



豊かな自然が育む農産物の「までいな」魅力と市の成り立ち



平川市公式note

2025年11月11日 15:22

...

こんにちは。平川市です。

11月に入り、平川市では寒さが厳しくなってきました。
全国的にも寒さが増す時期ですが、体調を崩されないよう暖かくしてお過ごしくださいね。

さて、今回は平川市の成り立ちと、当市が誇る**農業**にフォーカスをあて、「農作物の美味しさの秘密」をたっぷりご紹介します。

今回もぜひ最後までご覧ください。

▼ 目次

3つの個性豊かな地域が一つに

どうして「平川市」？

りんごのまち・平川市

実績が物語る品質

もう一つの主役「お米」

3つの個性豊かな地域が一つに

まずは平川市の成り立ちからご紹介します。

当市は、2006年に南津軽郡の**旧平賀町**、**旧尾上町**、**旧碓ヶ関村**の三つの町村が一つになって誕生しました。

旧平賀町

肥沃な大地と気候に恵まれ、りんごや米、野菜などの農業を基幹産業として発展してきました。

旧尾上町

植木・造園が盛んで、蔵と造園が織りなす美しい景観は全国から高い評価を受けています。

旧碓ヶ関村

かつては関所のある温泉宿場町として栄え、現在は交通の要衝として津軽地方の玄関口の役割を担っています。

どうして「平川市」？

「平川市」という名称ですが...

合併前の三つの地域を流れ、経済的にも産業的にも欠かせない「平川」という恵みの川に由来しているんです。

平川は、青森県の津軽地方を流れる一級河川。岩木川に次ぐ津軽地方第二の河川で、古くから地域の人々の生活を支えてきました。

古くから三つの地域にゆかりがあり、その営みと文化を支える大動脈となってきた「平川」を新市の名称として採用した、という経緯があります。



豊かな農業地帯「旧平賀町」
蔵と造園が織りなす美しい「旧尾上町」
温泉宿場町として栄えた「旧碓ヶ関村」

りんごのまち・平川市

青森県の津軽地方にある平川市。

「青森」と聞いてまず思い浮かべるのは「りんご」ではないでしょうか？

2024年産のりんごの全国収穫量は約61万トン、そのうちの60%をなんと青森県のりんごが占めています！

そんな「りんご王国・青森」の中でも、平川市は高品質なりんごの産地として知られているんです。



見た目も味も一級品！平川市産のりんご

平川市のりんごが美味しい理由...

それは豊かな自然と栽培技術に優れているから。

🍎 美味しさの秘訣

- ・肥沃な土地
- ・水はけの良い台地
- ・昼夜の寒暖差（糖度と硬さにプラス効果と言われています）
- ・農家さんの「まていな（丁寧な）」仕事
- ・木の個性を見極めた1本1本の剪定・摘果
- ・品質と安全へのこだわり

農家さんが長年築き上げた技術や知恵に加えて、豊かな自然が平川市産の味わい深いりんごを育てています。

実績が物語る品質

平川市の中でも、特に「**広船地区**」は、青森県りんご品評会で何度も「農林水産大臣賞」を受賞。広船地区のとある農家さんに美味しいりんごができる理由を聞いてみると、りんご栽培への熱い想いを伺うことができました！

「各農家の努力はもちろん、若手農家の馬力や、ベテラン農家の知識や経験の中堅農家がバランスよくまとめたり、切磋琢磨してりんごづくりに取り組んでいます。りんごづくりではどこにも負けません。」

もう一つの主演「お米」

りんごだけではありません。

平川市の豊かな自然は、お米の栽培にも適しているんです！

豊富な雪解け水や昼夜の激しい寒暖差、そして農家さんの丁寧な仕事によって、しっかりとした甘みを持つ美味しいお米が栽培されています。



岩木山の裾野に広がる肥沃な大地と、
雪解け水の恵みを受けてお米を作っています。

美味しさの秘密

- ・豊かな土地
- ・清らかで豊富な雪解け水
- ・昼夜の寒暖差
- ・農家さんの「までいな」仕事
- ・品質と安全へのこだわり

「とにかく美味しい米づくりをしたい。美味しい米づくりが地域を変える。」

取材に応じてくれた農家さんからはこんなお話を伺うことができました。

農家さんたちは、「とにかく美味しい米づくりが地域を変える」という情熱をもって、日々、田んぼに向かっていらっしゃいます。



夕暮れの田んぼ。
この美しい風景を撮影しに訪れる方も少なくありません。

"種場"としての重要な役割

土壌や気候、水質の良さ、そして農家の高い技術力などから、青森県が誇るブランド米「青天の霹靂」や「まっしぐら」などの「種場（種もみの採種地）」として重要な役割を担っています。

「種場（種もみの採種地）」とは、質の良いお米の「種」を、特別に、そして専門的に育てる田んぼや地域のことです。

種場で大切に育てられた「お米の種」が、全国へお届けする美味しいお米の出発点になっているんです。

未来への取り組み

「平川市産業振興に係る基本構想」では、強みである農業をベースに、地域の食や観光資源を結び付け、事業者同士が協力し合うことで、付加価値の高いモノやサービスを生み出す取り組みを進めています。

りんごとお米、美しい風景、そして人々の丁寧な心が息づく平川市で、地域の資源から“付加価値”を生むチャレンジが続いています。

次回は平川市の「観光」についてご紹介します。
お楽しみに！



時と水 ゆったり流れる 平川市
皆さんのお越しをお待ちしております。