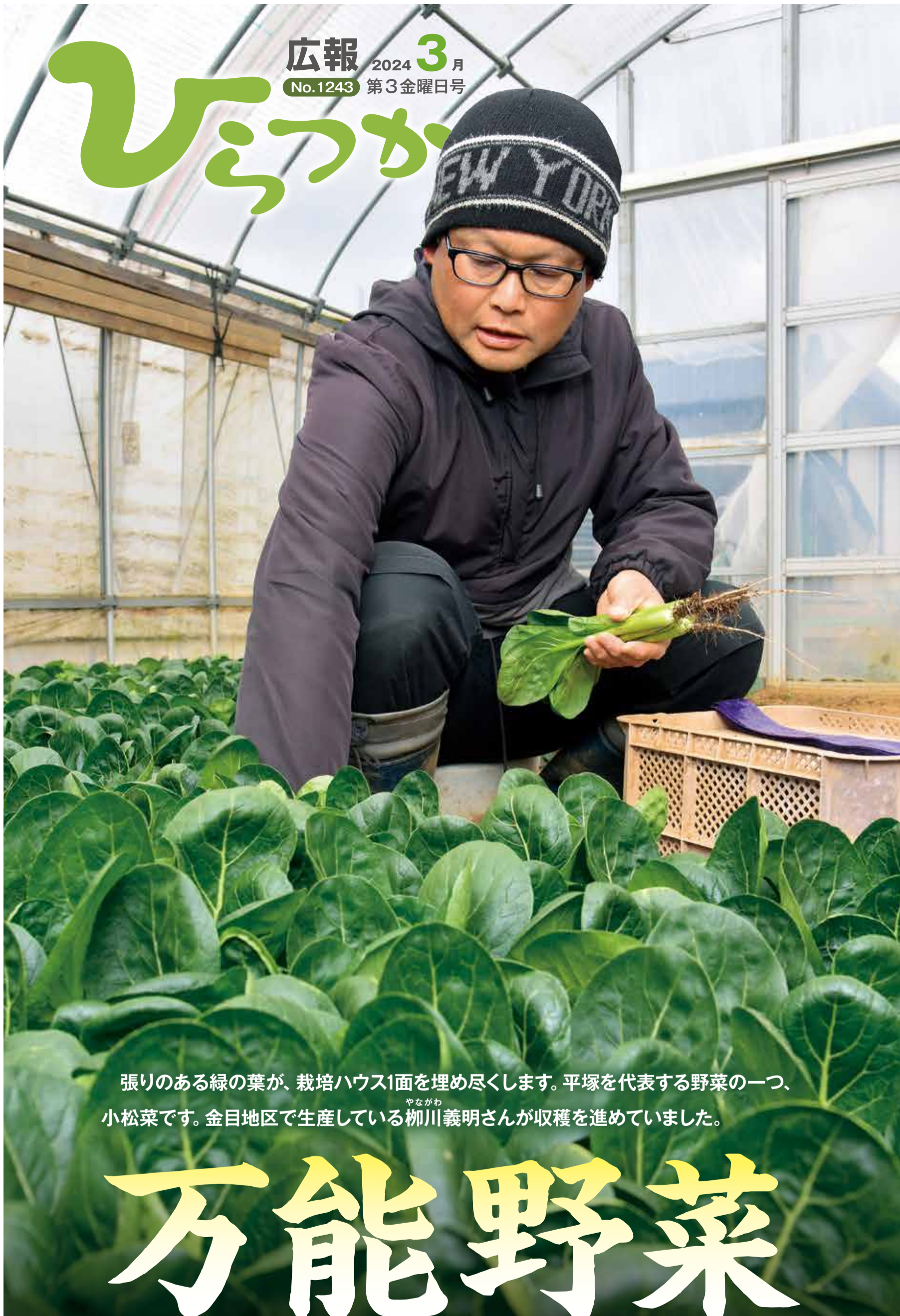


広報 2024 3月
No.1243 第3金曜日号

ひらつか



張りのある緑の葉が、栽培ハウス1面を埋め尽くします。平塚を代表する野菜の一つ、
小松菜です。金目地区で生産している柳川義明さんやながわが収穫を進めていました。

万能野菜

目次

1～3面…**特集** 主役は小松菜…市の特産品の一つである小松菜は、品質・鮮度の良さが高く評価されています。生産者の工夫やお勧めの食べ方、平塚の小松菜の特徴などを紹介します。

4～7面…募集・お知らせ・健康と福祉

8面…「ひらつかTopics」「市長コラム」
広報ひらつかのPDF版は市ウェブからご覧いただけます。
アプリ「マチイロ」や「Catalog Pocket (10言語対応)」からも最新版がご覧いただけます。

●発行 平塚市 ●編集 広報課 ●法人番号 3000020142034 〒254-8686 神奈川県平塚市浅間町9番1号 ☎0463-23-1111 〆0463-23-9467

●配布のお問合せは、ミッド ☎0120-350311 (月～金曜日、午前9時30分～午後5時)



主役は小松菜

平成10年4月から市の特産品に選ばれている小松菜。平塚産の小松菜は、「しょうなん小松菜」として、その品質が高く評価されています。今号では、品質を高める生産者の工夫やお勧めの食べ方、平塚産の小松菜の特徴などを紹介します。

「安定して栽培できる土になるまで、5・6年はかかりました」と、金目地区で小松菜を栽培する柳川義明さん（1面）は、苦勞を語ります。

柳川さんは27年前に湘南農業協同組合管内の、小松菜などを扱う出荷組合に入り、父親と一緒に、先輩たちから栽培方法を学びました。

市内では水田転作物として、昭和50年代から、小松菜の栽培が増えていきました。現在、5棟のハウス(270坪)で栽培する柳川さんの土地も、元は水田だったそうです。「田んぼを埋めた土地なので、土の状態も良くなかったんです。初めは、小松菜の大きさはバラバラで、思った通りに育ちませんでしたね。堆肥を大量に混ぜ込んで、土を作っていました」と振り返ります。

農作物は、土の中に含まれる水分が多過ぎると酸素不足で生育が悪くなり、収穫量や品質が低下してしまいます。「小松菜は成長過程に適した湿度管理が大切です」と柳川さん。「収穫が近い小松菜は、水が多いと腐れなどが起きやすいんです」と説明します。

人・環境に優しい

小松菜は、市内では豊田・城島・金目の各地区で、ハウスと露地での栽培が盛んです。平塚産は、減農薬・減化学肥料で、消費者が安心して食べられる栽培方法も評価されています。その工夫は生産



者によってさまざま。柳川さんはハウスの両側にネットを張り虫の侵入を防ぐ(右写真)など、減農薬に努めています。

自信を持って届ける味

土以外も変動する栽培環境。最近では気候の変動が激しく、小松菜の栽培には厳しい状況が続いているとか。「最近では冬でも暖かい日が多くて、生育が早かったり虫が出やすかったりしています。自然にはかきませんね」と苦笑い。

気候変動は、品種選びにも影響を与えています。生産者が作業しやすい品種を選ぶので、店頭には並ぶ小松菜はさまざまな品種が混ざっています。柳川さんは「季節で品種を使い分けている時期もありましたが、気候が定まらないのでうまくはまらないことがここ数年多くて……。今年は初めて冬場まで同じ品種を使ってみたいです」と話しま

している知人から譲り受けた堆肥を主体にした土作りをしています。地面が締まりやすいので、土を柔らかくするために、最近では試しに米ぬかを混ぜています」と減化学肥料の工夫を語ります。

夏は約25日、冬は約2カ月かかる小松菜栽培。柳川さんは種付け、収穫を1年間で5・6回します。「毎回、土の状態を見ながら試行錯誤の繰り返しです。地面が固いと根の張りが悪くなり、水分・養分を吸う力が弱くなってしまいうので、土作りは大切です」。

土以外も変動する栽培環境。最近では気候の変動が激しく、小松菜の栽培には厳しい状況が続いているとか。「最近では冬でも暖かい日が多くて、生育が早かったり虫が出やすかったりしています。自然にはかきませんね」と苦笑い。

甘みが増す冬

「冬は味が濃くなって甘みが増します」と柳川さん。「最近では土作りの成果なのか、甘みが増して安定してきたのを感じます」と自信を見せます。さらに、28℃以下を少し超えるサイズを勧めます。「冬は少しオーバーサイズの方が甘く、味も濃いです。肉厚な茎の部分で炒め物にするとシャキシャキした歯ごたえを楽しめ



①成長過程の小松菜。土から栄養を吸い上げ、元気に葉を広げる②収穫。サイズをそろえ規定の量にまとめ束にする③束は根や葉の土を水で洗い流してコンテナへ。新聞紙で傷みの原因になる風を防ぐ

ます」。ちなみに、夏の小松菜は癖がなく、あっさりとした味わい。暑い日にさっぱりと食べられます。

消費者との交流

柳川さんの出荷先は湘南農業協同組合や、仕出し弁当を作っている市内企業など。現在は一つの企業と、小松菜のグリーンカレーを試作中です。

自宅の直売所や市内企業のイベントでも販売しています。

柳川さんの野菜の目印は手書きのシール(左上写真)。自宅の直売所では簡単なレシピも付けているそう。「レシピを参考に食べたらいよいよ、野菜が好きになった」と、買ってくれた方から聞いたときは、「もっとおいしいものを作りたい」とやる気が出ましたね」と、消費者との交流の機会を大切にします。

「小松菜が市の特産品だったり、平塚が県内有数の生産地だったりするのを、意外と知らない方も多いのかな、と思うんです。平塚では今、若手の生産者も多く取り組んでいる野菜なんです」と柳川さん。「いろいろな料理に使って、平塚の小松菜のおいしさを、知ってもらえたらうれし



食卓で大活躍

小松菜がいろいろな料理に変身！ 柳川さんの妻、悦子さんにお勧めの食べ方をお聞きしました。

小松菜はカロテンやビタミンC、鉄分などを多く含む栄養豊富な野菜です。アクが少なく、下ゆでなしで使えます。炒めたり煮たりゆでたりと、調理法を変えることで、それぞれ違う食感が楽しめます。

わが家では、さまざまなメニューに小松菜が登場します。餃子やまぜご飯にすると、お子さんでも食べやすくなるのでお勧めです。シンプルにごまあえ、おかかあえ、ニンニク炒めもおいしいですよ。



① 小松菜のナムル ② 小松菜と白菜のスープ ③ 小松菜の餃子と2種類のたれ
④ 小松菜としらすのおにぎり ⑤ 小松菜入りのクリームソース ⑥ 小松菜入りロールカツ

柳川家の定番餃子のレシピ

■材料 (3~4人分)

●小松菜200g ●長ネギ50g ●豚ひき肉200g ●春雨20g ●ショウガ(みじん切り) 大さじ1 ●A(塩・しょうゆ・砂糖、各小さじ1、コショウ少量、片栗粉・ごま油・顆粒の鶏がらスープ、各大さじ1) ●餃子の皮適量。

■作り方

①みじん切りした小松菜・長ネギ、豚ひき肉、ゆで(または熱湯などで)戻して細かく刻んだ春雨、ショウガをボウルに入れ、Aを加え、よく練り合わせる。

②①を餃子の皮に包む。
③フライパンに油適量を入れ、餃子を並べて、中火で1~2分焼く。
④軽く焼き目が付いたら、お湯(または水)2分の1カップ(100ml)を注ぐ。ふたをして、中火で6~7分蒸し焼きにする。
⑤焼き目を上にして、皿に盛りつけて完成。揚げ餃子もお勧め。

お好みの方で

■たれ (2種類)

●ラー油(またはコチュジャン)・しょうゆ・酢(各適量)のたれ ●マヨネーズ・ケチャップ(1:1)のたれ

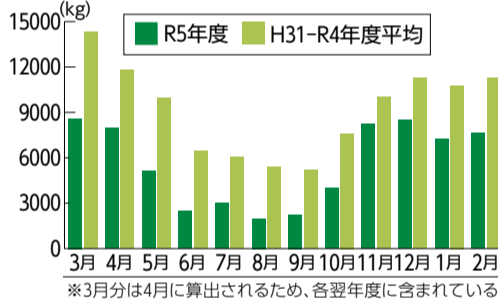
小松菜で栄養価アップ
食べ応えも抜群



で、安定した出荷が続いています。同組合営農販売課の山本創真さん(左写真)は、「湘南農業協同組合に出荷してもらった小松菜は、組合の共販出荷規格に準じています。高い品質を確保しています。」

湘南農業協同組合の小松菜出荷量

(同組合提供の出荷量を基に市広報課で作成)



湘南農業協同組合の管内には、生産作物ごとの出荷組合がいくつもあります。小松菜は軟弱野菜という作物グループ。各地区に出荷組合があり、現在約20人が所属しています。出荷量は県内でもトップクラス。平成31年・令和4年度の年間出荷量は、平均9万箱を超えています。旬を迎える12月ごろに増え、3月は特に多くなります(左グラフ)。令和5年度は猛暑や暖冬の影響で、例年より少ない傾向にありましたが、生産者らの努力

保たれてきた高い品質

小松菜(ハウス栽培)の共販出荷規格

内容などでA2L~Bの7等級に分かれます。

内容	等級		虫食いが目立つなど
	A2L	2L	
①根・葉の汚れを落とす、根がそろっている、葉・茎の折れがない、細く短いものを取り除く、1束6株以上など7項目	A2L	2L	B
②以外で、サイズがふぞろい、1束6株以上など4項目	AL	L	
	AM	M	

質を保っているのは、生産者の皆さんの頑張りがあったからこそです」と話します。

組合では、数量がまとまり、一定レベルの品質が均一になる共同販売(共販)をしています。その出荷規格は、作物・栽培区分・サイズ・内容など、細かく設定され、等級が分かれています(右囲み)。全ての出荷組合で共有され、品質が保たれてきたのです。地区によっては検査員を設けるなど、生産者が協力して、品質管理を徹底しています。「大きく育ちすぎると筋張ったり、えぐみが出たりしやすいので、組合管内では、等級「A1」の小松菜を多く出荷してもらっています。」

自慢は鮮度

高い品質で通年出荷される平塚の小松菜は、市の特産品だけでなく、平成24年8月に、県の「かながわブランド」にも登録されました。統一の生産・出荷基準を守り、一定の品質を確保しているかなど、同ブ

存在感のある束出荷

平塚の小松菜は、ポリウレムのある束出荷が特徴的です。「近年は根を切った状態で

ランド振興協議会による厳しい審査に合格した農産物だけが選ばれます。平塚の小松菜は、鮮度保持、減農薬に努めていることなどが評価されています。「一番の強みは鮮度です。新鮮な小松菜とそうでないものでは、みずみずしさが全く違います」と山本さんは胸を張ります。「鮮度を保つために、収穫後は7~8度の温度に保つなど、管理を徹底しています」と続けます。

品質・食味の良いタイミングで、適期収穫される平塚の小松菜。同組合に出荷された後は、県内外のスーパーなどに出荷されます。また生産者が品物を直接持ち込む、直売所(左囲み)などでも販売されています。「葉先まで鮮やかな緑色をしていて、根が白くて長いのが、新鮮な小松菜の証しです。直売所で見ると、分かりやすいと思います。生産者の皆さんが愛情込めて育てた安心・安全な小松菜を、ぜひ手に取ってみてください。」

地場産の新鮮な野菜が集合 あさつゆ広場

寺田縄424-1



湘南農業協同組合が運営する大型農産物直売所です。小松菜をはじめ、旬で新鮮な野菜や花など(写真)を楽しめます。

午前9時~午後5時。定休日は原則、毎週水曜日です。

☎ あさつゆ広場 ☎59-8304



コンテナには30束。1束は300g



市の職員として働きませんか

採用は10月1日(火)または令和7年4月1日(火)。職種や募集人数など、詳しくは市ウェブをご覧ください。令和6年度職員採用ポスター(下)の2次元コードからアクセスできます。

市ウェブで、令和6年3月15日(金)午前9時~4月10日(水)午後1時に、応募してください。受験票が発行されたら、市ウェブにある自己アピールシートに写真を貼り、郵送または直接、4月26日(金)までに、職員課 ☎21-8762へ。



#ココに入るのはあなた

募集

応募方法は 下段

びわ青少年の家の利用

7月20日(土)~8月28日(水)の夏休みに、自然豊かなびわ青少年の家(土屋2710-1)で、野外炊事などをしませんか。

市内在住・在学中・中学生を主体に構成される10人以上の団体。抽選。

電話で、月曜日を除く3月15日(金)午前9時~31日(日)正午に、びわ青少年の家 ☎59-0871へ。

馬入ふれあい公園 運動・サッカー教室

各教室全8回。小雨決行。馬入サッカー場(中堂246)

1) ①~③は市内在住④は市内在住・在勤の方。先着順。詳しくは、同公園ウェブをご覧ください。

①未就園児親子運動教室 4月10日~5月29日の水曜日、午前10時30分~11時20分。令和3年4月2日~令和5年4月1日生まれの未就園児と保護者25組50人。

②親子サッカー教室 年長コース 令和6年4月10日~5月29日の水曜日、午後3時10分~4時10分。平成30年4月2日~平成31年4月1日生まれの幼児と保護者30組60人。③親子サッカー教室 年少・年中コース 祝日を除く、令和6年4月12日~6月7日の金曜日、午前10時30分~正午。18歳以上の女性50人。

渋田川桜まつり



渋田川(西真土)で桜を楽しみませんか(写真)。①②は小雨決行。

①ライトアップ 3月28日(木)~30日(土)、午後6時~8時。

②桜まつり 31日(日)午前10時~午後3時。

③桜まつりの写真 6月中旬に、本館1階多目的スペースで開く写真展で展示します。サイズは2L~6PWで、1人3枚まで。作品は返却しません。

④ ③は、写真の裏面に必要事項を記入し、郵送または直接、4月30日(火)までに、〒254-0081豊田打間木692-5渋田川桜まつり実行委員会事務局の岸 ☎53-2181へ。

寺子屋体験教室

生きがい事業団(西八幡1-3-2) ①は小学生②は小学校3~6年生。各8人(先着順)。500円。4月から小学校1年生になる方も参加できます。①書道(毛筆)(左写真) 3月27日(水)午後1時30分~3時



就活応援 保護者相談

3月26日(火)午前10時~11時・午後1時~2時・3時(各時間帯50分)。勤労会館。15~49歳の就労を目指す方の家族、各時間帯1組(先着順)。電話で、県西部地域若者サポートステーション ☎0465-32-4115へ。

みんなのまち情報宅配便

市の職員が地域団体などに出向いて、事業などを説明します。メニューは市ウェブや各公民館などにあるパンフレットをご覧ください。メニューのない事業やパブリックコメントを募集している案件の場合はご相談ください。

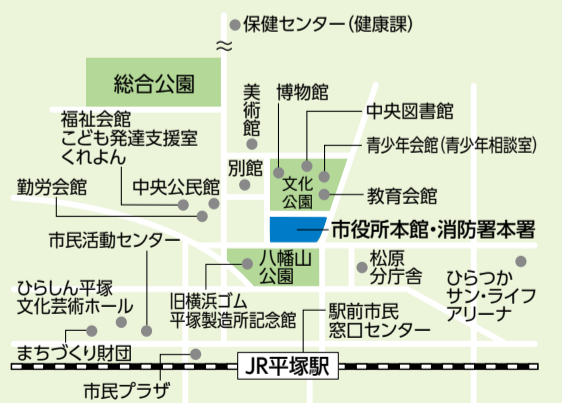
個店の販売促進やECサイト構築を支援します

支援は1回2時間以内。次の条件を全て満たす店舗。先着順。①大手直営店・フランチャイズチェーンなどを除く、市内で営業している小売業・飲食業・サービス業②資本金の額・出資額が5000

市内在住の方で構成する10人以上のグループ・団体。年末年始を除く、希望日の午前9時~午後9時までの2時間以内。会場は申込者が用意してください。市ウェブや各公民館、本

応募方法

- 募集方法 応募必須 問い合わせ
電子申請システム(e-kanagawa)で応募可
必要事項とある場合、郵便番号・住所・氏名(ふりがな)・電話番号をご記入ください。
市役所への郵便物は、〒254-8686平塚市役所〇〇課で届きます。
募集開始日の記載がない場合、受け付けます。
メールの応募の場合 @以下に city.hiratsuka.kanagawa.jp を付けてください。



記入例 table with columns for 往復はがき and 郵送・ファクス・メール, containing fields for name, address, phone number, and event name.

ジュニア・リーダーズクラブの新規生

野外炊事やレクリエーション、地域活動の手伝いなどに仲間と参加し、ボランティアで活動します。4月時点で、市内在住・在学の中学生・高校生32人(抽選)。2,500円(キャンプ費用などは別途かかります)。各公民館・図書館、本館1階の青少年課 ☎71-5950にある申込書を、郵送または直接、4月3日(水)までに、同課へ。