

「平川サガリ研究会」を発足！

活動を開始しました！

「平川サガリ研究会」とは…

平川市民に親しまれている焼肉文化「にぐ(肉)文化」を後世に継承するとともに、特に好んで食されている「サガリ」の美味しさを広く発信することで、平川市への誘客や地域の活性化を図ることを目的として、「にぐ」好き、「サガリ」好きが集まり発足された団体です。



発足記念イベントを開催!!

8月24日に志賀坊森林公園で開催された「平川サガリ研究会」発足記念イベント。長尾市長や関係者の前で、会長の水木正千代氏が宣言し、8月29日(焼肉の日)付での発足が決まりました。



水木会長が会の発足を宣言



長尾市長から激励のこたば



葛西精肉店、水木精肉店のサガリの食べ比べ



焼き方や焼き加減も研究します

1 みんな、「にく」やっていますか？

この時期、自宅の庭などで焼肉を楽しむかたも多いはず。午後になると、ご近所のどこからともなく「サガリ」を焼くいい香りが漂ってきて、食欲をそそられる。平川市民は一度は体験したことがあるのではないのでしょうか。平川サガリ研究会では、今まで何気なく親しんできた「にく」と「サガリ」について、改めて考えてみました。

1 みんなで楽しむ「にく（肉）」

「にく（肉）」は一般的な焼肉のこと。焼肉を食べることを「にく、やる」と言います。屋外での「にく」を好むため、シーズンはゴールデンウィークに始まり、8月のねふた祭りやお盆の時期にピークを迎え、夏の終わりまで続きます。「にく、やるが！」の一言で家族や仲間が集まり、あっという間に会場がセッティングされ「にく」がはじまります。そのため各家庭に大人数で囲める大きめのコンロと網が、いつでも運び出せるように用意されています。青森県内で有数のりんご生産地である平川市。りんご農家は畑の作業が一段落すると仲間が集まって「肉（にく）」を食べ、日ごろの労をねぎらう。「にく」は平川市民に親しまれてきたひとつの文化とも言えます。



完璧にセッティングされた「にく」会場

2 おすすめは「平川サガリ」

焼肉といえば、一般的な食材として思い浮かぶのはカルビやロースやタンかもしれませんが。津軽地域一円でも屋外で焼肉を楽しむ文化が広まっていますが、そちらの主役は「もつ（豚ホルモン）」です。しかし、平川市での一番人気は「サガリ」。市内の精肉店に行くと「サガリ」をキロ単位で大量に購入している光景を目の当たりにします。「にく」には「サガリ」が付き物で、「サガリ」が無ければ「にく」は始まらないほどです。



秘伝のタレにつけこまれたサガリ肉

3 「にく」と「平川サガリ」を盛り上げよう！

このように、平川市民が親しみ、楽しんでいる「にく」と「平川サガリ」を盛り上げていこうと発足されたのが「平川サガリ研究会」です。これからイベントへの出店や研究会の活動を通してPRしていきます！



Twitterはじめました！

「平川サガリ研究会」では、Twitterでの情報発信を始めました。みなさんも #平川サガリ をつけて、楽しい「にく」の様子や美味しい「サガリ」を投稿してください。一緒に「平川サガリ」を盛り上げていきましょう。



アカウント名
@hirakawasagari



皆さんからの
いいね！
リツイート
まってまーす♪



会員募集中！

平川サガリ研究会では会員を募集しております。一緒に平川サガリを盛り上げましょう！
詳しくは→ 商工観光課までお問い合わせください。 ☎44-1111（内線 2184）