏に富んだ中山間地域で、米どころとして名高い庄内の稲作文化を次代につなげようと、伝統的な農法に新たな技術を重ねて農業者としての道を歩んでいます。庄内の若手米農家の団体「F.A.I.N（ファイブ）」に所属し、「庄内平野を枯らさない」という目標の下切磋琢磨しています。子供たちに憧れてもらえる農業の形をつくり、庄内の稲作文化を残すためには努力は惜しみません。



農業者 齋藤 源一郎さん：米づくりに有効な情報は皆と共有し、米どころ庄内という産地イメージをさらに強固なものにして、庄内の稲作文化の未来を作ります

◆農家源助のお米 お買い求めは

言わずと知れた鶴岡生まれの「つや姫」と「はえぬき」です。鶴岡市の中でも標高が高く、寒暖の差が激しい羽黒町の大口地区周辺で栽培しています。土づくりには地元の酒蔵の協力を得て酒粕を使用しています。また、安定して高品質で美味しいお米が収穫できるよう、月山の冷たく綺麗な雪解け水を用いし、様々な品評会においても高い評価を受けています。



源助米は、化学肥料と農薬を通常の半分以下に抑え、特別栽培米の認定を受けています

休暇村のセレクトギフトQパック（送料込み）

特別栽培米 はえぬき 5kg 4,600円

特別栽培米 つや姫 5kg 5,200円

特別栽培米 雪若丸 5kg 5,200円

<https://x.gd/t2tyv>（新米が入荷次第UPされます）

ふるさと納税サイト（一例）「ふるなび」

https://furunavi.jp/product_detail.aspx?pid=884664

【休暇村庄内羽黒宿泊プラン とらふぐと山形牛の旬彩料理】

メインは日本海で水揚げされた「とらふぐ」のふぐちり。他にも山形県のブランド牛「山形牛」の鉄板焼きや鴨肉のロースト、旬を迎えるきのこや秋野菜の煮びたしなど見た目も華やかで美しく、旬の食材にこだわって作り上げた特別コースです。



旬の食材にこだわって作り上げた特別コースです

期 間：2024年9月1日（日）

～2024年11月30日（土）

料 金：平日2名1室利用 1泊2食付き

1名様 17,650円（税込）～

◆休暇村庄内羽黒

ミシュランガイド3ツ星獲得の羽黒山杉並木の石段や、羽黒山山頂にある出羽三山神社から車で約5分のリゾートホテルです。母なる川最上川、雅な風情を残す酒田市、歴史文学・食文化の町鶴岡市、クラゲ展示に特化した水族館など庄内観光の拠点として、また秋は紅葉や収穫祭などのイベントも多く開催されます。休暇村の大浴場は自家源泉で、天然の保湿剤として知られるメタけい酸を含む「羽月（はつき）の湯」。美肌効果を体感いただけます。



2018年に開湯したメタけい酸を多く含む「羽月の湯」

所在地：〒997-0211 山形県鶴岡市羽黒町手向字羽黒山8

支配人：吉野 理

URL：<https://www.qkamura.or.jp/haguro/>

◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村庄内羽黒 担当：高橋 翔悟 / 佐藤 幸樹

TEL：0235-62-4270 FAX：0235-62-4271

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp