ふるさと納税情報紙

よねざわのいいとこ、いいもの、うまいものをお届け！

おしょうしな通信

※「おしょうしな」とは、米沢の方言で「ありがとう」の意味です

Yonezawa City. 米沢市 ふるさと納税

第6号　2026年11月号

事業者さん、いらっしゃ～い　～ 返礼品提供事業者紹介 ～

無農薬・減農薬米で、
健康で明るい社会を作ります

米沢稔りの会

（株式会社米沢稔りの会）





鷹山公籍田祭（お田植祭）の様子

体にやさしいお米を届けたい。

第9代米沢藩主・上杉鷹山公の農の大切さを示した《籍田の礼》の精神を受け継ぎ、農家のあきらめない心を込めて作る、米沢稔りの会の『上杉籍田米』。



つや姫やコシヒカリの人気品種を「農薬不使用、化学肥料不使用」「農薬9割減」で栽培。

この秋、米沢の大地から、安全安心な味と“あきらめない心”をお届けします。

事業者情報

住所　米沢市窪田町東江股606
電話　0238-21-8505

事業者HP　上杉籍田米ブランドサイト　返礼品情報

あきらめない心が育つ 上杉籍田米



上杉籍田米とは

上杉鷹山公の領民を思いやる気持ち、農業を尊ぶ心にならい、上杉鷹山公のあきらめない心、農家の決して百姓をあきらめない心をお米を通して伝える。

それが上杉籍田米です。

安全安心で美味しい米

有機質肥料で土作りをしながら稲の生理を重視して育てる上杉籍田米。

お米はつやがあり、もっちりふっくらで香りがよく、噛めば噛むほど甘みが増し、お米だけでもおいしくいただけます。



ここだけ返礼品　～日本全国、味わえるのは米沢だけ～

《米沢にしかない》ご当地返礼品！

米沢の地で長く愛され、今もなお愛され続けている味があります。

米沢でしか出会えない、米沢でしか味わえない一品を紹介します。





うまいたれ

愛され続けて140年

どんな料理にも手軽に使える、しょうゆ風万能調味料です。

寄附金額　14,000円～



塩引寿司

紅白の色どりが、ハレの日を彩る

塩漬けの紅鮭の押し寿司で、鮭の塩加減とすし飯の相性が絶妙。

寄附金額　16,000円



雪割納豆

熱々のご飯に乗せるだけ

ちょっと塩辛く、味噌のようなコクがある、雪国の伝統発酵食品です。

寄附金額　12,000円



義経焼

ご飯とビールが止まりません

薄切り羊肉の味噌味ジンギスカン、米沢以外では味わえません。

寄附金額　15,000円～



米沢ラーメン

ラーメン県・山形の代表格

醤油味のあっさりスープと、スープによく絡む細打ち縮れ麺が特長。

寄附金額　8,000円～

11月 イベント・観光情報

こんなまちです 米沢市

米沢商工会議所新会館 オープン関連イベント

《楽しい》×《美味しい》×《おもしろい》

米沢商工会議所新会館（愛称：NARUBA）の新オープンを記念して、NARUBAやナセBA（市立米沢図書館）、さらには屋外を会場に様々な楽しいイベントを開催。

米沢の いいもの、うまいもの、おもしろいものが大集合します！

日時 2026年 11月7日(土)、8日(日) 10時～16時

場所 米沢商工会議所新会館、市立米沢図書館周辺

主なイベント	内容	開催
わっさまるしぇ	食品、手作り雑貨の販売	11/7
米沢牛の恩人 ダラス先生感謝祭	米沢牛などの試食、販売	11/7
絵本作家イベント	かめおかあきこさんのワークショップ、講演会、サイン会	11/7
米沢市商店街連盟 びっくり市	食品、雑貨、衣類品の販売	11/8
ナセBAナル ミステリーラリー	周遊型謎解きイベント	両日

天元台高原、冬山シーズンSTART！

《パウダースノー》×《大自然》

標高1350mにある、パウダースノーが自慢の天元台高原。

スキーやスノボで疾走感を楽しむのもの良し！雪だるま作り、雪にそのままダイブも良し！ 全身で雪と遊んでみませんか？



営業期間

2026年11月28日(土) ～ 2027年5月5日(水)

ロープウェイ／8:00～17:00（平日8:20～）

リフト／8:10～16:00（平日8:30～）北望台最終／15:00

天元台高原 ホームページ

体育館 ２つの肖像画

知っていますか？ 米沢市の小・中学校の体育館には、とあるものが必ず飾られているんです。

それは米沢藩の家祖「上杉謙信公」と米沢藩中興の祖「上杉鷹山公」の巨大な肖像画です！

子どもたちは９年間ほぼ毎日２人のお殿様と向き合い、副読本でその功績を学びます。そのため、米沢市民の多くは「鷹山公は～」と『公』を付けて呼びます。







使ってみよう！米沢の方言

めんごい（意味／かわいい）

例：めんごい赤ちゃんだごど

→かわいい赤ちゃんですね



伝えたい 米沢の味 山形の味

塩味と酸味が絶妙 塩引寿司

古くから米沢に伝わるハレの日の伝統料理「塩引寿司」。

塩漬けされたサケ（塩引）を使った押し寿司で、内陸地方がゆえ、鮮魚が手に入りにくかった米沢では、ごちそうでした。

サケの赤色とすし飯の白色。その紅白の色どりから、お祝い事や節目の時などのハレの日に食べられます。

ピリッと効いたサケの塩加減とすし飯の味の相性が良い、絶妙な美味しさを一度ご賞味ください。





気になる方は…

米沢 ふるさと納税 塩引寿司 で検索

編集後記

朝晩の冷え込みも増し、秋も深まってきた米沢。毎朝、布団から出るのにちょっと気合いが必要な今日この頃です。市内のホームセンターにはスノーダンプや雪囲い材が並び始め、冬を感じる季節になってきました。皆さんも暖かくして、風邪などひかないようにお過ごしください。

発刊者：米沢市産業部商工課ふるさと納税推進室（山形県米沢市金池5-2-25）
TEL：0238-22-5111 FAX：0238-24-4541 Email：furusato@city.yonezawa.lg.jp

バックナンバー インスタグラム X LINE