

「食べる」 在来作物を使った パスタの試食【無料】

10:00～

「gira e gira」の古門シェフによる
在来作物を使ったパスタのライブ
キッチン&完成したパスタを1口
サイズでふるまい
※無くなり次第終了

「知る」 在来作物の 食べ比べ【無料】

10:30～ 限定50食

在来作物を食べ比べて味や食感の
違いを楽しみましょう
※無くなり次第終了

「買う」 夏の在来作物プレート

11:30～ 限定15食

この日だけの特別なランチプレート
を販売！



肉バル YAKU禄
(FOODEVER1階)

※画像はイメージです

新鮮な在来作物が大集合！



- ・與治兵衛きゅうり
- ・外内島きゅうり
- ・沖田ナス
- ・勘次郎胡瓜（真室川町）
- ・今朝次郎胡瓜（真室川町）
- ・余時きゅうり等会津の伝統野菜
（リオリコ農園 / 福島県）

その地で
受け継がれてきた
種を味わう一日。

小さな小さな 在来作物 サミット & つるおか ふうどマルシェ Vol.2 -2026-

7/18 SAT
10:00-14:00

マリカ東館1F
FOODEVER
フーデバー（鶴岡市末広町3-1）

お車でお越しの方はマリカ立体駐車場
をご利用ください [3時間無料]

「作る」

沖田ナスの ビン漬づくり



11:00～ 先着30名

参加費 500円 / 1瓶

講師 渡部 恵美氏
(鶴岡ふうどガイド)

※定員に達し次第受付終了

「知る」 研究者×生産者 トークセッション — 在来作物のイマとミライ

13:00～

ここでしか聞けない
貴重なトークをお聞き逃しなく！

登壇者

江頭 宏昌氏
(山形大学農学部教授)

五十嵐 敏也氏
(鶴岡市 與治兵衛きゅうり生産者)

高橋 伸一氏
(真室川町 勘次郎胡瓜生産者)

豊川 庸平氏
(会津の伝統野菜と薬草 リオリコ農園)

*司会：渡部 恵美氏
(鶴岡ふうどガイド)

在来作物を使った加工品も！



與治兵衛きゅうり
のバインミー
▲CAFE DIEM



在来作物の漬物
▲つけもの処本長



蕎麦の枝、笹巻
▲またのや
在来作物越沢三角そば粉使用



伝承野菜を使ったおはぎ
▲雪のおはぎ*風花
(真室川町)



伝承野菜を使った焼き菓子
▲あめもの屋夢堂
(真室川町)



WEBサイト



Instagram

最新情報は
こちらをチェック！
※内容は変更になる場合がございます

主 催：鶴岡食文化創造都市推進協議会
☎0235-35-1185（平日8:30-17:15）
企画運営：鶴岡ふうどガイド



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA