



# あじさい世界の ゆりまつり

あじさいまつりの  
情報発信中!!



instagram

LINE

広報ひらた 令和8年6月号 No.812

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



入園料 **800円**

平田村民及び中学生以下/無料  
団体(15名様以上)/100円引き  
※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。

**見頃予想**  
6月中旬  
~7月上旬

**ゆり園**  
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。

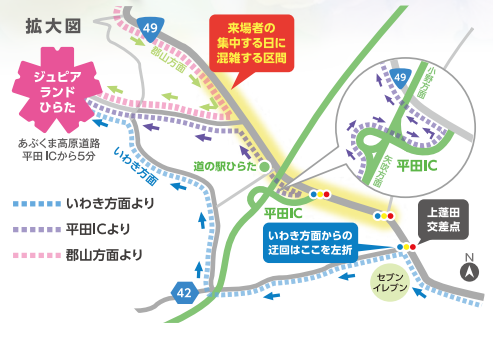
**見頃予想**  
7月上旬  
~下旬

**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。

開園期間 / 2026年

6月20日(土)~7月20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  
6/27(土)・28(日)・7/4(土)・5(日)・11(土)・12(日)



## 今月のメニュー えびの生春巻き

- 材料(4人分)**
- ライスペーパー.....8枚
  - ゆでえび.....12尾
  - 豆もやし.....1袋200g
  - 大葉.....8枚
  - にんじん.....100g
- 《手作りチリソース》**
- みりん.....大さじ6
  - 酢.....大さじ3
  - はちみつ.....大さじ2
  - 豆板醤.....小さじ1
  - 塩.....小さじ1

- 作り方**
- ① にんじんは千切りにする。えびは背から半分切る。豆もやしは耐熱容器に入れてふんわりラップし、600Wのレンジで1分加熱し、粗熱をとってしぼる。ライスペーパーは袋の表記時間通りに戻して水気を切る。
  - ② まな板に濡らしたキッチンペーパーを敷き、ライスペーパーを置く。
  - ③ 大葉、もやし、にんじんをそれぞれ重ねてのせる。
  - ④ 手前から1回巻き、えび3切れを切り口を上にして並べる。もう1回巻いて左右折たたみ、奥まで巻く。同様に8本作る。
  - ⑤ 耐熱容器に●の材料を入れ、よく混ぜたら600Wのレンジで1分30秒加熱する。生春巻きを食べやすい大きさに切って器に盛り、ソースを添えたら完成!

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
	108 (kcal)	5.0 g	0.4 g	18.3 g	0.7 g

生春巻きは、ライスペーパーで野菜や海老、肉、米粉の麺などを巻いたベトナムの生の春巻き料理です。加熱せずに生のまま食べる春巻きで、ライスペーパーで具材を巻くのが最大の特徴です。ライスペーパーは米粉から作られ、薄くてもちもちとした食感が楽しめます。基本的にグルテンフリーということで最近人気を集めています。主成分は米粉であり、その他にタピオカや水、塩が使われることがありますが、小麦由来のグルテンは含まれていません。そのため小麦アレルギーの方でも安心して食べられます。

