

広報 小田原

2015 3
No.1126 1日号
月2回 1日/15日 発行

まちづくり情報誌 City of Odawara Public Relations



P2 おだわらっ子の教育
食べる 知ろう・作ろう・感謝しよう

P6 「食」で地域経済を元気に！

P8 おだわらっこ☆エコアワード



食 べ る

知作感謝
ううう
ううう



食べることは生きること

「食べる」ことは命をいただいて、私たちの命に生かすこと。「いただきます」には、自然の恵みと料理を作ってくれた人への感謝が込められています。

私たちの回りには食材があふれ、安価でおいしい食品を手にすることができます。一方、食生活の乱れにより栄養バランスが偏り、生活習慣病の低年齢化、肥満や痩身傾向といった問題も出てきています。

小田原は恵みの宝庫

海・山に囲まれた小田原では、自然の恵みを身近に感じることができます。学校ごとに、その恵まれた環境を生かした取り組みを進めています。芦子小学校では足柄茶の茶摘み体験、報徳小学校では校内で育てた菜の花で、二宮尊徳ゆかりの菜種油搾りなどを行っています。

アジの干物づくり

前羽小学校5年生

相模湾を望む前羽小学校の近くには、かつて定置網漁場がありました。今でも漁業に従事する人がいるので、魚に親しみ、おいしく食べることを学ぼうと、毎年、アジの干物づくりに取り組んでいます。

学区内の魚屋さん・岩堀吉久さんから、「はらわたを出すとき、骨に気をつ

けてね」などと説明を受けた後、魚をさばくのが初めての子どもは、こわごわアジを開きました。



網に干すときには、干物に名札をつけながら、「おいしくできるかな」「今日持って帰れるかな」とわくわく。下校時には、自分で作った干物を手にして、「おいしそうにできた」「早く食べたい」などと口々に話していました。

お城の梅で梅干し・梅ジュースづくり

三の丸小学校5年生

取れたての野菜や果物を手にすることが少ない街なかの学校でも、工夫した活動を展開。三の丸小学校では、市と協力して城址公園の梅の実を収穫し、食材に活用しました。

収穫では、黄色く熟した実の甘酸っぱい香りや、しっとりとした感触を体験。収穫した実で、梅干しと梅ジュースづくりに挑戦しました。

「食」は私たちにとって、毎日欠かせないものです。
 心身の健康を保ち、生涯にわたって
 生き生き暮らすために大切です。
 そして、子どもが、豊かな人間性を育み、
 生きる力を身につけていくためにも重要です。
 子どもに「食べる」ことを考えてほしいと、
 市立幼稚園と小・中学校では
 「食材を育てる」
 「食材を加工する」
 「食材を調理する」
 活動をしています。
 自然の恵みに感謝する心を育み、
 命の尊さを学んでいます。



☎ 教育総務課 ☎33-1671

「家に帰って話をしたら、おばあちゃんが梅ジュースを作ってくれた」「おばあちゃんに梅干しの作り方を教わった」など、家庭での話題づくりにもなりました。



学校農園

市立幼稚園と小学校では、積極的に農園活動に取り組んでいます。地域で農業に従事する人の協力を得て、季節の野菜や稲などを栽培しています。久野小学校ではそば、曾我小学校ではたまねぎづくりに挑戦。早川小学校6年生は、育てたホウレンソウなどの野菜を「サラダセット」にし、バザーで販売しました。

また、収穫の喜びを表すため、地域の人を招いて、収穫した野菜や米でカレーパーティーや餅つきなどをする幼稚園や小学校もあります。このようなイベントを通じて、学校農園を支えてくれた人、料理してくれた人への感謝の心を持ち、食の大切さを理解していきます。

手作り野菜でちゃんこ鍋

報徳幼稚園

緑広がる田園風景の中にある報徳幼稚園では、園内の「にこにこ畑」で白菜、里芋、大根、にんじんなどを育てています。

毎年、園では地域の西栢山自治会、スクールボランティアと報徳小学校6年生の協力のもと、土俵づくりをしています。今年も報徳小学校1年生と「相撲大会」を開催。当日は、新名学園旭丘高等学校相撲部が指導してくれました。

相撲大会の後、自分たちで育てた野菜を使った「ちゃんこ鍋」で、相撲大会を支えてくれた皆さんに「ありがとう」の気持ちを表します。皆で食べるちゃんこ鍋は、苦手な野菜を口にするきっかけにもなっています。



ごはんを作ろう

自分で「食事を作る」ことは、自分の力で生きることにつながります。子どもには、「食べる」ことに真剣に向き合ってほしいと、食事を作る取り組みにも重点を置いています。

献立を考える

小学6年生の家庭科では、「1食分の食事を考える」ことを学習。教科書に掲載されているメニューを参考にしたり、自分で作れそうなものを図書室で調べたりします。実際に調理もすることで、家族の好みや栄養バランス、見た目なども気にするようになります。ジャーマンポテト、スクランブルエッグ、学校農園で取れたさつまいもを使ったさつま汁など、工夫を凝らして作ります。



野菜とベーコンのいためもの(上)、クリームシチュー(左)、さつま汁(右)

伝統食を作る

大窪小学校では、「日本の伝統食」をテーマに、伝統食の背景にある「もの」や「こと」を調べ、実際にその伝統食を12月に調理。グループごとに興味を持った、焼きまんじゅう、きんつば、せんべいといった菓子や、すしや錦玉子などの和食に挑戦しました。おいなりさんには日本に伝わる神様とつながりがあること、せんべいは大切な保存食として食べられていたことなどを知りました。

季節の行事にちなんで今でも作られる、雑煮、おはぎ、汁粉は、特に地域色が出る料理。地域によって味や作り方が違うことを学びました。



弁当の日

市立小・中学校では、食育の一環として、子どもが自分のレベルに合わせて、献立づくりから片付けまで関わる

「弁当の日」に取り組んでいます。四国で小学校長をしていた竹下和男さんの呼びかけで始まり、全国に広まっている取り組みです。

お弁当づくりに関わることで、当たり前前に食べている食事に、どれだけ手間やお金がかかっているかを意識し、「食べる」ことを考えた栄養バランスや見た目を工夫できるようになります。身近な食材を使って安く作る、旬の食材や地場産品を使う、手早く簡単に作るなど、料理の段取りを考えることで、子どもの生きる力を育みます。

お弁当を作ってくれる人におかずをリクエストする、買い物をする、一品だけ自分で調理する、作ってもらったおかずを詰めるだけという子もいます。「弁当の日」に対する関わり方はそれぞれですが、できることを少しずつ増やしてほしいと、周りの大人たちは願っています。

「いつもより30分早く起きて作ったの」「好きなものを入れられるからお弁当がいいな」

いつもの給食とは違う雰囲気の中で、会話が弾みます。お弁当が入ったバッグを大事そうに抱えて登校するほほえましい姿も見かけました。先生が選んだお弁当を文化祭で発表するなど、お弁当づくりを通じて活動の輪が広がります。



白鷺中学校で実施したお弁当コンテスト



白鷺中学校弁当の日



国府津中学校生徒によるお弁当

お弁当レシピコンテスト

「弁当の日」をもっと浸透させたいと、平成26年度は新たに「お弁当レシピコンテスト」を開催。小・中学生だけでなく、一般の人からもレシピを募り、中学生以下から465点、一般の人から16点の応募がありました。一次審査では栄養バランス、作りやすさ、地元産品の利用度などを基準に審査し、7点を選出。二次審査では、中学生5人、一般参加者2人が、実際にお弁当を作りました。

のりをつけて小田原提灯ちようちんに見立てた玉子焼き、小田原産の梅干しやアジを使った混ぜご飯など、豊かな発想のお弁当ができました。

審査員からは、「中学生のレベルの高さに驚きました。小田原は、海・山・川があり、さまざまな食材が地域で取れるので、料理するのに恵まれた環境です。ぜひ、この地域性を生かして、もっとたくさん料理の練習をして、おいしい料理を作ってほしいですね」と講評がありました。

中学生で最も高い評価を得た伊藤雅みやびさんは、「幼い頃から料理が好きで、今回のレシピコンテストでも楽しみなが作る事ができました。地元産の食材を使用するルールだったので、小田原の食材を見直す機会となりました。これからも、地元産の食材に関心を持ちながら、栄養バランスを考えた料理を作りたいです」と言います。



地産地消で賞 泉中学校 野中眞友さん



お弁当奨励賞 泉中学校 岸七海さん



美味しそうで賞 白山中学校 加瀬紗弥加さん

応募作品のレシピ集を作り、校内やイベントで配布します。料理が得意な子も、今まで自分でお弁当を作らなかった子も、レシピ集を参考にお弁当を作ってみましょう。



他にもたくさんの力作の応募がありました。



教育長賞 白山中学校 伊藤雅さん



優秀賞 泉中学校 村崎広歩さん



教育長賞受賞の伊藤さん
コンテスト当日の調理のようす

家庭科の先生のコメント 白山中学校 下田貴子先生

2年生を中心に、「お弁当づくり」に取り組みました。生徒の作品は想像以上に素晴らしく、弟や妹が大喜びしそうなキャラクター弁当や、小田原産の食材を生かしつつ、家族を思って工夫したおかずなど、写真を見ているだけでときめくお弁当がたくさんありました。食べる人のことを作ることも、食育の一つだと感じました。

よりよい食生活を送るために

市内の学校給食では、自然の恵みを生かした献立を考えています。栄養士は、その献立に込めた思いを子どもに伝え、食べることの大切さや意義を分かってもらおうとしています。

栄養士や地域のボランティアなどとも関わりながら、「食べる」だけでなく、よりよい食生活を送るための基礎を身につけていきます。

「食」で地域経済を元気に！

「おだわらスイーツプレミアム」と「小田原どん」に新店舗加入

食材と器に地場産品を使用することで地域経済を活性化し、店舗ごとの技術と味でおもてなしする「おだわらスイーツプレミアム」と「小田原どん」。小田原の都市イメージ向上や市外からの誘客に貢献しています。地域の力を集結し、小田原の魅力を発信する「食」の取り組みに、新たな店舗が加わります。

小田原スイーツプレミアム開発推進委員会

(小田原箱根商工会議所) ☎23・1811

小田原どん提供店連絡会 ☎20・9172

産業政策課 ☎33・1518

おだわらスイーツプレミアム

今年2年めを迎える小田原ならではのお菓子を生かした取り組み。新たに飲食店2店舗、持ち帰りできる販売店13店舗が加わり、計28店舗で提供します。

おだわらスイーツプレミアム3つのこだわり

- 1 「おだわらふるーつ」(小田原地域で生産される果物、野菜)を使用したスイーツであること
 - 2 器として「小田原地域の工芸品・工芸物産」を使用したスイーツであること(飲食店の場合)
 - 3 「手わざ」の感じられるスイーツであること
- ※販売店は、認証エンブレムまたは認証シールを貼っています。

わそ 和颯 石田 祐子さん

お菓子づくりが好きで、食を通じて皆さんに笑顔を届けたいという思いから、1年前にカフェをオープンしました。地域に根ざしたお店にしたいと、地元の生産者が丹精込めて育てた安全な素材を使って、手づくりこだわったスイーツを提供していたところ、「おだわらスイーツプレミアム」の募集に目が留まり、迷わず応募しました。

生産者と販売店が思いを一つにして、小田原の技が集結した質の高いスイーツを販売する取り組みに参加でき、うれしく思います。地域の食材を使ったスイーツを、皆さんに味わってほしいです。



※季節によって商品内容が変更となる場合があります。

持ち帰って家で楽しむ(販売店)



小田原レモンのマドレーヌ
パティスリー ガロパン(成田294-3)
☎87-6544



小田原蜂蜜れもんマドレーヌ
和颯(WA SOU)(本町2-9-4)
☎87-6156



片浦レモンの生ようかん
伊勢屋(本町3-6-22) ☎22-3378

出掛けてお店で味わう(飲食店)



バター マンダリン
一夜城 Yoroizuka Farm
(早川11352-110) ☎24-3150



湘南ゴールドクリームどら焼き
御菓子処 盛月(板橋648)
☎22-3860



四季折々のミルフィーユ
ポルト イル キャンティ(早川1-6-5)
☎23-6220



ぎゅうひで包んだバニラアイス
イチゴソース添え
小田原お掘端 万葉の湯(栄町1-5-14)
☎23-1126

小田原どん

平成20年度に始まった、小田原名物のご当地丼。新たに2店舗が加わり、計29店舗で提供します。

小田原どん

小田原どん3つのこだわり

- 1 小田原の海と大地で育まれた新鮮な食材を、一つ以上用いること
- 2 伝統工芸品・小田原漆器の器に盛って響(まろ)すること
- 3 お客様に満足していただき小田原をさらに好きになっていただけるよう、おもてなしすること

新たに共通どんが登場

各店のオリジナル丼に加えて、相模湾で取れた「生しらす」、「釜揚げしらす」、「沖漬(おきひ)しらす」を使った「湘南しらすの小田原三色丼」を「共通どん」として、7店舗で提供します。

※盛りつけと料金は、店舗によって異なります。

《提供店》

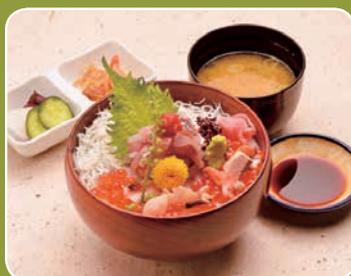
小田原魚河岸 どん(栄町2-3-4 美ゆ紀ビル1階)、小伊勢屋(本町3-12-26)、菜こんたん(栄町2-5-5)、そば季寄(季作久(江之浦133-6)、そば処橋本(栄町1-13-37)、小田原海舟(栄町1-14-55)、横濱ぶらんとん(前川1-0-0 フレスポ小田原シティーモール)

菜こんたん 伊藤 勇作さん

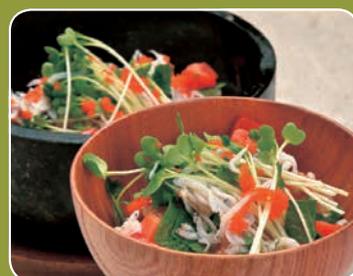
「相模湾」の新鮮なしらすに、「沼代」で育った鶏の卵、風味づけのレモンは「片浦産」と、小田原のおいしさを凝縮した丼を提供しています。この丼を目的に、遠方から来店するお客さんが増えました。

商店街の衰退や地域経済の疲弊は全国的な課題ですが、各店舗が丼の「質」にこだわることで、消費者に小田原のよいところを再認識してもらえと思っています。

しらすの状態を見極め、洗浄する塩水の濃度を調整する料理人のこだわりが、食の安全・安心はもちろん、感動を呼ぶ「おもてなし」となって、小田原のにぎわいを取り戻す原動力になっています。



うおくに(栄町1-1-7 ハルネ小田原)



ポルト イル キャンティ(早川1-6-5)



米粉ロール
ケーキショップ スウィート・ベリー
下堀店(下堀95-1) ☎43-8840



ブラック・ベリームース
創菓工房 なかじま(堀之内243)
☎36-1267



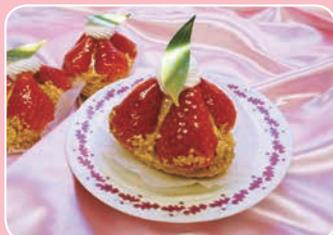
“おだわらスイーツプレミアムヴァージョン”
ひよこのマーチ
パティスリー プティ タプティ
(蓮正寺133-1-103) ☎37-8580



小田原レモンのダックワーズ
小田原洋菓子店 フロマージュ
(中里185-17) ☎47-1911



湘南ゴールドレアチーズ
洋菓子館 ボナール(南鴨宮1-7-1-121) ☎47-0345



和田さん家の苺のタルト
かし 櫻の樹(曾比2209-1)
☎36-8838



小田原レモンとうふ
正栄堂菓子舗(栄町1-1-9小田原ラ
スカ1階) ☎34-2222



小田原塩れーぬ
ちいさな森のスイーツ もくもく
(西酒匂1-5-11) ☎43-9003

目指せ！エコスクール！

おだわらっこ☆エコアワード

市内の小学校では、身近な環境を改善する活動に取り組んでいます。

市では、その活動を小学校版・地域環境認証事業「おだわらっこ☆エコアワード」として認証することで、児童の励みとし、活動の輪が広がることを目指しています。

環境政策課 ☎33-1472

大窪小学校

とともに学び合い高め合いながら、心豊かに、たくましく生き抜く児童の育成

自然の中で、地域の人と一緒に

恵まれた自然の中にある大窪小学校では、PTAや地域の人と積極的に関わり、さまざまな環境活動を行っています。

授業や委員会活動などで、地域の人と一緒に土や生き物に触れることで、たくましく生き抜き、地域を誇りに思う心を持つ児童の育成につなげています。

こんな活動しています！

【活動1】地域のひと、花に囲まれた豊かな環境づくり

● 学校のシンボルであるソーラー花時計を点検・修理し、地域のボランティアに季節の花を植えてもらいました。

● プランターに植えた花で、昇降口前の階段を飾りました。

● 「二人一鉢運動」で、一人一人が一鉢の花を育て、校内を飾りました。

● 夏休みに、親子で校外外を清掃し、花が育ちやすい環境を作りました。



【活動2】学校畑の活用や食育

● 地域の人に指導してもらいながら、作物などを栽培し、働くことや環境を守ることの大切さを学びました。

● 自分で育てた作物を食べることで、食への関心が高まりました。

1年生 さつまいもやとうもろこし、冬野菜を栽培し、調理実習で活用。朝顔を育て、観察。

2年生 さつまいもやとうもろこし、夏野菜、冬野菜を栽培し、調理実習で活用。

3年生 ほうせんかやひまわりを育て、観察。大豆を栽培。

4年生 育てたへちまで、グリーンカーテンづくり。尊徳学習で、あぶらなを栽培。

5年生 稲を栽培し、脱穀まで体験。できた米を試食。

6年生 じゃがいもを栽培し、理科の学習に活用。

わかば・つくし級 さつまいもやとうもろこし、冬野菜を栽培。育てた柿で、干し柿づくり。



栽培活動を頑張る 一宮櫻太さん(2年)

1・2年生は、地域の人に教わりながら、学校の畑でさつまいもを育てました。大きなさつまいもがたくさん取れて、うれしかったです。「おいもパーティー」にはお父さんも来てくれて、皆で一緒に食べたらいしかったです。

至誠・市政

「小田原は、 生きるチカラを強くする」

小田原市長 加藤 憲一

ここ数年小田原市では、このまちの魅力を改めて捉え直し、市内外に広く伝え、もって交流人口拡大から定住人口増加に繋がるよう、都市セールスの活動を強化してきました。その作業のベースとなるのが、「都市のブランディング」。つまり、小田原が持つ多面的な魅力の再編集作業というべきものです。この作業の一つの成果物として、昨年末『小田原ブック』という小冊子が完成しました。子育て世代を意識して編集され、首都圏のさまざまな場所に排架しているのですが、これがなかなかの評判で、問い合わせが広報広聴課に多く寄せられています。

小田原といえば、「お城、ちょうちん、蒲鉾、梅干し」に代表される、城下町・宿場町のイメージが、内外に根強くあります。しかし、このまちの姿を改めて見直し、私たちが暮らしの中で享受できる価値を再認識すると、あらゆる種類の自然環境、今なお息づく先人たちの訓え、さまざまな文化の蓄積、多彩な「なりわい」、豊富で新鮮な食材、まちづくりに熱心に取り組む人たち、活発なコミュニティ活動など、人が豊かに暮らすための要素に大変恵まれています。

それは、上質でよりよい暮らしを求める大人たちにとって、十分魅力的でありうるだけでなく、これからの時代を生き抜いていく子どもにとっては、さまざまな体験を通じて逞しく育ていくことができる、このうえないフィールドであることを意味します。学びの場も、遊びの場も、人々と関わる場も、祭りや地域行事も、実に豊かな。健やかな心と体を作るための食にも恵まれています。

今回の『小田原ブック』では、そのような新しい切り口で小田原を紹介するとともに、小田原の価値を表現するコトバとして、「小田原は、生きるチカラを強くする」としました。ここに長く暮らす私たちには当たり前になっている、これからの時代にこそ価値を発揮する小田原の豊かさを、しっかりと意識して守り育てたいものです。特に子どもには、小田原が提供しうる育ちの場や機会を大いに享受し、「生きるチカラ」をしっかり培ってほしいと思います。



「おだわらっこ☆エコアワード」に認証された大窪小学校には、2月24日に、認証盾が授与されました。

【活動3】リサイクル

●環境委員会では、家庭のペットボトルキャップを回収し、「エコキャップ推進協会」に送りしました。

●給食委員会では、学年ごとに洗って箱詰めした給食の牛乳パックを、「テトラパック回収センター」に送りました。ベルマークの点数に加算されるため、教材の整備にも役立っています。



給食委員会 高橋胡桃さん(6年)

給食委員会は、給食の牛乳パックの回収に協力してもらっています。1か月に2回、学年ごとに洗って箱詰めした牛乳パックが「きれいに開いているか」「きちんと箱に詰められているか」などを点検し、よくできている学年を放送で発表しています。この活動は続けていきたいです。



環境委員会 佐藤光樹さん(6年)

環境委員会は、全校児童と協力して、ペットボトルキャップの分別や回収、プランターの花に水やりをしています。その他、花の植え替えや校内の美化にも努めました。これからも自然や環境を大切にしていきたいです。

3月のイベントインフォメーション

📄 「ハルネ小田原」ホームページ <http://www.harune-odawara.com/event/>

昨年11月にグランドオープンした、小田原地下街「ハルネ小田原」。小田原や周辺地域の魅力を五感で体験できるイベントにも、活用されています。

☎ 中心市街地整備課 ☎33-1596

小田原・箱根「木・技・匠」の祭典

☎ 小田原・箱根「木・技・匠」の祭典実行委員会
☎32-5252 (事務局 (一社) 箱根物産連合会内)

ハルネ小田原会場では、小田原・箱根地域のさまざまな木製品の展示・販売や実演、スタンプラリー、木工と触れ合うワークショップなどを開催します。

日時 3月6日(金)～8日(日) 午前10時～午後6時

場所 ハルネ広場、うめまる広場、TAKUMI館

- 内容**
- 技と匠の木工市
 - 若手木工作家(いぶき会)による木工ふれあい広場
 - 匠との交流(匠の技「くせかんな」などの実演)

ようこそ!箱根ジオパーク!!

☎ 箱根ジオパーク推進協議会
☎0460-85-9560 (事務局 箱根町ジオパーク推進室内)

平成24年9月に「日本ジオパーク」に認定された、小田原市・箱根町・真鶴町・湯河原町からなる「箱根ジオパーク」の魅力が感じられるイベントです。



日時 3月14日(土)
午前10時～午後4時

場所 ハルネ広場

- 内容**
- 箱根ジオパーク圏内の特産品を販売
 - 「はこじ郎」と記念撮影会
 - 火山実験などの体験イベント
 - クイズ大会(はこじ郎グッズなどの景品あり)

小田原駅直魚市場

☎ ハルネ小田原 街かど案内所 ☎23-1150

小田原漁港で水揚げしたばかりの新鮮な地魚、小田原名産のかまぼこや干物などの水産加工品を販売します。

日時 3月21日(祝) 午前10時～正午

場所 うめまる広場

- 内容**
- 鮮魚やかまぼこ、干物などの販売
 - 小田原の漁業や漁港の紹介 など

スプリング・コンサート ～昼のミニコンサート in ハルネ～

☎ 文化政策課 ☎33-1706

毎月、市役所で開催している「昼のミニコンサート」を、ハルネ小田原で開催します。

日時 3月25日(水)・26日(木)
午後0時20分～0時40分

場所 ハルネ広場

- 出演**
- 25日 鈴木あさみ(マリンバ)、杉谷真知子(ピアノ)
 - 26日 琴城流大正琴アンサンブル 曾我和子&小田原和奏会



木製ロゴプレート取付ワークショップ

☎ おだわら森林・林業・木材産業再生協議会
☎33-1491 (事務局 農政課内)

小田原産の木材が使用されていることを示す木製のロゴプレートを、ハルネ小田原館内のベンチやテーブルなどに取り付けるワークショップです。参加者には、木製の記念品を差し上げます。

日時 3月28日(土) 午後1時～3時

場所 ハルネ広場、うめまる広場

対象 小学生(保護者同伴)

定員 10人程度(申込先着順)

費用 無料

申込 3月20日(金)までに、おだわら森林・林業・木材産業再生協議会に電話で。



ハルネギャラリーの展示予定

- 小田原・箱根「木・技・匠」展 開催中～3月16日(月)
- ようこそ!箱根ジオパーク!! 3月2日(月)～16日(月)
- 四季の写真コンクール 3月17日(火)～
- 小田原春の観光キャンペーン 3月17日(火)～

未来に伝える

小田原の文化遺産 5

文化財課 電話 33-1714
郷土文化館 電話 23-1377

現在、市内には、埋蔵文化財包蔵地(遺跡)が280か所あります。また、小田原城跡と石垣山は、国指定史跡に指定されています。

文化財課では、開発や史跡整備に伴い、これらの遺跡の発掘調査を実施しています。

遺跡のことを知ってほしい

遺跡を発掘すると、昔の人々が使っていた道具(土器や陶磁器、石器)など多くの遺物が出土します。平成25年度は、御用米曲輪の出土品を除いても、市内の遺跡から整理箱(幅60×奥行40×高さ20センチメートル)122箱分の遺物が出土しました。

文化財課では、出土品を「最新出土品展」で展示し、また、遺跡の現地説明会や遺跡発表会などで市内の遺跡の情報を公開しています。



御用米曲輪での現地説明会



最新出土品展

県指定重要文化財 羽根尾貝塚出土品

羽根尾貝塚では、平成4～11年に発掘調査を実施。遺跡が粘土質の土で覆われていたため、遺物は劣化せず、極めて良好な状態で出土しました。土器などに施された細工は、5500年前の縄文時代の人が作ったものとは思えないほど繊細です。出土した土器や木製品、骨製品など458



羽根尾貝塚で出土した縄文土器

点は県指定重要文化財に指定され、その一部は郷土文化館で展示しています。

史跡小田原城跡 御用米曲輪での発見

御用米曲輪では、平成22年から発掘調査を実施。26年には戦国時代の池や庭園、多くの建物跡が発見され、大変話題になりました。全国的にも例のない貴重な遺跡であり、これまでに開催した8回の現地説明会には、延べ5000人以上が参加しました。



御用米曲輪で発見された、きりいしじま切石敷の庭園

御用米曲輪の発掘調査は、今年度で一区切りとなります。今後は、多くの人が親しみを持って利用できる史跡公園に整備します。

御用米曲輪 遺跡説明会の開催

御用米曲輪では、戦国時代の貴重な遺跡が、相次いで発見されています。

今回の遺跡説明会が、実際に遺跡を見ることができ最後の機会となりますので、ぜひ参加してください。

※申し込み不要、入退場自由

※公文書の中には、文化的な価値があるものもあります。

今回は、「総務課」で保存している公文書を紹介するとともに、これまでの連載をまとめます。

日時 3月7日(土)午前9時30分～午後3時

調査担当者の説明は、①午前10時～、②午前11時～、③午後1時～、④午後2時～の4回実施

場所 御用米曲輪(城内弓道場隣の入り口から入ってください)

軽自動車税の税額変更

岡 市税総務課 ☎ 33・1343

軽自動車税は、4月1日現在(課税基準日)に軽自動車や原動機付自転車などを所有(使用)している人に課税されます。

このたび、軽自動車税の税額が変わります。

三輪以上の軽自動車

1 税額の変更

平成27年4月1日以後に新規登録された車両については、下表【B】のとおり、平成27年度以降の税額が引き上げられます。平成27年4月2日以後に新規登録された車両は、平成28年度から課税されます。

なお、平成27年3月31日以前に新規登録された車両については、平成27年度以降も、税額は従来と変わらず、下表【A】のとおりになります(次の2に該当する場合を除く)。

2 環境に配慮した税制の推進

環境保護の観点から、電気自動車やハイブリッド自動車などを除き、新規登録から13年を経過した車両については、下表【C】のとおり税額が高くなります(重課)。この重課は、平成28年度以降の軽自動車税に適用されます。

区分		現行税額	新税額	重課税額
		平成27年3月31日以前に新規登録された車両【A】	平成27年4月1日以後に新規登録された車両【B】	新規登録から13年を経過した車両【C】
乗用	営業用	5,500円	6,900円	8,200円
	自家用	7,200円	10,800円	12,900円
貨物	営業用	3,000円	3,800円	4,500円
	自家用	4,000円	5,000円	6,000円

※いずれも年税額。【A】【B】は平成27年度から、【C】は平成28年度から適用。

原動機付自転車など

原動機付自転車、二輪の軽自動車、一輪の小型自動車は、平成26年度の地方税法の改正により、新規登録の時期にかかわらず、平成27年度分から、税額が約1・5倍引き上げられました。

しかし、現在、国において、税額の引き上げ開始を1年延期し、平成28年度分からとすることが検討されています。決まり次第、お知らせします。

小田原の俳人

藤田湘子 没後10年記念事業

岡 市立図書館 ☎ 24・1055

藤田湘子は、1926(大正15)年に小田原で生まれ、今年で没後10年を迎える俳人です。

16歳のある満月の夜、お堀端の桜のつぼみを見て、「何か表現力を身につけよう」と決意し、俳句を作り始め、水原秋櫻子主宰の俳句雑誌「馬酔木」に投句するようになります。

代表作

愛されずして沖遠く泳ぐなり

秋櫻子の弟子となった湘子は、あるとき師匠の反感を買ってしまい、長いスランプに陥ります。小田原文学館の句碑に刻まれたこの句は、その苦しい時期に作られたものです。

俳句に精進することで、師匠の信頼を取り戻した湘子はやがて、俳句雑誌「鷹」を創刊しました。指導の巧みさは師匠の認めるところで、「鷹」からは多くの有力俳人が生まれましました。

また、57歳のときに「一日十句」に挑み、3年間これを続けるとともに、多くの入門書を著して、俳句界の隆盛に尽力しました。

没後10年記念事業

小田原文学館特別展

「没後10年記念 藤田湘子と近代俳句」

日時 3月21日(祝)～5月10日(日)

午前9時～午後5時

(入館は午後4時30分まで)

場所 小田原文学館

入館料 大人250円、小・中学生

100円(団体、障害者手帳

をお持ちの人は割引有り)

藤田湘子記念小田原俳句大会

日時 4月11日(土)午後1時(正午開場)

場所 市民会館大ホール

入場料 無料

内容 第一部 講演

「藤田湘子が遺したもの」

講師 小川軽舟さん(鷹俳句

会主宰)

第二部 俳句大会表彰式

(小・中学生の部、一般の部)



藤田湘子

投・開票日は
4月12日(日)

統一地方選挙 県知事・県議会 議員選挙

問 選挙管理委員会(投票日以外)

☎ 33-1742

投票・開票本部(投票日)

☎ 37-9920

この選挙は、平成27年1月2日までに小田原市に転入届の手続きをし、3か月以上引き続き市内に住居登録があり、平成27年4月13日までに生まれた人が投票できます。

時間 午前7時～午後8時

場所 投票所入場整理券(はがき)

に書いてある投票所に

持物 投票所入場整理券

※投票所入場整理券が届いていない場合や紛失してしまった場合でも、選挙権がある人は投票することができます。投票所入場整理券が届いていないことを伝えてください。

前住所地での投票

次の条件に当てはまる場合は、現住所地の住民登録窓口が発行する「引き続き証明書」を前住所地に提出すると、前住所地で投票することができます。

	転入届け出日	要件	備考
市区町村から小田原市に転入	平成27年1月3日以降	前住所地の選挙人名簿に登録され、引き続き小田原市に住居登録のある人	前住所地を平成26年12月12日以降に転出した人に限る
小田原市内から市区町村へ転出	同上	小田原市の選挙人名簿に登録され、引き続き転出先の市区町村に住居登録のある人	小田原市を平成26年12月12日以降に転出した人に限る

期日前投票所が増えました

投票日に投票所へ行くことができない人は、投票日前に投票できます。今回の選挙から、小田原地下街「ハルネ小田原」も期日前投票所に加わります。投票所入場整理券を持って選挙に行きましょう。

市役所・マロニエ

期間 3月27日(金)～4月11日(土)

(県議会議員選挙は4月4日)

(土)から

時間 午前8時30分～午後8時

ハルネ小田原

期間 4月4日(土)～11日(土)

時間 午前10時～午後8時

※市役所・マロニエと開設期間・時間が異なるので、ご注意ください。

※その他にも、不在者投票、郵便等投票などの投票制度があります。詳しくは、市ホームページをご覧ください。

平成27年度から

国民健康保険料・介護保険料の変更点

国民健康保険料

算定の時期を7月から6月に変更

これまで国民健康保険料は、7月に前年中の所得を基に、その年度(4月～翌年3月)分を計算(本算定)し、7月から翌年3月までの9回で納付することになっていました。

平成27年度から本算定を6月に行うため、納付回数は10回になります。

緩和措置を一部継続

平成25年度に、国民健康保険料の所得割額の計算方式を変更しました。これに伴う国民健康保険料の急激な増額を避けるため、市では一部の人を対象に、独自の緩和措置を行っています。この緩和措置対象者の一部について

開票

開票は、4月12日(日)午後9時から、小田原アリーナで行います。開票状況は、市ホームページでもお知らせします。

☎ 「市の取り組み」をクリック

「選挙」の「トピック」

問 保険課 ☎ 33-1834

て、平成28年度までの2年間、緩和措置内容を見直したうえで継続します。

介護保険料

仮算定を廃止し、本算定に一本化

これまで4月から6月までの3か月分は、前々年の所得を基に仮の介護保険料を計算(仮算定)し、7月に前年の所得で本算定を行っていました。平成27年度から仮算定を廃止し、本算定を6月に行います。

これに伴い、納付回数は、4月から翌年3月までの12回から、6月から翌年3月までの10回になります。

※特別徴収(年金天引き)の納付回数は、国民健康保険料、介護保険料とも従来どおり偶数月の6回です。

探訪 わがまちの歴史資源

その⑤ 水産加工



出桁造りの建物



小田原ひもの

小田原の漁業は、千度小路(せんどうこうじ)町、浜町(はまちょう)辺りの「舟方村(ふなかたむら)」と呼ばれた漁村で始まったといわれています。この漁村周辺では、たくさん獲れた魚を保存するため、加工技術が飛躍的に発達しました。

「小田原蒲鉾(かまぼこ)」は、小田原を代表する水産加工品。約230年前、魚商が鮮魚の

板付(いたづけ)蒸し蒲鉾(かまぼこ)で作られていた蒲鉾を参考にしたのが始まりといわれています。最初は、魚肉をす

り潰して棒につけ、焼いたものでしたが、後に、蒸す調理法や魚肉を水でさらす技術、板づけの技術が開発され、小田原では、蒸し蒲鉾が主流になったといわれています。江戸時代後期には、「色・形・味」がよく、品位と風格のある「板付蒸し蒲鉾」として、全国的に知名度が高まりました。

その他の水産加工品には「小田原ひもの」があります。小田原ひものは、江戸時代に魚の仲買商が副業として、アジやカマスを保存食として開き干しにしたことが起源といわれています。現在では、地魚をはじめ世界の漁場で獲れる新鮮な旬の魚を材料に、製造・販売しています。

通称「かまぼこ通り」として、市民や観光客から親しまれている千度小路周辺には、軒を大きく張り出した「出桁造り」の店舗などが残り、東海道屈指の宿場町であったことを感じさせます。相模湾の恵みを生かした蒲鉾や干物、削り節などの水産加工品の製造・販売のなりわいを通して、往時のにぎわいや風情、潮の匂い、行き交う人の雑踏などが一体となって、良好な環境を形成しています。

出掛けることもっと詳しく 水産加工品を味わい、歴史を感じる

●「小田原かまぼこ桜まつり」

小田原の蒲鉾業者が一堂に会するお祭りです。職人による実演や、ききかま大会、かまぼこ板積み競争「かまぼこ板一夜城合戦」、限定品の販売などを行います。ぜひ、お越しください。

日時 3月28日(土)・29日(日) 午前10時～午後5時 場所 城址公園二の丸広場



環境活動をつなぐ

おだわら環境プラットフォーム(仮称) 市民スタッフ

環境活動を推進するための新しい組織「おだわら環境プラットフォーム(仮称)」これまで、別々に活動していた環境団体や地域などの連携・協働を支援し、環境との共生に向けた市民活動の活性化を目指します。

現在は、公募で集まった19人の市民スタッフが中心となり、組織設立に向けて、準備を進めています。市内環境団体の活動への参加、市外先進団体の視察やその報告会への参加、モデル事業の実施などから、環境プラットフォームにふさわしい事業や組織体制を考えています。



伊豆川 哲也さん
組織の設立準備委員として、精力的に活動しています。

市民スタッフの

伊豆川 哲也さんと

川島 範子さんは、

組織の設立準備委員として、精力的

に活動しています。



静岡県三島市の先進団体を視察

「例えば、生き物愛好団体の人が、子どもに虫や花の名前などを教える活動に耕作放棄地や雑木林を活用したり、農家の人がしめ縄作りを子どもに教え、実際に農地で使ったり、参加者同士が得意分野を生かし合えるようにしたいですね」と、伊豆川さんは具体的な活動内容を思い描きます。

また、「地域に残された自然を再発見し、本来持つ能力を最大限発揮するための『再生』と『創生』の取り組みに期待しています。水田や水路、草原、ブナ林などを再生し、多様な自然と生き物が、生き生きと輝く場を作ると、また、そのための施策を考える場づくりに取り組みたい」と、川島さんは新しい組織に期待を寄せています。



もの知りで優しいみかんちゃんと、やんちゃなジョー君が、市内地場産業の事業所を訪ねます。

24 24 菌部産業の巻(小田原木製品)

菌部産業株式会社
所在 桑原867-8



菌部産業株式会社は、1949(昭和24)年に創業した木製品の製造会社です。

高度成長期には「木製サラダボール」など、多くの木製品を欧米に輸出し、現在も木の「うつわ」を中心に、毎日の生活で心地よく使える質感のよいものづくりを目指しています。



今回は、三代目の菌部利弘さんに案内してもらいました。

1

木くずが山になってるよ!



木くずには、木が乾燥しないように、「うつわ」の形になる前の木材を埋めているんだよ。木くずの中から取り出した木材を、粗挽きしておおよその形にするんだ。



木くずは、酪農家が敷き藁の代わりに使ったりしているわ。無駄なく木を土に返しているのよ。



4

何をしているの?



木地挽きの職人さんが、自分の道具を整えているんだよ。鍛冶仕事ができないと木工職人になれないんだ。

道具の具合が悪くなると臨機応変に整えて、最もよい状態で仕事しているのよ。



2

お椀が暗い部屋に積み上がっているね。



約半年間、自然乾燥させた後、約40℃のこの部屋に入れて、1か月半程度機械で乾燥させるんだ。約1,200個のお椀が入っているよ。

高温で急速に乾燥させるとひび割れるから、低温でゆっくり乾燥させるのよ。



3

何を作っているの?



お盆を作っているんだ。この職人さんは、1日にたくさん挽くことができる、市内でも数少ない職人さんだよ。

形が浅いものより、深いもののほうが難しいのよ。



5

お盆に漆を塗っている!



直射日光や風が当たると、漆が乾燥しにくいんだ。室温27~28℃、湿度75%に保って乾燥させるんだよ。

1回塗ったら乾かして、乾いたらまた塗るのよ。5日以上かけて5回くらい塗っているわ。



いろいろな工程があるんだね。



たくさんの種類の「うつわ」を作っているからよ。「うつわ」以外にも小田原の梅やみかんの木を使った箸を作ったりもしているわ。





曾我小学校の小田原献立

小田原の「おいしい」がいっぱい 曾我小学校

学校給食に関心を持ち、理解を深める「全国学校給食週間」。市ではこの週間に合わせ、地域の食材を食べ、郷土を愛する心を育てるため、小田原産の食材を多く取り入れた「小田原献立」を実施しています。曾我小学校の「小田原献立」を紹介します。

小田原献立

曾我小学校の「小田原献立」は、「アジのパリパリ揚げ」と「小田原産の食材を使った汁物」。米やみかんも小田原で収穫したものです。

小田原のアジの干物を揚げたパリパリ揚げは、骨まで食べることで、カルシウムたっぷり。汁物には、地域で取れた大根・里芋・小松菜と、小田原のアジのすり身を使った練り製品「あじハンバーグ」が入っています。「地元産の食材を食べ、自然に恵まれた小田原をもっと知り、好きになって



ほしい」という願いを込めた「小田原献立」です。子どもは、小学校の田んぼや畑で、もち米、たまねぎ、なす、さつまいもなどを栽培し、作物を育てる楽しさや大変さを、肌で感じています。そのためか、給食をたくさん食べ、苦手な食材でも食べてみようとする姿が見られます。そんな姿に励まされながら、これからも地域の恵みに感謝し、給食を作っていきます。

小田原産の食材を使った汁物(4人分)

材料

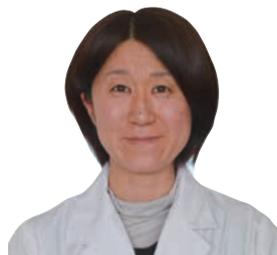
- かつお節 12g ●こんにやく 35g(薄切り)
- 小松菜 40g(2cm幅)
- にんじん 1/3本(いちょう切り)
- 大根 1/10本(いちょう切り)
- 里芋 1個(いちょう切り)
- アジのすり身を使った練り製品「あじハンバーグ」1枚(50g・12等分)
- 甘みそ 大さじ1 ●辛みそ 大さじ2

作り方

- ① 沸騰したお湯にかつお節を入れ、だしを取る。
- ② こんにやくはゆで、あくを抜く。
- ③ 小松菜をゆでる。
- ④ 600cc程度のだしを煮立て、にんじん、大根を入れる。煮えてきたら、里芋、あく抜きしたこんにやく、「あじハンバーグ」の順に加え、煮る。
- ⑤ ゆでた小松菜、みそを入れる。

小田原の「おいしい」が詰まった汁物です。ご家庭でも、小田原産の食材を使って、作ってみてください。

今日の献立は何だろう？
季節を感じ、
地域の恵みをいただく献立・・・
学校給食を
のぞいてみましょう。



曾我小学校栄養士・白石真理子さん

おだわらっこの給食

その 11