

昔懐かしいおばあちゃんの味を未来へ伝えませんか？

～おばあちゃんの味記録事業～

市では、昔ながらの地元料理や家庭料理を、次世代に継承することを目的に「おばあちゃんの味記録事業」を実施します。この事業では、みなさんから昔懐かしいおばあちゃんの味※1を募り、実際に調理する様子を市が写真や動画などで記録します。記録した内容は各家庭でも簡単に作れるようレシピ集を作成し、市ホームページなどで公開する予定です。

※1 昔ながらの地元料理や家庭料理です（自分なりにアレンジした料理でも構いません）。

募集内容

おばあちゃんの味を「残したい！広めたい！レシピ化したい！」という市民の方

定員 5名（先着）
費用 無料
募集期間 7月24日（月）～8月31日（木）
※定員に達し次第、募集を終了します。



応募の流れ

- 1 農林課窓口（本庁舎3階 18番窓口）へ持参またはメール（nourin@city.hirakawa.lg.jp）にてお申し込みください。※メールでのお申込みの場合、市ホームページにある申込様式での提出をお願いいたします。
- 2 市と撮影日時や場所を調整します。
- 3 継承したい料理を実際に調理していただきます（その様子を市が記録します）。
- 4 市より平川市特産品（2,000円相当）を贈呈します。

[申込み・問合せ] 農林課 農政係 ☎55-5898



食ラボ体験講座

食産業振興センター（食ラボひらかわ）は、ジュースやジャム、乾燥野菜など様々な加工食品を作ることができる施設です。今回は、食ラボの紹介や食品衛生についてのセミナーと、トマトジュース、トマトケチャップを作る体験実習を開催します。食品加工や地産地消に興味のある方は、どなたでもお気軽にご参加ください。

セミナー

8月17日（木）
13:00
～
14:30

第1回目「HACCP（食品衛生管理の手法）」への対応と食品衛生を学ぼう！

食ラボで加工食品を作るための食品加工機械を見学し、食品衛生についての基礎知識を学びましょう！

体験実習

8月25日（金）
13:00
～
16:00

第2回目 トマトジュースを作ろう！

平川市産のミニトマトを使ってトマトジュースの加工方法やそのための衛生管理、殺菌技術を体験してみましょう！

体験実習

9月1日（金）
13:00
～
16:00

第3回目 トマトケチャップを作ろう！

食ラボで加工したトマトジュースを使ってケチャップを作ります。ジュースの2次加工の基本技術について実習を通して学んでみましょう！

対象者 食品加工や地産地消に興味のある市民の方
※定員に達していない場合は、市外の方の参加も可能。

定員 セミナー：先着20名
体験実習：先着10名

参加費 無料

場所 食産業振興センター（食ラボひらかわ）

持ち物 セミナー：筆記用具

体験実習：エプロン、三角巾、筆記用具、マスク

申込期間 7月24日（月）～8月2日（水）

[申込み・問合せ] 農林課 農政係 ☎55-5898