

広報 / 小田原 2

2015

No.1124 18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 おさかな おいしいな
小田原のおいしい魚

P6 関東学院大学小田原キャンパスに
「材料・表面工学研究所」がやってくる

P8 地域コミュニティによる まちづくり



おだわら
おさかな
おいしいな



小田原の おいしい魚

漁業者や水産加工業者、市場関係者、
商業関係者などと市で構成する

「小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会」。
その新しい取り組みに、全国から熱い視線が
注がれています。

☎ 水産海浜課 ☎ 22-9227

「小田原の魚」を「知って」「買って」「食べて」ほしい！

協議会では、多くの人に小田原の魚のおいしさを
もっと「知って」「買って」「食べて」もらいたいと、
さまざまな取り組みを進めています。

「かます棒」デビュー

カマスは、アジやイワシに比べ消費量が
少ないですが、小田原で多く水揚げされ
る魚の一つ。口にすれば、白身魚特有の
淡白な甘さと香りが広がるとてもおしい
魚です。

「多く水揚げされる未利用・低利用
の魚をもっと食べてほしい」という思いが
ある一方、「骨がある魚はなかなか食べて
もらえない」という現実があります。そ
こで協議会では、カマスの中骨を一瞬で
引き抜くことができる専用器具を開発
し、骨を取り除いた状態のカマス「北条
一本ぬきカマス（通称・かます棒）」を商
品化。昨年11月に小田原地下街「ハルネ
小田原」で開催した「小田原おさかな応
援まつり」で、「かます棒のから揚げ」をお
ひろめしました。ファストフード感覚で食
べられる「かます棒」が広まっていくこと
を期待しています。

かます棒を小田原名物に！ 次の店舗で新商品を開発中

- 大半商店（本町3-1-8）
- まご茶漬け どん
（早川1-6-1 小田原さかなセンター内）
- めしやさくら
（栄町2-3-4 美ゆ紀ビル）
- 辻一（早川1-4-10）
- 山安（羽根尾510）



「小田原おさかな応援まつり」で、専用器具を使ってカマスの中骨の
引き抜きを体験



かます棒のから揚げ

食育活動モデル校

「小田原の旬な地魚を、学校給食でも食べてもらいたい」という思いから、協議会の食育活動のモデル校に選ばれた早川小学校。昨年9月から毎月1回、小田原の魚を使ったメニューが給食に登場し、子どもにも大人気です。

平成26年

9月 シイラのクリームソースかけ

10月 ゴマサバの竜田揚げ

11月 かます棒のから揚げ

12月 大豆とワカシの揚げ煮

平成27年

1月 かます棒の天ぷら



早川小学校の給食のようす

皆が知りたい「小田原の魚」

昨年8～10月にかけて、協議会では、市民を対象とした「小田原の魚ブランド化」に関するアンケートを実施。地魚について、「地魚を購入できる店」「魚ごとの旬の時期」「どのような地魚があるか」「地魚を活用した食事を食べられる店」「地魚を購入了る店」「魚ごとの旬の時期」「どのような地魚があるか」などの情報が不足しているという意見が多くありました。こういった要望に応えようと、具体的な取り組みを進めています。



魚をさばこう『小田原魚おろし』発行!

「魚のさばき方が分からない」
「後処理の方法が分からない」

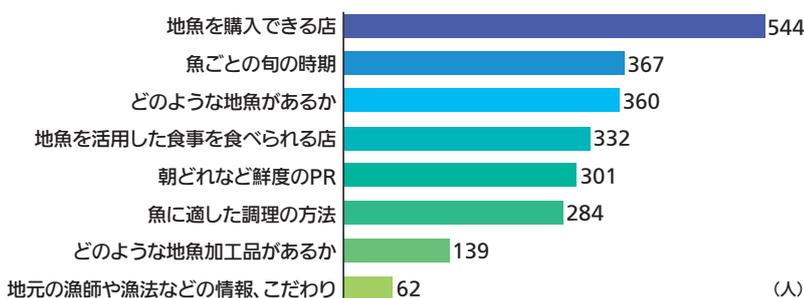
そんな悩みを解消するため、協議会では誰でも簡単に魚をさばけるよう、3種類のさばき方を紹介した漫画『小田原魚おろし』(全8ページ)を企画、制作、発行しました。

協議会が開催する料理教室の参加者や市立小学校の5年生に配布する他、ハルネ小田原の「北条楽市」でも、1部50円(税抜き)で販売中!



地魚について、どのような情報が不足していると思いますか?

(回答者970人、複数回答可)



小田原の地魚愛用店

小田原の魚市場で取引される地魚を、積極的に取り扱う店舗「小田原の地魚愛用店」。小田原の魚を買って、味わってもらう機会を増やし、認知度を高め、消費拡大を進めています。

- 地魚を購入できる「小田原の地魚愛用店」
(平成26年12月時点)
…16店舗(うち市内10店舗)
- 地魚を活用したメニューを提供している「小田原の地魚愛用店」
(平成26年12月時点)
…31店舗(うち市内26店舗)



詳しくは、
小田原の魚ブランド化・
消費拡大協議会
ホームページで

小田原の魚

検索

◀こののぼりが、地魚愛用店の目印

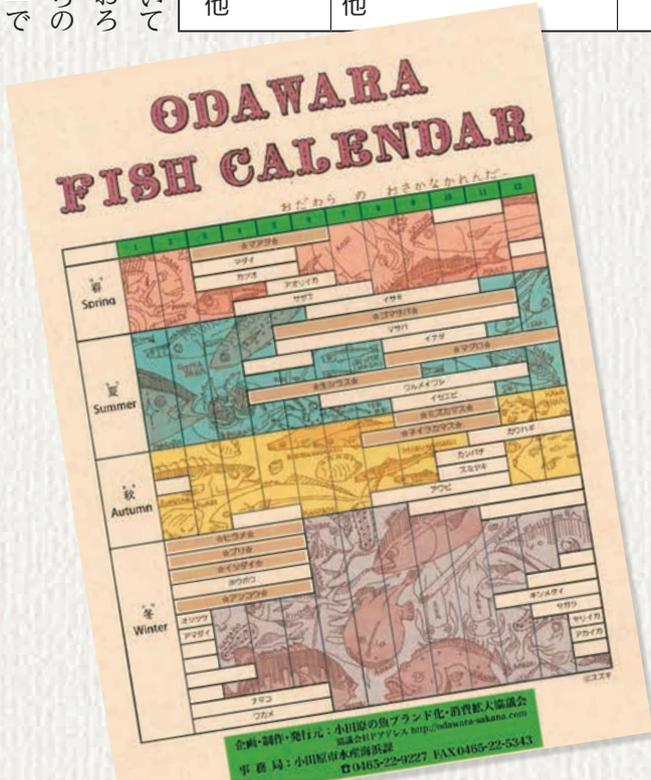
小田原で獲れる旬の魚

箱根や丹沢の森から豊かな栄養が運ばれる小田原の海では、四季折々約60種類の新鮮な魚が水揚げされます。小田原で水揚げされる主な魚の、一番おいしい「旬」の時期を紹介します。

季節ごとの旬の魚

秋	夏	春
カマス 調理方法 焼き物、揚げ物 他	他 シイラ 調理方法 さしみ、焼き物 他	マアジ 調理方法 さしみ、焼き物、干物 他
	ゴマサバ 調理方法 焼き物、煮つけ	

その他、旬の魚については、漫画『小田原魚おろし』に掲載の『おだわらのおさかなカレンダー』で確認できます。



今が旬!

冬



フリ
調理方法 さしみ、煮つけ 他



ヒラメ
調理方法 さしみ 他



イシダイ
調理方法 さしみ、焼き物 他



アンコウ
調理方法 鍋物、揚げ物 他



ハウボウ
調理方法 さしみ、焼き物 他

超新鮮!

小田原・港の朝市

その日の早朝に定置網で水揚げされた新鮮な旬の魚はもちろん、干物やかまぼこ、さつま揚げなど、地場産品を販売しています。

また、地魚のから揚げや汁物などを試食できるラッキーデーもあります。

日時 毎週土曜日

午前9時〜売り切れまで

(2月は、7・14・21・28日)

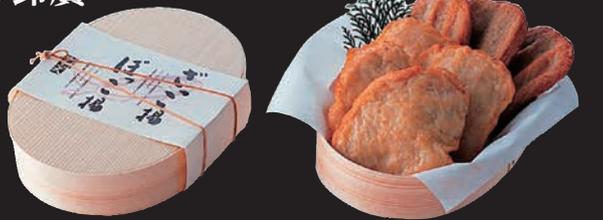
※鮮魚購入整理券を、午前6時から配布します。

※状況により、中止になる場合がございます。

場所 小田原漁港



●鈴廣



ざっこ揚げ・ぼっこ揚げ 小田原地魚づくり

●あわび 鮑屋



骨ごと食べられる干物 あじ

●COTE



あじ麺のたれ 塩いさぎごはんのもと

●だいはん 大半商店



相模湾のアンチョビ

●山安



骨までパワッと! かます開き

●田中屋本店



秘伝の梅肉風味揚げ 鯖の野菜あんかけ



小田原産かます干物 調理済



小田原焼き



※このマークが目印です

●山市湯川商店



さば味酥干し さば干物チップス 豆タカバ干物 5尾真空パック 豆真イワシ干物 5尾真空パック

「小田原の魚」をもっと食べやすく

小田原城前魚

「ひとくちサイズ」

「味がついている」

「パンや、ごはんのにせるだけ」

「簡単・便利・短時間で、手軽に食べられる」をコンセプトに、小田原の地魚で作った加工品「小田原城前魚」。これまでに7企業が16商品を開発・販売しています。一部は、ハルネ小田原でも購入できます。新商品も続々と開発・販売予定です。

山市湯川商店 湯川仁さん



以前から地魚加工品を製造・販売していましたが、「小田原城前魚」の取り組みがある

ことを知り、「地魚をもっと知ってほしい・食べてほしい」と思い開発しました。まずは、地魚のおいしさを知ってもら

うことが必要だと思えます。「小田原城前魚」をきっかけに、多くの人が地魚を食べ、そのおいしさを実感してくれるとよいですね。

今後は、旬ごとの加工品を増やしていきたいです。また、消費者がどのような地魚加工品を食べたいか調査し、その意見を参考に商品を開発しても面白いと思

関東学院大学小田原キャンパスに

「材料・表面工学研究所」が

やってくる

小田原キャンパスにある法学部の横浜キャンパスへの移転を検討していた関東学院大学から、「工学総合研究教育施設」を小田原キャンパスに構築するという提案がありました。これは、エレクトロニクスの土台を支えるプリント基板などの分野で世界をリードする研究を行う「材料・表面工学研究所」（以下「材表研」）を核とした施設。産学連携による地域経済への貢献が期待されます。



関 文化政策課 ☎ 33・1756

大学からの提案

近年、少子化によって18歳以上の人口が減るとともに、多くの大学で、法学部に代表される社会科学系学部の志願者が減少しています。関東学院大学小田原キャンパスにある法学部でも、学生が定員に満たない状態が続いていました。大学側は、法学部を横浜キャンパスへ移転することで、総合大学としての強みを発揮し、学生確保と経営改善を図りたいと考え、平成25年7月、市に対して、法学部の移転を前提とした小田原キャンパスの今後の在り方を協議したいと申し入れました。

この申し入れに対し、市では、関東学院大学の自活利用を要望。大学側と協議を重ねてきましたが、学校法人関東学院および関東学院大学から、次のような提案書が提出されました。

提案書の概要

- 平成29年4月より、法学部を小田原キャンパスから横浜キャンパスへ移転
- 大学院生と平成28年4月以降の新生は、1年前倒しで移転
- 法学部移転後も関東学院大学が引き続き小田原キャンパスを自活用し、小田原キャンパス開設時の理念を守り、材表研を核とした「工学総合研究教育施設」として再構築
- 工学研究、研究者育成のため、「大学院」の設置に向け努力
- 開かれた大学として、経済・社会・文化の各分野で地域社会に貢献

至誠・市政

「大学とまちづくり」

小田原市長 加藤 憲一

一昨年7月に関東学院大学法学部が横浜へ移転するとの方針が伝えられて以降、その後の小田原キャンパスの利活用について大変心配をしてきましたが、昨年秋によろやく新たな案が提示されました。

4年制で多くの学生さんを擁するキャンパスのイメージとは異なるものの、材料・表面工学研究所という、高度な専門性と幅広い裾野を持つ技術を核にした、産学連携への展開、在小田原の各企業との技術創発、国内のみならず国際的な経済活動とのネットワーク形成、そこでの実践的な人材育成などが行われる、工学系の研究・教育・開発拠点として、生まれ変わることになりました。大いに期待し、その価値を地域の諸企業や経済界の皆さん、さらには未来を担う若者たちとも一緒になって享受できるよう、しっかりと連携し準備を進めたいと考えています。

加えて小田原には、関東学院大学の進出以前から永年にわたり教育活動と人材輩出を行ってきた小田原短期大学が、また、開設から10年めを迎える国際医療福祉大学があります。

小田原短期大学は、保育・子育て・食育などの専門教育を展開し、地域においても子育て支援センターマロニエや子育て支援ひろばおだっこの運営、吉田眞理教授の教育委員会への参画など、多くの場面で大変重要な役割を担っていただいております。また国際医療福祉大学は、看護学科・理学療法学科など高齢化時代を支えるうえで必要な専門人材を育成するとともに、それらの分野における地域貢献や、市民に開かれた学びの場を提供いただき、保健医療の学部定員拡大に向けキャンパスの拡張が進められています。

3つの大学はそれぞれが、これからの時代の中で地域が必要とする専門領域のノウハウを持ち、かつそれら高い技術との連携による地域内諸活動の発展への可能性を秘めており、実に心強く感じています。小田原の立場からは、多くの学生さんたちが街に活気をもたらすことに加え、各大学の専門性を小田原のまちづくりに積極的に活用させていただく。大学の皆さんには、小田原という、豊富な資源と多彩な地域性を持つ典型的な地方都市である小田原のまちを、さまざまな教育実践や研究実証のフィールドとしてフルに活用していただく。そんな互恵関係を、これから大いに育てていきたいものです。

市は受け入れ 今後に期待

「材表研」は研究機関なので、在籍する学生は大幅に少なくなりますが、研究機関ならではの「産学連携」が図られ、地元企業の成長・発展が見込まれるなど、今までとは違った形で地域経済への貢献が期待できます。市はこの提案を大枠で受け入れることとし、平成26年12月に正式に回答しました。

今後、市と関東学院大学は、材表研を核とした工学教育・研究、産学連携などの一大拠点の創設に向け、引き続き協議し、平成29年4月からの稼働を目指して準備を進めます(法学部移転の状況によっては、予定よりも早く、材表研の運営が始まることもあります)。

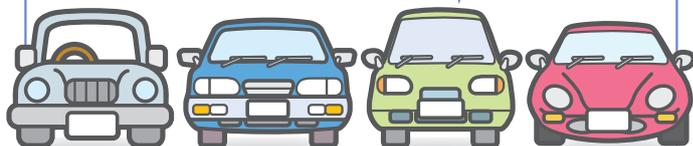
材表研では、早速、地元企業との産学連携に向けて取り組みたいと考えています。

「材表研」の「ハイパーカー」

材表研では、めつき法をベースにした表面処理の先端技術および新素材の研究開発をしています。プラスチックにめつきを施す技術を開発したのは50年以上も前。これにより、車のバンパーの軽量化が実現し、安全性も高まりました。携帯電話などのエレクトロニクス機器が小さくなったのも、コンピュータの各部品をつなぐ配線をめつき法で細く作り、電子回路基板を小さくできる技術を開発したから。材表研のアイデアと技術はすごいのです。

他にも、超撥水被膜の形成技術を利用した血のりをつかないメスを開発するなど、さまざまな分野で材表研の研究開発技術が活用され、この分野では、世界をリードしているといっても過言ではありません。大学が研究開発し、それを企業が活用して製品化する。こうした「産学連携」を古くから活発に行っているのも、関東学院大学の材表研のすごいところなのです。

車のバンパーが
金属から
プラスチックに
代わったのは、
材表研の技術です。



地域コミュニティによるまちづくり

「市民力」と「協働」

図 地域政策課 033-13389

まちづくりには、

市民が自ら考え行動する力「市民力」と、

地域の団体などが互いの立場や役割、

責任を分かち合い、それぞれの力を発揮する

「協働」が欠かせません。

市では、「小田原市自治基本条例」に基づき、

皆が生き生きと暮らすことができるまちを目指し、

「市民力」と「協働」でまちづくりを進めています。



地域の将来像を実現するために

各地域で策定した「地域別計画」。そこに描かれた将来像を実現するため、地域では計画に基づき、課題解決に向けた取り組みを進めています。地区自治会連合会が中心となり、地区社会福祉協議会、民生委員児童委員協議会など、地域の団体が集まり、地域コミュニティ組織を設立し、活動しています。

Q & A

Q 小田原市自治基本条例とは？

A 地域が目指すまちづくりを進めるための考え方、市民・議会・行政の役割や責務をまとめた条例です。平成24年1月に施行しました。

Q 地域別計画とは？

A それぞれの地域の皆さんが話し合っ
て役割や責任を確認し、地域の課題や
その解決方法、将来像などをまとめた
計画です。平成21年度に策定しました。
☑️「トップページ」の「市の取り組み」を
クリック→「総合計画」の「地域別計画」

Q 地域コミュニティ組織とは？

A 自治会、地区社会福祉協議会、民生委員児童委員協議会など、これまで個々に活動してきた地域の団体が連携し、地域別計画に掲げた将来像の実現に向け活動している組織です。「まちづくり委員会」や「コミュニティ委員会」など、地域によってさまざまな組織名で活動しています。

Q 地域コミュニティ組織の取り組みとは？

A 現在、19の地域で組織が立ち上がり、地域で必要性が高いと思われる分野において取り組みを進めています。平成27年度中には、全26地域で組織の設立を目指しています。

東日本大震災以降、防災分野への関心が高まり、防災対策の充実を図る地域が増えています。また、高齢者お茶会や健康ウォーキングなど、高齢者を守る活動により、市が目指す「ケアタウン構想」の体制作りを進める地域もあります。他にも環境問題やごみの減量化など、さまざまな課題解決に取り組んでいる地域があります。

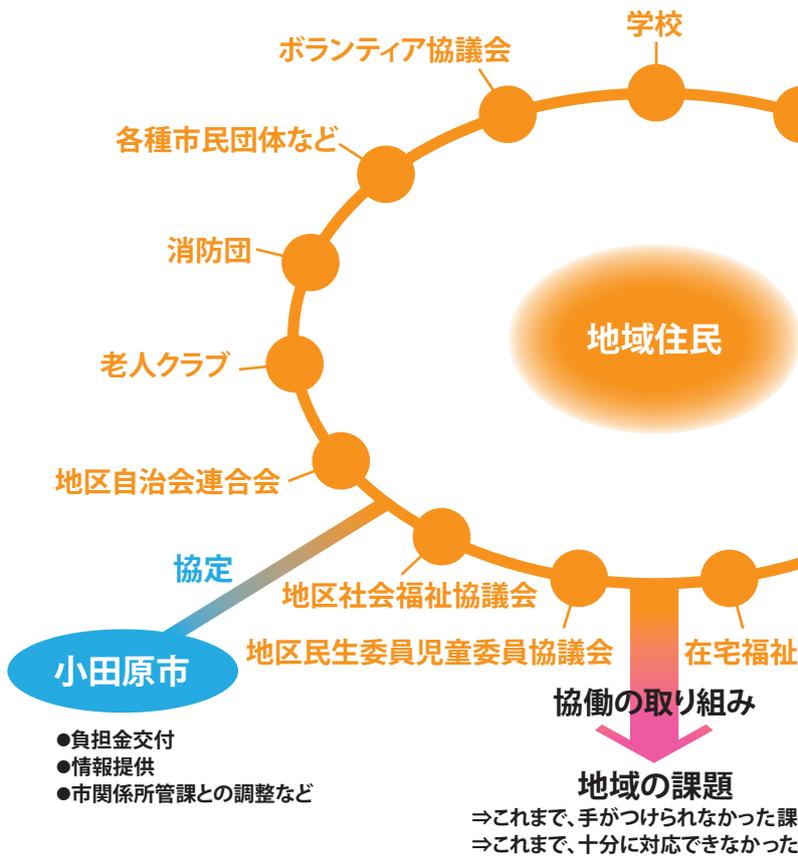


地区名	主な取り組み
富水地区	●広報発行事業 ●防犯パトロール、防災防犯講演会 ●交通安全キャンペーン、交通安全・防犯教室の開催 ●子ども関連情報発信事業、ラジオ製作体験 ●ウォーキングマップの作成 ●高齢者お茶会、健康ふれあいウォーキング
橋南地区	●小学生スポーツ大会、通学路安全点検 ●前羽海岸クリーン作戦
大窪地区	●ウォーキングマップの作成および実施
酒匂・小八幡地区	●中学生への郷土史出前講座・歴史パネルクイズの実施 ●ごみステーション啓発看板作成・段ボールコンポスト普及事業 ●パトロール従事者広報事業、振り込め詐欺防止寸劇 ●健康ウォーキング事業、サロン活動の実施 ●防災計画の見直し
久野地区	●そばづくり体験塾
十字地区	●防災計画の見直し、DIG研修事業
豊川地区	●防災訓練での災害時要援護者対応の検証
桜井地区	●研修会の開催
新玉地区	●防災計画の見直し、防災ちらし作成 ●地域子育て広場への支援
山王網一色地区	●災害時の安否確認の検討と地域での実践 ●防災資機材や100t水槽取扱点検の検討
早川地区	●防災計画の検討、防災訓練の刷新
芦子地区	●子ども見守りボランティア募集 ●交通安全教室の開催
富士見地区	●各種団体既存事業の情報交換・連携強化
万年地区	●防犯パトロール
下府中地区	●見守り・環境美化・挨拶活動
片浦地区	●空き家対策 ●ソーラー電灯の設置 ●放課後子ども教室への支援 ●旧片浦中学校施設の活用
東富水地区	●高齢者等見守り活動
曾我地区	●見守り活動、サロン活動の実施
橋北地区	●防犯パトロール、危険マップの作成、郷土史の講演会

地域コミュニティ組織(例)

地域の団体が共通のテーマに対し、それぞれの得意分野の知見を生かした連携によって課題解決に取り組む

- ①人材
 - ②ノウハウ
 - ③情報
- 共有



ラジオ体操集会のようす

ラジオ体操を通じて一人一人が健康に興味を持ち、地域住民の絆を深めることを目的に、今年度から実施。7月には、県教育委員会と一緒に「ラジオ体操集会」を開催し、約250人が参加しました。

●豊川地域コミュニティ運営協議会 いきいき豊川ラジオ体操

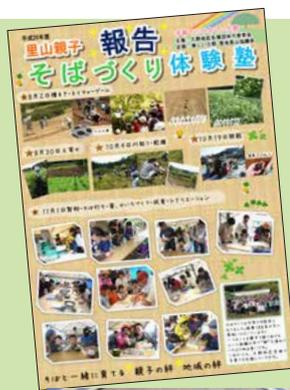
「元気で健康なまち『いきいき豊川』を目指して」



2年前に立ち上げ、防災計画の見直しを進めています。その中で、災害発生時の初動対応の重要性を再認識し、防災訓練では、一時避難場所での安否確認や救出救助を行っています。

●早川地区防災会議 防災訓練

「自主防災組織の初動対応の充実を目指して」



そば打ちのようす

一つの物事を一緒に成し遂げることで、家族・地域の絆を深めることを目的に実施。地域別計画に掲げた「子育てに優しい久野」の実現を目指しています。平成23年度から始め、毎年好評で参加者は増えています。

「子育てに優しい久野を目指して」

●久野地区各種団体代表者会 里山親子そばづくり体験塾

紹介します！

地域コミュニティ組織の取り組み

地域の力、育てます!!

おだわら地域力市民力表彰

「おだわら地域力市民力表彰」は、地域に貢献している人や団体を表彰し、その活動を紹介することで、多くの人に地域の発展や活性化に対する気持ちが育まれることを目的としています。

今回は、15の自治会連合会からの推薦で、7個人・8団体が受賞し、1月28日に市民会館で、表彰式を行いました。

☎ 地域政策課 ☎33-1457

地区	受賞者(団体)名(敬称略)	受賞理由
新玉	伊藤 満明	自治会連合会が推進している「まちづくり委員会」の中で、積極的に「子供見守り隊」に協力し、地域児童に対する交通安全指導、「あいさつ運動」に貢献している。
片浦	石橋福寿会	昭和33年から、石橋地区の海岸、神社、児童遊園地を清掃し、地域の美化に貢献している。
早川	とがし 富樫 えいひろ 栄広	平成14年から、市青少年育成推進員などとして地域の青少年育成に努め、地域社会の発展に貢献している。
大窪	太田 文子	平成14年の大窪児童クラブ設立時から、指導員として子どもを見守り、地域の青少年育成に貢献している。
足柄	田中 謙吾	平成10年から、公民館、遊園地、神社などで草むしりや清掃を実施。自治会役員を務め、自治会に組立舞台や用具などを製作提供し、地域に貢献している。
二川	第43区長寿会	昭和36年から、井細田八幡神社の清掃を実施。コミュニティ・健康づくり活動、防災・防犯活動、地域広報活動、地域振興活動などで活躍し、地域に貢献している。
久野	ぞうさんの会	平成10年から、子育て支援グループとして母親の悩み相談、絵本の読み聞かせなどを通じ、子どもの成長を見守ることができる地域作りに貢献している。
東富水	ささえあいセンター 東富水	平成24年から、全ての人が住み慣れた地域で安心して暮らすことができるよう、日常生活の支援や訪問など、地域住民の見守り活動を進めている。
富水	富水地区まちづくりワイワイフェスタ実行委員会	地区社会福祉協議会の夏まつりを、「富水地区まちづくりワイワイフェスタ」として実行委員会形式で開催。約3,000人が参加するイベントとなり、地域住民の親睦に貢献している。
桜井	ちよきん 貯筋教室月曜会	平成19年から、高齢者が仲間と明るく元気に生活していくため、健康体操教室を実施し、地域に貢献している。
酒匂・小八幡	前田 潤一	消防団分団長として10年間にわたり、地域の防火・消火活動に努め、後輩の指導やパトロールを行い、地域に貢献している。
下府中	鴨宮中学校地域連絡協議会	多年にわたり、鴨宮中学校区の児童・生徒の登下校時の安全・防犯活動、中学校内の防犯灯設置などに取り組み、地域の児童・生徒の健全育成に貢献している。
豊川	かやぬま 栞沼 しげはる 茂治	平成8年から、豊川地区体育協会の役員・会長を歴任。地域住民の健康と体力増進に努め、豊川地区を市総合体育大会初優勝に導くなど、地域に貢献している。
橋南	前羽体育振興会	今年で34回めの白キヌ投げ釣り大会は、地域住民の交流と親子の触れ合いの場となり、地域住民の親睦に貢献している。
橋北	せんば 善波 裕美子	ういろうり 外郎売の口上の指導者として小田原の文化遺産を守り、子どもの発声指導を行うなど、子どもの育成にも貢献している。



二川地区 第43区長寿会



久野地区 ぞうさんの会



下府中地区 鴨宮中学校地域連絡協議会

未来に伝える

小田原の文化遺産

4

市立図書館 ☎24-1055
郷土文化館 ☎23-1377

80年以上の歴史がある市立図書館は、
一般書・児童書の閲覧や貸し出しを行う一方、
長い歴史の中で集まった膨大な地域資料を
所蔵していることが特徴です。

地域資料

地域資料は、「歴史資料」と「文学資料」
に大別されます。

「歴史資料」は、小田原北条氏が活躍し
た中世の文書や旧家に伝えられていた近世の
家文書、明治期以降の皇族や政財界人の文
書・蔵書などです。

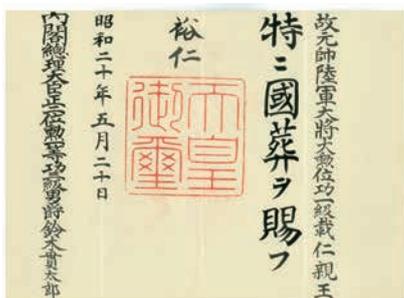
「文学資料」は、小田原ゆかりの文学者・
北村透谷や北原白秋などの原稿や書籍類で、
これまで積極的に収集してきました。

「歴史資料」は数が多いため、未整理のもの
もあります。整理が終わったものは、市立
図書館地域資料室で閲覧できます。「文学
資料」は、小田原文学館で保存・展示して
います。



旧閑院宮資料

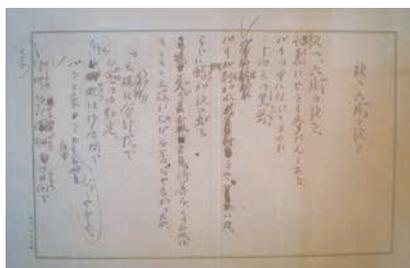
閑院宮載仁親王は、明治期に小田原
に別邸を設け、滞在しました。1921
(大正10)年、皇太子裕仁親王の補佐役
として欧州に渡航。日中戦争期には参謀
総長を務め、皇族の重鎮の一人として生
涯を全うし、第二次世界大戦終戦直前に
薨去しました。載仁親王の葬儀は、明治
憲法下にお



載仁親王国葬の勅令 1945(昭和20)年
(市立図書館所蔵)

ける、最後
の国葬とな
りました。

北原白秋直筆資料



北原白秋「歌へ六片の歌を」
1921(大正10)年(市立図書館所蔵)

図書館総合歴史講座

「小田原ゆかりの皇族

閑院宮載仁親王と昭和天皇」

日時 3月7日(土)午後2時〜4時

場所 けやき2階ホール

講師 宮内庁書陵部調査官・梶田明宏さん

申込 講座名・郵便番号・住所・氏名・
電話番号を記入し、メールまたは往

復はがきで

申込先 市立図書館

〒250-0014 城内7-17

メール tosho@city.odawara.

kanagawa.jp

関連 旧閑院宮資料を初公開!

日時 2月27日(金)〜3月18日(水)

午前9時〜午後5時

場所 小田原文学館

北原白秋によるマザー・グースの翻
訳草稿です。白秋は、8年間の小田原滞
在期間中に、イギリスや日本の伝承童
謡に影響を受け、童謡を創作しました。

市立図書館では、全国的に数少ない
白秋の原稿を積極的に集め、小田原文
学館・別館白秋童謡館で一部を公開し
ています。

次回は、「文化財課」で保存・活用する資料を
紹介します。

紹介します。

平成27年度市・県民税

住宅借入金等特別控除などが

見直されます

①住宅借入金等特別控除の見直し

- ・適用期間が平成29年12月31日までの居住者に延長(従来、平成25年12月31日までの居住者)
- ・平成26年4月1日以降に居住した人は、控除限度額が拡大

居住年月	控除限度額
平成26年1月1日～3月31日	所得税の課税総所得金額等の5%(最高97,500円) →控除期間は10年間
平成26年4月1日～平成29年12月31日	所得税の課税総所得金額等の7%(最高136,500円) →控除期間は10年間

※対象者：所得税の住宅ローン控除可能額のうち、所得税で控除しきれなかった額のある人
 ※平成26年4月1日以降の居住者でも、経過措置により5%の消費税率が適用される場合や消費税が非課税とされている中古住宅の個人間売買などは、平成26年3月31日までの措置を適用

市ホームページで市・県民税を試算できます「住民税試算システム」をご利用ください

住民税試算システムは、源泉徴収票などを見ながら数字を入力することで、平成27年度の市・県民税(個人住民税)を試算できます。必要に応じて、市・県民税の申告書を作成することもできます。

WEB トップページ「暮らし」をクリック→「税金」の「トピックス」→「『住民税試算システム』をご利用ください。」

- ※複雑な計算や、配当・寄附金控除などには対応できない場合があります。
- ※算出された税額は試算額ですので、確定した税額と異なる場合があります。

☎ 市民税課 ☎ 33・1351

②上場株式等に係る配当所得及び譲渡所得に対する軽減税率の廃止

・申告分離課税の税率の変更(本則税率の適用)

課税年度	平成26年度まで	平成27年度から
税率<市民税>	1.8%	3%
税率<県民税>	1.2%	2%
(所得税税率)	(7%)	(15%)

第5回かながわ観光大賞

魅力ある観光地づくり部門で大賞

観光振興に忍者を活用

小田原の観光振興に忍者を活用した取り組みが、「第5回かながわ観光大賞 魅力ある観光地づくり部門」で大賞を受賞しました。

戦国武将北条氏に仕えた忍者・風魔一党の頭領である「風魔小太郎」が、漫画やゲームに取り上げられ、知名度が高まっている気運を生かし、新たな観光まちづくりに取り組んでいます。

【平成24年度】

「忍者の里in小田原」を開催。伊賀、甲賀、風魔の三者で「忍者の里共同宣言」を行う。

【平成25年度】

「北條五代祭り」で「天下一忍者決定戦」を実施。

【平成26年度】

「北條五代祭り」での「天下一忍者決定戦」の他、8月に新たに「忍者の里 風魔まつり」も開催。

平成26年8月に開催した「風魔まつり」には家族連れが多く、外国人の姿も目立つなど、新たな観光客の発掘につながると期待されています。

☎ 観光協会 ☎ 22・5002



平成26年12月4日、黒岩県知事から(一社)小田原市観光協会に表彰状が手渡されました。

忍者の日を制定

平成26年10月、(一社)日本記念日協会が、2月22日を「ニンニン」で「忍者の日」に認定。

これを機に、風魔忍者のPRキャンペーンを行います。

日時 2月21日(土)・22日(日)

午前10時～午後4時

場所 小田原城址公園常盤木門 他

内容 ●忍者衣装の貸し出し(常盤木門) 大人300円、子ども

200円

●手裏剣投げ体験(常盤木門) ハルネ小田原1回100円

3月6日(金)～8日(日)開催 小田原・箱根「木・技・匠」の祭典

問 小田原・箱根「木・技・匠」の祭典

実行委員会事務局

☎ 32・5252

産業政策課 ☎ 33・1515

小田原・箱根地域では、平安時代に木地挽きの技術が伝わったことから、小田原漆器、箱根寄木細工、指物、木象嵌、秘密箱、玩具など、さまざまな木製品が生産されてきました。

この地域の木に関わる素晴らしい文化に親しむことができる、小田原・箱根「木・技・匠」の祭典を開催します。昨年11月にオープンした小田原地下街「ハルネ小田原」と「ラスカ小田原」を会場に、職人が来場者と交流する新たな試みもあります。

①第8回全国「木のクラフトコンペ」入選作品展示

●全国から集まった作品の中から、入選作品149点を展示。審査員の審査により入賞した作品を発表する他、来場者による人気投票を行います。

時間 午前10時～午後5時

場所 ラスカ小田原

5階・U・meサロン
6階・U・meテラス



第8回全国「木のクラフトコンペ」大賞
作品名：カップ彩いろどり（作・石川満）

②技と匠の木工市

●小田原・箱根地域の多彩な木製品の展示・即売。

時間 午前10時～午後6時

場所 ハルネ小田原うめまる広場

③木工ふれあい広場

●若手職人による展示販売やワークショップ、かなな削り体験。

時間 午前10時～午後6時

場所 ハルネ小田原ハルネ広場

④匠の技「くせかなな」等

●くせかななどを使ったろくろによる木製品の製作実演など。職人さんとお話できます。

時間 各回1回目は午前11時から。

その他の回は、当日会場にて

確認ください。

場所 ハルネ小田原TAKUMI館

⑤食彩・漆彩フェスタ

●木工職人と地元飲食店が協力し、小田原・箱根地域で作られた木製の器を使った各飲食店自慢のオリジナルメニューを提供。

対象メニュー提供期間 3月6日(金)～31日(火)

時間 各飲食店の営業時間

場所 小田原駅周辺の参加飲食店

※詳しくは、ホームページをご覧ください。

対象メニューが500円引きになる割引券を、3月6日(金)～8日(日)、TAKUMI館で先着20人に限定配布(一人1枚まで。おつりは出ません)。

有効期限 3月15日(日)まで

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

URL <http://www.hakonebusan.com>

事前説明会開催

県議会議員選挙

立候補予定者へ

問 選挙管理委員会事務局

☎ 33・1742

4月12日(日)に行われる、県議会議員選挙に立候補される人への事前説明会を開催します。

日時 3月10日(火)午後1時30分～

場所 市役所7階大会議室

内容 立候補の届け出、選挙運動費用の公費負担、選挙公報の手続き、選挙運動の方法

ハルネ小田原でも 期日前投票

4月に行われる統一地方選挙から、小田原地下街「ハルネ小田原」でも期日前投票ができるようになります。

従来どおり、市役所と川東タウンセンターマロニーでも期日前投票ができます。

探訪 わがまちの歴史資源 ④ 梅の栽培

曾我梅林から富士山を望む



小田原十郎梅ロゴマーク

小田原では、北条氏が治めていた時代から栽培されていた梅。梅の栽培は、大久保忠真の時代に、窮乏する藩財政の救済として奨励された。その後、箱根越えの旅行者が増加したことなどから急速に広まりました。梅は弁当の傷みを防ぎ、道中の疲労回復に効果があるとされ、携帯して食べられていたことから、十返舎一九の著書『東海道中膝栗毛』に「梅漬」が小田原の名産として登場します。日露戦争後の1907(明治40)年以降、軍需用保存食として需要が高まり、戦争記念事業として苗が配布されたことなどをきっかけに、市内で広く栽培されました。この頃、白米の真ん中に梅干しを乗せた「日の丸弁当」という呼び名が生まれたといわれています。

肉厚で柔らかく、まろやかな味が特徴の小田原オリジナル品種「十郎梅」は、熟した梅を手で一つ一つ丁寧に摘み取ります。梅雨が明け、晴天に恵まれる土用の頃、籠に並べて日ざしと夜露を交互に当てて育てる伝統的な「土用干し」で作られています。土用干しの時期、市内で最も梅が収穫される曾我梅林では、作業風景と収穫された梅の実の芳純な香りが、3万5000本の梅の木々と一体となり、良好な景観を形成しています。

出掛けるももっと詳しく 小田原の梅を感じてみませんか

●「小田原梅まつり」開催中！ 日程 3月1日(日)まで 場所 曾我梅林 他

※「流鏝馬」は、2月11日(祝)に行われます。

※曾我梅林へは、公共交通機関をご利用ください。

●街かど博物館「梅万資料館(欄干橋ちんりつ)」(本町4-2-37)

明治初期創業。創業当時に漬けられた梅干しやさまざまな梅干しの種を展示している他、梅の実の薫製「烏梅」や梅干しの黒焼きなど、珍しいものも展示・販売しています。受け継がれる梅干しの歴史や伝統、味を体感できます。

《連載》小田原のアートシーン

歌う喜びと感動を伝えたい

小田原少年少女合唱隊
マルベリー・クワイア
マルベリー・チェンバークワイア

結成から50年以上の歴史がある小田原少年少女合唱隊。定期演奏会に加え、交響曲やオペラに出演するなど幅広く活動しています。イタリア、チェコなど海外での演奏を通じて、国際的に小田原の知名度を高めたことなどから、平成25年度には、「市民功労賞特別賞」を受賞しました。

また、合唱隊の卒業生を中心に結成した「マルベリー・クワイア」と「マルベリー・チェンバークワイア」は、昨年11月に開催された「第67回全日本合唱コンクール全国大会」に出場し、それぞれ金賞、銀賞および日本放送協会賞を受賞しました。

合唱隊の中には、東京や横浜、川崎など遠くから通うメンバーがいます。



3つの合唱隊を指導する 桑原妙子さん(右)・春子さん親子

歌おう「桜ソング」など合唱の楽しさを体験できる催しを通じて、団員を募集しています。「子どもには、みんな歌えるようになる力がある」と信じています。一緒に合唱を楽しみませんか。

「親子で歌おう桜ソング」

森山直太郎の「さくら」とAKB48の「桜の葉」を、小田原少年少女合唱隊と一緒に歌いましょう！

日時 3月8日(日)

午後2時〜3時30分

場所 市民会館3階小ホール

料金 無料

対象 年長〜高校1年生とその保護者 (小学生以下は保護者同伴)

申込 ☎22-47833(里見)または、mei@odawara.cc@gmail.com

※詳しくは、ホームページをご覧ください。

<http://www.odawarachildrenschoir.com>

odawarachildrenschoir.com

社会科見学



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。

23 松坂屋の巻(練り切り)

有限会社松坂屋
所在 栄町1-16-46



有限会社松坂屋は、1916(大正5)年に創業した和菓子店です。季節感を大切にし、四季折々の花や鳥などを題材とした練り切り、「神奈川県指定銘菓」の「コケッコー」、どら焼きなどの和菓子を製造・販売しています。今回は、店長の越川俊雄さんに案内してもらいました。



1

この機械は何だろう?



「あん」のもととなる「生あん」を作る機械だよ。豆を煮て皮を取り、水にさらした後絞ると、生あんができるんだ。

白あんは白いんげん豆、
黒あんは小豆から作るのよ。



2

大きな鍋に何か入れているよ。



あんを作るために、水とぎらめを火にかけ、生あんを入れているんだ。焦げないように、機械だけでなく、職人もへらでかき混ぜながら、中火で20分くらい煮詰めるんだよ。

このあんに、裏ごしした大和芋を
混ぜ合わせると、練り切り用の
あんが完成するのよ。



3

いろいろな色のあんがあるよ。



薄いピンク色のあんは、白あんとピンク色のあんを混ぜて作ったんだ。このあんで、黒あんを包んで模様などを入れていくんだよ。



どんな模様を入れて、何の形になるか楽しみでしょ!



4

手の動きが速い!



練り切りは、全て職人さんの手作りなんだ。模様を入れるために、菜箸やへら、スプーンなどさまざまな道具を使うんだよ。



この職人さんは、この道50年。練り切りを作れるようになるには、少なくとも10年はかかるといわれているわ。



5

梅の花だ!



花の中心部分もあんで再現しているんだ。

黄色のあんで裏ごして乗せているのよ。



これも全部練り切りなんだね! 実物を見てみたいな。



2月20日(金)~22日(日)に市民会館で行われる「小田原梅まつり菓子展示会」では、職人さんの実演を見たり、菓子を味わったりできるわ。



季節の行事を大切に 東富水小学校



行事食を取り入れた給食

みんな大好き行事食

給食では、1年間を通じて、行事食を取り入れていきます。12月は「クリスマス」、2月は「節分」など、その月の行事に合わせた献立を考えています。今日の給食は、ミネストローネ、ローストチキン、デザートです。



ミネストローネは、イタリヤ語で「具だくさんのスープ」という意味。旬の野菜や大豆などが入ったミネストローネは、栄養満点で食べると体が温まります。子どもが大好きなメニューの一つです。デザートは、「オムレットケーキ」と「りんごのタルト」から好きなほうを選べます。子どもは、献立表を見て、いつも以上にわくわくした気持ちになります。

「四季折々の行事食から食文化を学び、心豊かな東(ひがし)子に育ててほしい」そんな願いを込めて、これからも食について伝えていきます。

「四季折々の行事食から食文化を学び、心豊かな東(ひがし)子に育ててほしい」そんな願いを込めて、これからも食について伝えていきます。



おいしいよ！
おいしいね！



おだわらっこの
給食
その10

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。



東富水小学校栄養士・平野亜季さん

ミネストローネ(4人分)

材料

- ベーコン 1枚(1cm幅)
- にんじん 1/3本(1.5cm角) ●じゃがいも 小1個(1.5cm角) ●ブロッコリー 2房
- たまねぎ 中1/2個(1.5cm角)
- 大豆 20粒 ●マカロニ 20個
- にんにく 1/2片(みじん切り)
- 固形スープのもと 2個 ●サラダ油 適量
- A(ケチャップ 大さじ1強、つぶしたホールトマト 大さじ3、塩 小さじ1/2、こしょう 少々、砂糖 少々)

苦手な野菜や大豆も、
トマトで煮込むとおいしく食べられます。

作り方

- ①大豆、ブロッコリー、マカロニをゆでる。
- ②別の鍋でサラダ油を熱し、にんにく、ベーコン、にんじん、たまねぎ、じゃがいもの順に炒める。
- ③②に水800cc、固形スープのもとを入れ、蓋をして煮込む。
- ④野菜が軟らかくなったら、Aを入れて味を調べ、10分ほど煮込む。
- ⑤①の大豆、ブロッコリー、マカロニを入れ、一煮立ちさせる。

