

酒田の紅花で作る 紅花料理教室

紅花の花弁を乾燥させたものは「紅花(コウカ)」と呼ばれ、漢方薬として用いられます。また、栽培の際に間引く新芽の若菜は栄養豊富で「食べる紅花」として様々な料理に用いられます。

山形県の県花である紅花は、酒田でも栽培されています。酒田産の紅花を食材として実際に調理を行い、食べてみて、紅花について語り、知る機会に参加しませんか？

日 時：2025 年 11 月 2 日(日) 9:15～受付開始 12:30 終了予定

場 所：酒田市総合文化センター

310・311 調理実習室 (酒田市中心西町2-59)

講 師：魚匠ダイニング沖海月料理長 須田剛史氏

参加費用：2,000 円 (当日受付の際にお支払いいただきます)

持 ち 物：エプロン、マスク、三角巾、手拭きタオル (必要な方は手袋)

お申し込み・お問い合わせ

Tel:090-8783-4260 fax:0234-23-6890

e-mail: akiba_3473@yahoo.co.jp →

担当 秋葉



※先着 30 名 (定員になり次第締め切ります。) メールフォーム

メニュー(予定)

- ・紅花海苔巻き
- ・紅花ちらし
- ・薬膳スープ
- ・漬物
- ・紅花入り葛切り
- その他

※内容は予告なく変更する場合があります。



(写真は沖海月で提供されている「北前紅花御膳」と須田料理長。あくまでもお料理のイメージです)

Information

「庄内べにばなの会」では今回の「料理教室」のほか、「摘み取り体験」「べに染体験」などのイベントを通じて庄内地方の紅花普及活動を行っています。紅花栽培に協力してくださる方を増やすために栽培者育成も行っています。毎年2月に栽培者募集の説明会を開き、次年度に栽培を実習してもらいます。また、これらの情報をお届けする「賛助会員」も募集しております。

令和7年度酒田市公益活動支援補助金

主催：庄内べにばなの会

代表 加藤富子