

はたち 「二十歳の成人式」を開催します



市では令和7年度「二十歳（はたち）の成人式」を開催します。仲間同士お誘いあわせのうえ、ぜひご出席ください。

●開催日 令和8年1月11日(日)

●場所 文化センター 文化ホール

●スケジュール

受付12:00 写真撮影12:40 式典13:45

●対象者 平成17年4月2日から平成18年4月1日までに生まれた方で、①開催日（令和8年1月11日）時点で平川市に住所がある方、または②中学校卒業（令和3年3月31日）時点で平川市に住所があった方
※学校や仕事の関係などで、現在市外に住んでいる方でも出席できます。

●案内文書等の送付について

令和7年11月1日時点の対象者へ12月上旬までに案内文書と入場券を送付します。転出された方には転出先へ送付します。

※式典当日は必要事項を記入した入場券を必ずお持ちください。案内文書と入場券がお手元に届かない場合でも出席可能ですが、受付にて氏名・連絡先などを記入していただきます。

●式典の観覧について

ご家族の方も入場いただけます。席数に限りがありますので、立ち見となる可能性がございます。あらかじめご了承ください。

式典に関する最新情報は市ホームページや文化センターの各SNSでご確認ください。



【問合せ】 生涯学習課 社会教育係 ☎44-1221（文化センター内）

みんなで #ひらかわ魅力発信

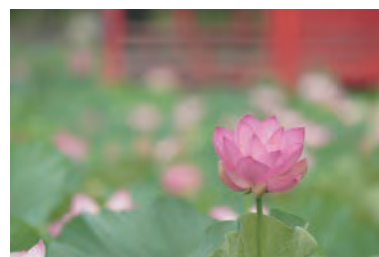
みんなで#ひらかわ魅力発信キャンペーンで皆さんが投稿してくれた平川市の魅力を紹介します。



sakiko_0415 さん



hamonyan さん



kei_.428 さん

みんなで#ひらかわ魅力発信キャンペーン実施中です。

市シティプロモーションのSNSをフォローし、平川市の魅力を投稿してくれた方の中から、抽選で市の特産品をお届けします♪

●応募期間（投稿期間） 11月1日(土)～令和8年2月15日(日)

※詳細はホームページをご覧ください。



市シティプロモーション



Instagram



X

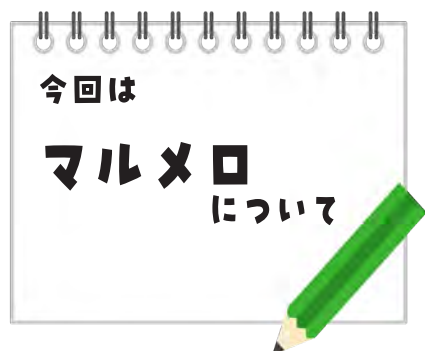
【問合せ】 政策推進課 ひらかわ魅力発信係 ☎55-5737（本庁舎3階21番窓口）

千葉真由佳の 知りたい！ひらかわ

私、千葉真由佳が平川市の魅力取材し、深掘りします！
今後も平川市におじゃましますので、楽しみに！



千葉 真由佳 (ちば・まゆか)
青森県出身の cent.Force (セント・フォース) 所属アナウンサー。TBS「THE TIME」出演など全国的にメディア出演実績あり。地元愛が強く、県内でもイベント司会やキャリア講師、観光 PR など多方面で活躍中。



今回は碓ヶ関名産「マルメロ」について！柔らかなイエローカラーと芳醇な香りに癒されたことがある方も多いはず。飾るだけではなく加工すると美味しいとのことで、道の駅いかりがせきでは様々なグルメとして提供されています。碓ヶ関ならではの名産品を作ろうと注力してきた道の駅代表の桑田直樹さん、主任の千葉敦祥^{あつのり}さん、そしてマルメロ農家の柴田純子さんにお話を伺いました。



左から柴田さん、千葉主任、桑田代表

「今年は全然収穫できなくてね」

柴田さんは、今年の状況を少し寂しそうに語ります。例年は道の駅へ約 100 kg ほどを出荷しますが、今シーズンの収穫量はその一割にも満たない見込み。原因については「春が寒くて花粉が飛ばなかったのかも」と、気候の変化に戸惑いを見せます。それでも柴田さんの心を明るくさせるのは、毎年 6 月に咲くマルメロの花の存在です。「すんごくキレイな花が咲くんですよ。薄いピンク色でね、その姿を見るのが楽しみです」。



マルメロの花

「マルメロで一旗あげよう！」祖父の願い



柴田さんのマルメロ栽培の始まりは今から 50 年ほど前のこと。おじいさんが「農業でこれから一旗あげなきゃならない」と言い、柴田さんとお父さんで 50 本の苗を植えたのが始まりです。当時は主力のりんごの価格が安かったため、香水の香料として高く買い取られていたマルメロは収入安定に繋がるだろうと地域全体で栽培が広まり、マルメロ部会も発足されました。しかし、香料が人工に切り替わっていったことや農家の減少により、部会も自然消滅。今は道の駅の植え付けを除くと、柴田さんしか生産者がいない状況です。木も老朽化し、生産量は年々減少しています。「残っているものでいくらかでも育てばいいんだけどね」と柴田さんは願っています。

「マルメロはカレーの味を左右する立役者的存在にもなる！」

年月をかけ、少しずつ人気が高まってきたマルメロが無くなってしまうかもしれないという現実に直面している今、代表の桑田さんに改めてマルメロの魅力を聞くと、「特にカレーはマルメロの有無で味がかなり変わってくる、入れると断然コクとうまみが出る」と話します。道の駅のレストランで提供されている野菜カレーには煮込まれたマルメロの果肉が使用され、その旨味を求めてやってくるファンも。また、パイは夕方には売り切れている日が多いほど人気が高く、ソフトクリームはさっぱりとした酸味を感じられます。



柴田さんの農園にて

来年の花に期待を込めて

栽培への困難は続きますが、6 月に再び可憐な花と多くの実をつけてくれることを願い、貴重になりつつある名産の味を守る挑戦が続きます。



食育通信「過剰除去」を減らしましょう！

家庭で発生する食品ロスには、食べ残しや期限切れによる廃棄のほかにも、「過剰除去」があります。「過剰除去」とは、野菜、果物の皮をむくときやヘタや種を取るときに、食べられる部分を捨ててしまうことです。

野菜の皮や葉、茎などには、食感や味に独特のクセがあるため捨てられてしまうケースが多くありますが、特徴を理解することで美味しく食べることもできます。「過剰除去」は習慣になりがちなので、除去した部分を捨てる前に、使える方法はないか考えてみるのが大切です。

インターネットやSNS、情報誌などに記載の調理法やレシピを参考に、食品ロスの削減を意識したメニューを作り、捨てられがちな部分も美味しく食べましょう！



【問合せ】 農林課 農政係 ☎55-5898（本庁舎3階18番窓口）

食うボ体験講座

平川市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。食ラボひらかわにある様々な設備を使って食品加工を体験してみませんか？

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。

体験実習

第11回目

「乾燥果実と乾燥野菜を作ってみよう」

保存食品の基本である乾燥技術を学び、乾燥果実と乾燥野菜を作しましょう。

●日時 12月18日(木) ①10:00～11:30
②13:30～15:00

●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です。

●定員（先着順） ①、②それぞれ10人

●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 エプロン、三角巾、マスク、
筆記用具

●申込期間
12月1日(月)～12月12日(金)

【問合せ・申込み】

農林課 農政係 ☎55-5898
（本庁舎3階18番窓口）

平川市LINE 公式アカウント はじまっています！



友だち追加方法

- 1 LINEアプリを開く
- 2 画面左下の「ホーム」を押します
- 3 画面右上の「+」を押します
- 4 QRコードを押します
- 5 QRコードをカメラで読み取り、
リンク先を開いて「追加」を
押します

友だち追加
してね！



- 防災
- イベント
- 証明書の申請
- ごみの分別方法
- 学校給食の献立確認
- 集団検診申込み
- 熊情報の確認
- 戸籍関係証明書申請
など

有料広告

地球にやさしい
情報化社会
をめざして

since 1965

TEL 017-761-5303
FAX 017-761-5313

株式会社 青森電子計算センター
〒038-0031 青森市大字三内字丸山393番地270

市民意識調査アンケートにご協力ください！

市政運営の指針となる「第3次平川市長期総合プラン」策定にあたり、市民の皆様からのご意見を頂戴したく、アンケート調査を実施しています。スマホでQRコードを読み込み、アンケートにご回答ください。
※9月上旬にアンケート用紙が送付された方で、すでに回答された方は不要です。



【問合せ】 政策推進課 政策推進係 ☎55-5737