

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、お楽しみに！



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

**カネショウ
株式会社さん**

平川市尾上地域に工場を構えるカネショウ株式会社。青森産のりんご酢でおなじみですね。私もお風呂あがりにソーダ割りやミルク割りで年中りんご酢を楽しんでいます！そんな県民にもなじみ深いカネショウのはじまりは 1912 年（大正元年）。実は木桶職人の行商からスタートした企業ということをご存じでしょうか？創業から今に至るまでの軌跡を辿るべく、副社長の櫛引英揮さんにお話を伺いました。

木桶づくりからはじまったりんご酢メーカー

元々は津軽藩の武士だった祖先が手に職をつけるべく木桶職人へと転向。家族会議でその桶の中に味噌や醤油を入れて売ろうと決めたのがはじまりです。しかし時代は移り変わり、物流が発達。大手メーカーとの価格競争も激化し醤油や味噌だけでは太刀打ちできなくなってきました。そんな苦境を救ったのが、津軽のりんごでした。これまでの技術を活かし、青森県らしさを全面に打ち出していこうと勝負をかけたのです。木樽で熟成されたはちみつ入りのりんご酢は発売からすでに 50 年ほど経つ今でもカネショウを代表するロングセラー商品。ただ、りんご酢を作り始めた頃、まだお酢は調味料というイメージが強く、ドリンクとして飲む習慣は世の中に浸透する前でした。物産展な



取締役副社長の櫛引英揮さんと



木樽でじっくり熟成

どでりんご酢を出した際、「酢なんかを薄めて飲ませるな！」とお客さんに叱られたこともありましたが、しかし津軽りんごの可能性を信じて開発を続け、90 年代後半にテレビでお酢の特集が放送されたことなどもきっかけとなり、お酢は一躍大ブームに。販売先では今でも長いお付き合いのお客さんが、半年分、1 年分と買っていくこともあるそう。時代のニーズを捉えながら常に先見の明を持ち続けたカネショウならではの戦い方がここにあったのです。

平川で生業を続けるということ

大手メーカーとは一線を画す最大の強みは、なんといっても津軽りんごをふんだんに使った産地ならではの製法。濃縮果汁ではなく、新鮮な津軽りんごを丸ごとすりおろし、白神酵母と酢酸菌の力でじっくりと発酵・熟成させます。ここに欠かせないのは長年の経験を持つ人の感覚。温度管理等、機械だけで完結させるのは不可能です。大手が効率を求めて省いていった部分こそ丁寧に仕上げることで、美味しさに妥協しない姿勢に「カネショウが平川でやっていく存在意義がある」と櫛引さんは話します。りんご酢に情熱と津軽の風土を込めて一。100 年を超えて青森の「美味しい」を支える味が平川に息づいています。



今回は平川市で開催される国スポの競技について紹介します！

国スポには、正式競技、特別競技、公開競技、デモンストレーションスポーツの4種類の競技があり、平川市では正式競技のウエイトリフティング、公開競技のグラウンド・ゴルフとエアロビック、デモンストレーションスポーツのインディアカが開催されます。

ウエイトリフティング

「スナッチ」と「クリーン＆ジャーク」の2種目があり、いかに重いバーベルを頭上まで持ち上げるかを競います。各種目3回の試技のうち最高重量が記録となり、2種目のトータルで順位が決まります。



グラウンド・ゴルフ

ゴルフのようにボールをクラブで打ち、ホールポストにホールインするまでの打数を数えます。普通のゴルフと同様にホールインワンもあります。

エアロビック

エアロビックはエアロビックダンスやエクササイズがスポーツに発展したものです。体操競技と同様に表現スポーツ・採点スポーツに位置づけられています。



インディアカ

羽根の付いた特殊なボールを手で打ち合うバレーボールタイプのスポーツです。交流・楽しみのゲームから高度な競技にいたるまで、多様な楽しみ方ができます。

〔問合せ〕 国民スポーツ大会準備室 ☎ 26-7428（ひらかわドリームアリーナ内）



学校給食の大人気メニュー カレーのおいしさのひみつ

学校給食のカレーは、ルウを3種類ブレンドしており、そのほかにもりんごピューレ、トマトピューレ、ポークブイヨン、中濃ソース、チャツネ（果物などがベースのジャムソースのようなもの）、ガラムマサラ（香辛料）、バター、牛乳など、さまざまな調味料を組み合わせで作っています。たっぷりのたまねぎをよく炒めることで甘みやうま味を引き出しているのもおいしさのひみつです。平川市産のおろしにんにくや、トマトピューレを使用するなど、地産地消にも取り組んでいます。今後、平川市産のりんごピューレの使用も計画しています。

学校給食で大人気のカレーのおいしさのひみつをご紹介します。



8月30日、31に行われたひらかわフェスタでは、ひらかわ牛や平川市産のにんにん、じゃがいも、たまねぎを使用した「ひらかわライスカレー」を調理・販売しました。



〔問合せ〕 学校給食センター ☎ 44-2835