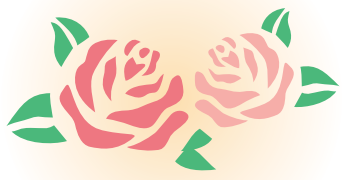


ひら つか の とく さん ひん
平塚の特産品



バラ



わたしたちは、平塚の特産品の『バラ』のことを調べるため、横内の「浜田バラ園」とバラを使ったお菓子を作っている八重咲町の洋菓子店「バツハマン」を取材しました。

高品質を誇るバラ栽培

豆記者 平栗彩華

浜田バラ園では、赤、ピンク、白、黒、オレンジ、紅茶色、紫、朱色のバラを育てています。その中で最も栽培が難しいものは、紅茶色と紫だということです。

浜田さんの家のバラは、温室で育てています。夏の一番暑いことききは、温室の中の温度が四十二度にもなると聞いて、とてもびっくりしてしまいました。ほかに、品種改良のことや「温室粉ヅラミ」という虫の被害

のことも教えてくれました。浜田さんは、本棚から二冊の本を取り出して見せてくれました。一冊は、浜田さんが育てたバラの写真がいっぱい載っているバラの写真集。もう一冊は、「農業ルネッサンス」という本です。その本には、平塚でバラ栽培が始まったのは昭和三十一年、全国的に評判が高まったのは昭和四十八年から、高品質のバラを生産しているのが「浜田バラ園」だと書いてありました。浜田さんは、「好きなことをしているのが苦労はない」と話していました。この本を読んで、本当はすくく苦

勞して研究を重ね、今では楽しくバラを育てる仕事ができるようになったんだなあと思いました。そして、浜田さんにとってバラは、「楽しい人生の友達みたいなもんだな！」と言っていました。わたしたちは、バラのことを調べて本当に良かったと思いました。



温室の外にもバラが咲いていました

おいしいバラのお菓子

豆記者 田原幸津恵

「バラの花びら」というジャムと、
ハーブの香りと味を楽しむ「バラの



調理場を見せてもらいました

サブレ」はこの店のオリジナルで、
五年くらい前にできました。平塚市
の名産品として選ばれるようにおい
しさを追求して作ったそうです。そ
の結果、「バラの花びら」は名産品に、
また「バラのサブレ」は推奨品にな
り、有名になりました。ほかにも

「ローゼンベル
グ」というチョコ
レートケーキ
があり、バラの
ジャムがサンド
されています。
バッハマンが
平塚にできたの
は昭和五十一年
六月六日です。
そして、お店の
名前の由来は、
代表取締役の渡
辺さんが若いと
き、スイスのお
菓子作りの学校



お店には、おいしいお菓子がいっぱい!

へ勉強に行きました。その学校の近
くにバッハマンというお菓子屋があ
り、そこでもお菓子作りを教えても
らいました。そのお店のお菓子がと
てもおいしく、気に入ったので、お
店の名前をもらって『バッハマン』
と名付けたそうです。
次に、わたしたちはお菓子を作っ
ている調理場の中を見せてもらいま
した。大きなオープン、冷蔵庫、自
動ミキサー、サブレの生地を薄く伸
ばす機械など、普段見られないもの



バラの香りがするよ



がたくさんありました。
取材は、とても楽しく、貴重な体
験でした。みなさんもバラを使った
お菓子を食べてみてください。おい
しいですよ。