

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れる施設です。食ラボひらかわでは、食品加工などに関するセミナーや体験講座を開催しています。食品加工に取り組んだことのない初心者の方も参加できますので、お気軽にお申し込みください。

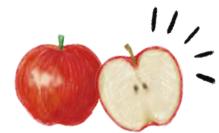
※新型コロナウイルス感染症の拡大状況によっては、開催を中止する場合があります。

体験実習

第17回目 「りんごのコンポートを作ろう」

コンポートは、果物をシロップやワインで煮て作るヨーロッパ伝統の果物の保存方法です。今回は主力品種のふじを原料に、真空調理技術を用いたコンポートの作り方や殺菌技術などについて実習します！

- 日時／2月7日(月) 13:00～16:00
- 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。
- 定員／8人（先着順）
- 場所／食産業振興センター（食ラボひらかわ）
- 参加費／無料
- 持ち物／エプロン、三角巾、筆記用具
- 申込期限／1月31日(月)までに電話でお申し込みください。



第19回目 「りんごジャムを作ろう」

ジャムは、その保存性と原料の風味や色、香りを活かした身近な食品として世界中で作られています。今回は、従来法に比べて原料の風味が残るプレザーブスタイルジャム（ジャムの中に形が残った果実や果肉が入っているもの）の作り方について実習します！

- 日時／2月28日(月) 13:00～16:00
- 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。
- 定員／8人（先着順）
- 場所／食産業振興センター（食ラボひらかわ）
- 参加費／無料
- 持ち物／エプロン、三角巾、筆記用具
- 申込期限／2月21日(月)までに電話でお申し込みください。

セミナー

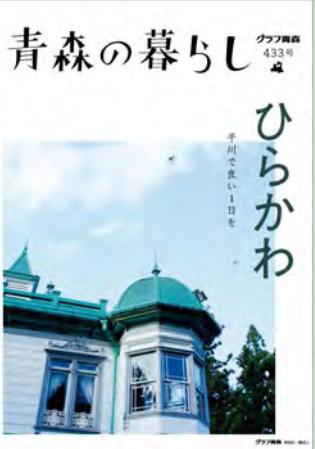
第18回目 「食品表示について学ぼう」

これまで3つの法律で定められていた食品表示に関するルールがまとめられ、「食品表示法」が施行されました。食品の表示は、消費者が食品を購入する際に食品の内容を正しく理解、選択し、摂取する際の安全性を確保する上で重要な情報源になります。今回は、旧制度からの主な変更点を中心に、食品表示の基礎を学びます！

- 日時／2月21日(月) 13:30～14:30
- 対象者／食品加工や地産地消に興味のある市民の方
- 定員／8人（先着順）
- 場所／食産業振興センター（食ラボひらかわ）
- 参加費／無料
- 持ち物／筆記用具
- 申込期限／2月18日(金)までに電話でお申し込みください。



[申込み・問合せ] 農林課 農政係 ☎44-1111(内線2174)



「青森の暮らし」（グラフ青森発行） ひらかわ特集号 1月20日発売！

昭和50年に創刊され、読者から根強い支持を得ながら、長年にわたり青森県内の歴史、文化、自然、エッセイ、人物などを広く紹介し続けている雑誌「青森の暮らし」。最新の433号では、平川市が特集されます。平川市の魅力がいっぱいに詰まった、地元の方にも楽しんで読んでいただける1冊となっています。平川市出身の俳優駒井蓮さんが実際に訪れて制作された特集記事にも注目です！