



世界の

あじさい

ゆりまつり

開園期間 / 2025年

6月21日(土)~7月21日(月・祝)

開園時間 / 平日 9:00~17:00 土日祝 8:30~17:00

早朝開園期間

6:00~17:00 6/28(土)・29(日)・7/5(土)・6(日)・12(土)・13(日)



芝桜の里  
イメージキャラクター  
「ジュッピー」

見頃予想

7月上旬  
~下旬

世界のあじさい園

825種類、約28,000株。

人気の品種やここでしか見られない  
平田村オリジナルのあじさいが魅力です。

見頃予想

6月下旬  
~7月上旬

ゆり園

35種類、約35,000本。

花々の鮮やかな色が咲き競い、  
ゆりの香りに包まれた花園です。

アクセス



入園料

800円

中学生以下 / 無料  
団体 / 100円引き  
(15名様以上)

※開花状況等により、有料期間が  
変更になる場合があります。

広報ひらた 令和7年6月号 No.800

平田村のホームページ  
https://www.vill.hirata.fukushima.jp

編集・発行 平田村役場・企画商工課  
〒963-8292 福島県石川郡平田村大字永田字切田116番地 TEL.0247-55-3115

今月のメニュー

チキンときのこの南蛮漬け



材料(4人分)

- 鶏むね肉... 2枚
- ピーマン... 2個
- しめじ... 1パック
- 塩こしょう... 少々
- エリンギ... 大2本
- 小麦粉... 適量
- 玉ねぎ... 1/2個
- オリーブオイル... 大さじ5
- (調味料)
- 酢... 200ml
- 砂糖... 大さじ4
- 塩... 小さじ1/2
- 赤唐辛子小口... 1本分

作り方

- 鶏肉は皮を除いてひと口大のそぎ切りにし、塩こしょう、小麦粉をまぶす。
- きのこは石づきを取り除き、しめじはほぐし、エリンギは半分の長さに切り、薄切りにする。玉ねぎ、ピーマンは薄切りにする。
- フライパンにオリーブオイル大さじ2を熱して②を炒め、野菜がしんなりしたら調味料を加える。ひと煮立ちしたら2~3分煮て、パットに移して粗熱をとる。
- フライパンにオリーブオイル大さじ3を熱し、中火で鶏肉を焼く。両面に焼き色がついたら熱いうちに③に漬け、30分程度おいて味をなじませる。
- ④を器に盛り、完成!

お酢には、疲労回復、内臓脂肪の減少、血圧上昇抑制など、健康効果が期待できる成分が含まれています。毎日、大さじ1杯程度のお酢を継続的に摂取すると、健康維持に効果的です。このレシピは食改さんの4月調理実習で実際に作りました。酸味がとてもさっぱりしていて、これからの暑い季節にぴったりです。ぜひお試しください。

1人分の栄養価	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	346 (kcal)	16.0 g	19.8 g	22.6 g	0.6 g

