



## 令和7年1月の主なイベント情報など

広報広聴・シティプロモーション課

### ① 令和7年 いわた新春のつどい

～各分野の代表が一堂に会し、新春とともにオール磐田を実感する～

令和7年の年頭にあたり、各分野を代表する方々が一堂に会し、相互に新春を祝うとともに、「オール磐田」を実感し共有していただくことを目的として「令和7年いわた新春のつどい」を開催します。

11回目の開催となる今回は、近年のコロナ禍の縮小開催を見直し、来賓（国会議員、県議会議員、市議会議員など）や主催5団体（磐田市、磐田市商工会、磐田商工会議所、遠州中央農業協同組合、磐田市自治会連合会）の役員など約100名の参加を予定しています。

令和7年の磐田市幕開けの場です。ぜひ、取材をお願いします。



▲昨年の「いわた新春のつどい」

#### 【令和7年 いわた新春のつどい】

日時：1月7日（火）13：30～15：00 予定

場所：GREENITY IWATA（磐田市岩井2280）2F 大ホール 煌/KIRAMEKI

問合先：秘書課 TEL0538-37-4801

### ② 令和7年 磐田市 二十歳の集い

～20歳を迎える若者が一堂に会し、再会とともに決意を新たに～

二十歳を迎えた若者を祝い、これからの未来を激励することを目的として「令和7年 二十歳の集い」を開催します。

成人年齢は、18歳に引き下げられましたが、20歳を迎えた若者を対象に、仲間と再会する場として、将来への決意を新たに～する場として、この集いを開催しています。令和7年の対象者数は約1,600人で、参加者は約8割の1,300人を見込んでいます。

磐田市の若者の新たなスタートラインです。ぜひ取材をお願いします。



▲昨年の「磐田市二十歳の集い」

#### 【令和7年 磐田市二十歳の集い】

日時：1月12日（日）11：00～12：00

場所：磐田市民文化会館「かたりあ」（磐田市上新屋678-1）

問合先：自治デザイン課 TEL0538-37-2118

# 記者・メディアの皆様へ 磐田市のこんな取材はいかがですか？ 磐田市広報からのご提案

## 歩道×ジュビロード×賑わい

詳しくは、経済観光課 (0538-37-4819) へ

### 県西部地区初「ほこみち IN 磐田ジュビロード」

今年9月にジュビロードの歩道の一部を飲食・休憩や露店出店などのスペースに活用できる「歩行者利便増進道路(ほこみち)」として県が指定しました。この制度を活用し、10月から毎週木曜日に複数のキッチンカーやテントなどが出店してにぎわいを創出しています。

ぜひ取材をしていただければと思います。

- 【日時】 毎週木曜日 15:00~20:00  
12月は19日と26日に開催  
【場所】 磐田駅北 ジュビロードの歩道  
【主催】 NPO法人いわたタウンマネジメント



## リベンジ×文化祭×磐田南高

詳しくは、はぐま祭実行委員 (連絡先 080-2138-4678) へ

### 磐田南高卒業生によるリベンジ文化祭開催！

2020年度磐田南高等学校卒業生が新型コロナウイルス感染症の影響により開催できなかった文化祭を復活して開催します。

「リベンジはぐま祭」では、クラス展や部活動の展示や発表、フードトラックなどが出店し、同胞が集い思い出に花を咲かせます。

ぜひ取材していただければと思います。

- 【日時】 12月26日(木) 13:00~16:00  
【会場】 磐田南高等学校体育館・はぐま会館(見付3084)  
【主催】 リベンジはぐま祭実行委員



## 葉っぱ×切り絵×イベント

詳しくは、磐田市香りの博物館 (0538-36-8891) へ

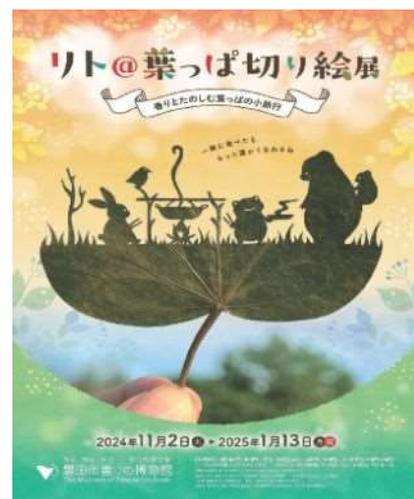
### 「リト@葉っぱ切り絵展」開催！

香りの体験を交えながら葉っぱ切り絵の作品世界をお楽しみいただける、これまでにない企画展です。

一枚の葉っぱの上に広がる、優しくどこかユーモラスな世界。そこで暮らす様々な生きものたちのストーリーを楽しめます。

ぜひ取材していただければと思います。

- 【期限】 1月13日(月・祝) 9:30~17:30まで  
【会場】 磐田市香りの博物館(立野2019-15)



### ゆるキャン△の聖地 初日の出

磐田市福田地区では、地元有志の福田海岸通り発展会が、毎年元旦用に期間限定で鳥居を設置しています。

この鳥居の合間の水平線から昇る初日の出は絶景で、県内外から大勢の方が訪れ大変好評です。

また、この鳥居と初日の出の様子は、人気アニメーション作品『ゆるキャン△ SEASON2』の第2話で取り上げられています。

ぜひ取材していただければと思います。



## 鮮やかな紅色「紅心大根」

詳しくは、農林水産課(0538-37-4813)へ

### 紅色が食材を彩ります

これから旬を迎える「紅心大根」は、白や緑色の外皮からは想像もつかない鮮やかな紅色が内部から顔を出します。

辛味が無くパリッとした食感と甘みが特長です。

この紅心大根を生のままスライスし、サラダに加えれば食卓が華やかになること間違いなしです。

ぜひ取材していただければと思います。

