村山市の「６次産業化」を PR する季刊誌

むらやまオブロック

MURAYAMA OF ROCK !!!!!!

Vol.23

2026.11.15

発行：村山市 ６次産業化推進協議会
作業部会

ROCK 1 御菓子司 松月堂布川さんのアップルパイが「うまいず村山」に登録

この度、御菓子司 松月堂布川さんの村山市産紅玉りんごとふじりんごを使用した「紅玉りんごのアップルパイ」「アップルパイDX」「アップルパイDXホール」が「うまいず村山」推奨品に登録されました。
ぜひ、皆さんお買い求めください！



市産の農産物を使ったこだわりの加工品を「うまいず村山」として紹介しています！
この下のマークを探して
地元の自慢の味を
ぜひ味わってみてください。

山形 村山 うまいず

御菓子司 松月堂布川
〒995-0017 村山市楯岡十日町4−34
営業時間　9:30～18:30
定休日　水曜日
☎ 0237-55-6000

SYOUGETUDONUNOKAWA

ROCK 2 恵屋農工房からシャインマスカットを使った新商品が登場！



恵屋農工房の代表・麿恵美さんが大切に育てたシャインマスカットを使った新商品、「ぶどうから水分を抜いたらこうなりました」が新登場！
一粒一粒じっくり時間をかけて乾燥させているため、甘みがぎゅっと濃縮されています。
ぜひ、お買い求めください！

恵屋 農工房 MEGUMIYA NOUKOUBOU

販売場所　JR村山駅 2階 売店
販売価格　1袋　480円(税込)

恵屋農工房
〒995-0203 村山市大字大槇1977-9

市内の６次産業化情報は「むらやまオブロック」にて ROCK な情報配信中！

協議会公式X(旧Twitter)
「むらやまオブロック」にて、村山市の
6次産業化情報や活動を発信中～♪
QRコードを読み込んでフォローしてね！

ID　@murayama_of_6

QRコードを
スマホでチェック！

そのほか6次産業化に関する情報は
「北村山農業技術普及課6次化支援LINE」を
併せてチェック！

ID　@588kywpo

ROCK 3 令和8年度 農産物加工技術研修会 ～セミナーオブ6～開催

第1回「鮮やかなピクルスの加工について」

座学:「加工に向けての保存方法について」

実習:「紫キャベツなどを使用した鮮やかなピクルス製造」


座学

「令和8年度農産物加工技術研修会～セミナー オブ 6～」の第1回研修を、10月16日(金)に山形県村山総合支庁(楯岡笛田)で開催しました。 今回は「鮮やかなピクルスの加工について」をテーマとし、紫キャベツや村山市産のきゅうり、にんじん、玉ねぎ、トマトなどの農産物を使ったピクルスの具体的な製造方法や殺菌技術に焦点を当てて実習研修を行いました。座学では、農産物の保存方法のメリット・デメリットをはじめ、加工に合った保存方法について学びました。研修には17名の方にご参加いただきました。


野菜のカット


ピクルス液作り


充填後加熱殺菌

ROCK 4 ～農商工連携～ふるさと産業フェアにブース出店

6次産業化商品展示・販売

日時:10月31日(土)10:00～13:30

会場:甑葉プラザ、ふれあい広場







販売内容

- リュテニツァ、しそ加工品など(巻き巻きや(大高根))
- 雪むろ秘伝豆納豆、秘伝豆(楯岡営農生産組合(楯岡))
- 100%リンゴジュース、ラ・フランスジュース(サカベfarm(大倉))
- クラフトコーラ、山葡萄原液(ずへや(西郷))
- シャインマスカットのドライフルーツ、焼き芋(恵屋農工房(戸沢))





■問合せ／村山市6次産業化推進協議会(村山市農林課6次産業係)

0237(55)2111(内線257) 0237(55)3728

nourin@city.murayama.lg.jp

むらやま オブ ロック