

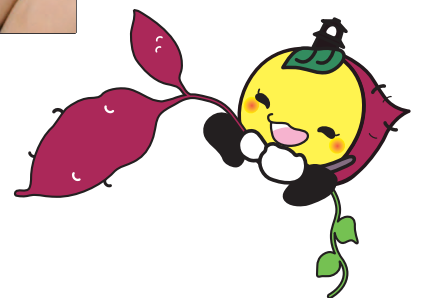
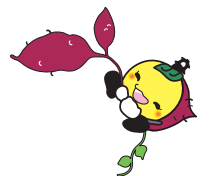


広報 川 越

No.1236

平成22年12月10日

(毎月10日・25日発行)



皆で食べる焼き芋はおいしいね(陸上競技場 関連記事は20ページ・編集後記)

大地がはぐくむ力：2

年末年始の休業案内：13

ひまわり
ちと 親父たちの甲子園：18

●「人権カレンダー」が同時配布されます

*川越市ホームページ(<http://www.city.kawagoe.saitama.jp/>)でも、広報川越をご覧になれます。

川越市マスコットキャラクター
「ときも」

大地が

はぐくむ

力

市北部から東部にかけては水田、北西部は水田・畑地、南西部は畑地・果樹園が広がる川越。川越の農業は、県内でも有数の耕地面積、農業就業人口を有しています。特にカブ・エダマメ・チンゲンサイは、平成18年の調査で県内一位の作付面積。一方で、農業所得の減少・後継者不足・耕作放棄地など、多くの問題が発生しています。

人は食えることで体が作られ、毎日の生活を営むことができます。食べ物の多くは農作物です。大地や自然の力と、人の知恵や経験を合わせて、より良い農作物を作る。農業者の努力に、ほかの産業関係者や行政などが協力して、川越農業の活性化に取り組んでいます。

「今年の出来はどうか？」
農業関係者が見守る中
9月2日に行われたサツマイモの試し掘り

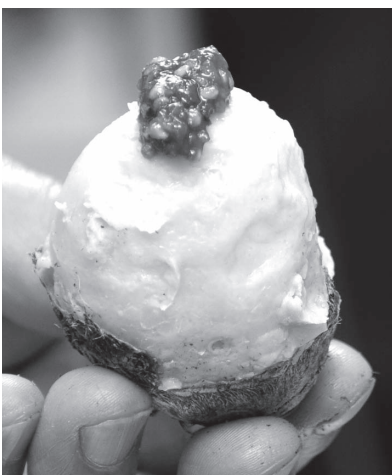


川越・狭山・所沢などにまたがる
武蔵野台地で取れる絶品のサトイモ。
青果市場では名産品と高い評価。
でも消費量はジャガイモに及ばない。
おいしい食べ方を広めて
消費拡大につなげることができるか。



そのまま食べても十分
おいしい「きぬかつぎ」。
ゆずみそを付けると
おいしさが倍増

ゆでたてのサトイモ。
立ち上がる湯気から
上品な甘い香りが
ただよってきます



●簡単! おいしい!
「ゆずみそ」の作り方

用意する物

- ・ユズ(皮のみ・適量)
- みそ(大さじ1)
- ④ 砂糖(小さじ1と1/2)
- みりん・うまみ調味料(少々)

作り方

- ①ユズを細かく刻む(すりおろし可)
- ②④とよく混ぜる
- ③お好みでゴマを加える

武蔵野台地で取れるサトイモは、ねっとりとした食感、芋の白さ、食味の良さを全て備えた優れたもの。そのため市場では、ほかの産地が十キログラム二千五百円前後のところ、四千円から五千円で取り引きされています。中には、

「きぬかつぎ」。甘辛い味付けが後を引く「煮つ転がし」。緑側で、お茶と共にサトイモ本来の味を堪能しては「もうひと頑張り」していたそうです。

縄文時代から食べられていたといわれるサトイモ。江戸時代にジャガイモ・サツマイモが入ってくるまで、芋といえは山で採れるヤマイモか、里で採れるサトイモでした。原産地は南アジア。寒さには弱く、東北南部が栽培の北限です。市内では、武蔵野台地の一部である福原・高階地区で多く栽培されています。

武蔵野台地のサトイモを出荷している、JAいるま野の物しか取り扱わない百貨店もあるほどです。サトイモは腹持ちが良く、農作業の合間の食べ物として最適。売り物にならないような小さな芋は「きぬかつぎ」、もう少し大きい芋は「煮つ転がし」にしています。皮のまま蒸すかゆでたサトイモは、指で押すと簡単に中身がスルツと出てきます。熱いうちにしょうゆや、みそなどをつけて食べる「きぬかつぎ」。甘辛い味付けが後を引く「煮つ転がし」。緑側で、お茶と共にサトイモ本来の味を堪能しては「もうひと頑張り」していたそうです。

サトイモは川越の隠れた名産品



地元の名品を 食べないなんて もったいない！

東京大田市場の
卸売業者

小川裕介さん

サトイモは、飲食店や弁当での需要が多い芋です。古くから食べられていて日本人に最も合っている味なのに、家庭ではあまり食べられていません。最大の理由は皮。むくのが面倒だから家庭で食べない、食べないからサトイモの味の違いが分からないという悪循環です。

J Aいるま野のサトイモは、味が良いだけでなく規格が細かく分かれていますので、用途に合わせて顧客が付いています。主な出荷先は都内と北海道の量販店。百貨店・高級料亭などでも使われています。土の香り、白さ、風味、うまみというサトイモの特徴を兼ね備えた、関東一うまいサトイモ。全国でも三本の指に入ると思います。名前先行のブランド野菜と異なり、このサトイモは商品力がある野菜。新鮮な物を食べられる川越に住んでいるのに、サトイモを食べないなんてもったいないですよ。



収穫したばかりのサトイモ
親芋周りに子芋
小芋周りに孫芋
が付きます



サトイモ作り30年の大木さん夫婦

「煮っ転がし」は関東の味

サトイモは、種や苗を植えるのではなく、種芋を植えて栽培する植物。地域間で流通することが少なかったため、その土地固有の芋ができました。はつきり特徴が分かるのは芋の固さ。西に行くほど固く、東に行くほど柔らかくなっていきます。山形県など日本海側は、煮ると溶けるので、汁ごと食べる「芋煮」。関東は煮込むと形が崩れるので「煮っ転がし」。関西な

どは、煮崩れしないため「おでん」などに使われています。川越で栽培されているサトイモは、ねっとり系の「土垂」と、ホクホク系の「蓮葉」という品種です。サトイモの固さの違いが生み出した、食文化の違い。食材の違いが、さまざまな料理を生み出しています。そして、料理があるから、おいしい食材をよりおいしく食べることができるのです。

皮むきは電子レンジでカンタン！

全国各地の野菜や果物が集まる日本最大規模の青果市場、東京大田市場。同市場で最大の取引量を誇る卸売業者であり、数多くの野菜を見ている小川裕介さんが「関東で一番」と評価する理由は、品質の良さだけではありません。等級分けや品質管理など、栽培農家やJ Aいるま野の努力があり、現在の評価があるのです。本来は、日本人になじみの深いサトイモ。皮がむきにくく、手がかゆくなることもあるため、家庭

料理ではあまり使われなくなっています。皮をむく一番簡単な方法は、泥を良く洗い落とし、ぬれたまま軽くラップをかけて電子レンジで二〜三分加熱。水につけると、皮がべりべりと手で簡単にむけます。中まで火は通らないので、生芋として調理できます。次のページでは、比較的簡単でおいしくサトイモを食べられる料理を紹介しています。サトイモはちょうど今が旬。家庭でも、川越産サトイモを試してみませんか。



大人の背丈ほどの茎を1つ1つ手で刈り取る

皮むきカンタン「里芋のサラダ」



●電子レンジで簡単！ 「里芋のサラダ」の作り方

- 用意する物(4人分)
- ・サトイモ(400g)
 - ・キュウリ(1本)
 - ・リンゴ(1/2個)
 - ・ニンジン(50g)
 - ・レーズン(50g)
 - ・マヨネーズ(50g)
 - ・塩・コショウ(少々)

作り方

- ①サトイモは皮ごと電子レンジで10分加熱(くしが通ったらOK)
手で皮をむき適度な大きさに切る
- ②キュウリは輪切りし軽く塩もみ。
リンゴはいちょう切りし塩水につける。ニンジンは千切りにする
- ③キュウリとリンゴの水気を切る
- ④すべてを混ぜ合わせて出来上がり

1人分の栄養素量

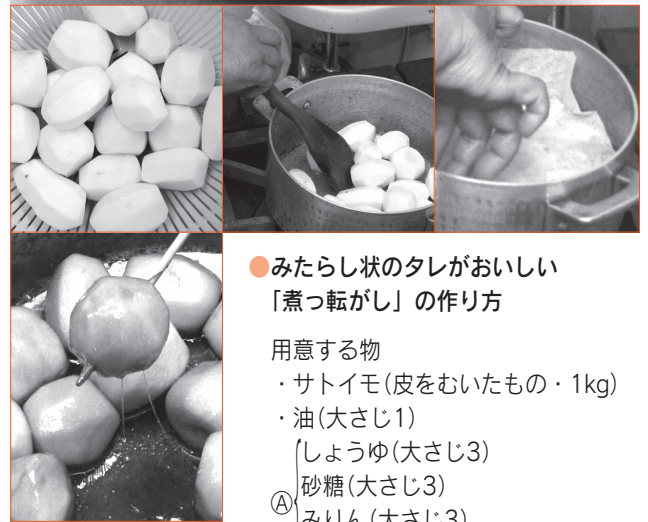
エネルギー=259kcal 脂質=9.9g
たんぱく質=2.9g 鉄分=1.0mg
カルシウム=37mg 塩分=0.6g



サトイモ おいしい レシピ



ゆでない「煮っ転がし」



●みたらし状のタレがおいしい 「煮っ転がし」の作り方

用意する物

- ・サトイモ(皮をむいたもの・1kg)
- ・油(大さじ1)
- しょうゆ(大さじ3)
- 砂糖(大さじ3)
- みりん(大さじ3)
- うまみ調味料(少々)

作り方

- ①サトイモを油で軽くいためる
- ②Aを入れてからめる
- ③表面が色づいたら落しぶたをする
- ④焦げ付かないよう時々かき混ぜる
- ⑤くしが通ったら火を止める
- ⑥落しぶたをしたまま蒸らす
- ⑦糸を引く粘りが出たら出来上がり

ポイント

- ・油を十分にかませることで焦げにくくなります
- ・サトイモは小さめ、火は中火、落しぶたをしたら弱火に



食育を通じて健康づくりに貢献する、川越市食生活改善推進員協議会の皆さん(左から福田薫さん・高山和子さん・米原民子さん・中島節子さん)。「里芋のサラダ」を作ってくれました。



●サトイモ料理を作った皆さん

地元の食材を昔ながらの方法で料理する、ふるさとの味伝承士の田中テル子さん。「煮っ転がし」を作ってくれました。



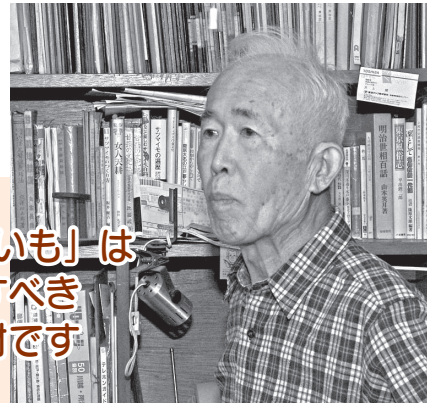
川越とサツマイモの三百年を超える歴史

日本でサツマイモの栽培が始まったのは江戸時代でした。享保の大飢きがきっかけで、享保二十年(二七三三)に青木昆陽が栽培法を確立。寛延四年(一七五二)、南永井村(現所沢市)で栽培されると、関東ローム層のやせた土地でも育つ作物として、またたく間に広まりました。

の定番になりました。江戸から近く、舟運で重いサツマイモを運ぶことができた川越。ほかの産地と比べて味が良いと評判になり、天保年間(二八三〇〜四三三)になると、川越のサツマイモは「本場もの」と呼ばれるように。「川越いも」は、江戸でブランドとしての地位を確立しました。

明治三十一年(二八九八)、埼玉県木崎村(現さいたま市)で偶然発見された、従来より甘くておいしいサツマイモ。それが紅赤(別名

栗(九里)より(四里)うまい十三里
かつて江戸で大ヒットした川越いも。
青果市場で流通していない今なお
川越を代表するブランドの1つ。
伝統に新たな手法を加えて
川越いもの復権が始まろうとしている。



「川越いも」は 保存すべき 文化財です

小江戸川越観光親善大使
日本いも類研究会会長 井上浩さん

かつては春から秋にサツマイモを栽培し、冬は麦を栽培していました。麦はサツマイモが嫌うチッ素を吸収してくれるので、サツマイモ栽培に適した土壌になるのです。肥料は落ち葉だけで十分でした。でも、このような昔ながらの方法は、現在ほとんど見られなくなっていました。

紅赤は栽培が難しく、収穫量も少ないため栽培する農業者はほとんどいません。「川越いも」紅赤を守るためには、文化財のように市民運動としての保存活動が必要だと思います。できることなら福原の地で、ボランティアが昔ながらの方法でサツマイモを作る「サツマイモ公園」を作りたいですね。



● 自宅でできる 焼き芋の作り方

時間はかかると格段においしい!

- ・ ふたのある古いなべを用意(テフロン加工などは不可)
- ・ 直径一〜二センチほどの丸みのある石を、良く洗って敷き詰める
- ・ 洗った生の芋をそのまま入れ、ふたをして中火で30分〜60分
- ・ 火をかけて20分ほどしたら時々裏返し、くしが通ればできあがり

川越産「川越いも」へのこだわり



11月5日の紅赤の収穫に参加した神山さん

川越産のサツマイモは、ほとんどが観光芋掘りや直売で消費されています。また、年々生産者や栽培面積が減少しています。一方、消費者や加工業者からは、川越産のサツマイモが欲しいとの声。川越サツマイモ商品振興会の神山正久さんは「紅赤は伝統野菜です。天ぷらに関しては、これに勝る芋はないと思います。川越が全国に誇れるブランドとして、守って欲しいですね」。

●川越市4Hクラブ

20歳代の農業経営後継者が、相互交流と農業技術の習得などを目的に活動。現在会員は十八人。

この思いに応じたのが川越市4Hクラブ。平成20年から20アールの農地に紅赤など五種類のサツマイモを栽培。そのうち川越サツマイモ商品振興会に紅赤・高系14号を販売しています。三年目となる今年は、夏の暑さの影響で大きさが不ぞろい。高品質のものを提供したくても難しい状況。「それでも品質は落とさたくない」。作る側もこだわりがあります。

市場や畑に向いては、素材そのものを自分の目で確認するという神山さん。「できるならお客様需要が多い、川越産サツマイモだけで商品を作りたいです。本物ならではの味を、多くの人に味わって欲しいですね」。「川越いも」を守るため、農業と商業が力を合わせた取り組みは、これからも続いていきそうです。



息子の善幸さんとミズナの収穫



サツマイモ初出荷の関係者と井上さん(右から3人目)

新品種と市場出荷への挑戦

ミズナ・ホウレンソウを中心に生産している井上義孝さん。県と市が行っているサツマイモ栽培振興の取り組みに協力し、七アールの農地に、クイックスイートなどの栽培を始めました。クイックス



●川越サツマイモ商品振興会
平成6年、市内のサツマイモ商品加工業者が集まり結成。新商品の開発とサツマイモ商品のPRが主な活動。平成7年からは妙善寺(菅原町)で「いも供養」を開催(毎年10月13日)。サツマイモカップ(上写真)も開催するなど、「川越いも」の普及啓発にも熱心です。

イートは、しっとりとした食感と強い甘みの特徴。栽培が比較的容易で収穫量も安定しやすい新品種です。「消毒や除草のタイミングで生育状況が変わるため、葉が広がるまでは気が抜けません」。

新品種を本格的に栽培し、流通させるためには、市場出荷が必要。JAいるま野などと相談した結果、今回は埼玉川越総合地方卸売市場に直接、二百五十キロを初出荷することになりました。買い取った卸売業者の川上雅美さんは、「初めての年なので、規格(大きさ)などいくつかの課題が見つかりました。これを生かして来年は軌道に乗せたいですね」。

現代人の食生活と好みに合った品種を、新たな「川越いも」として売り出す。今年の初出荷は、その試金石となるかもしれませぬ。



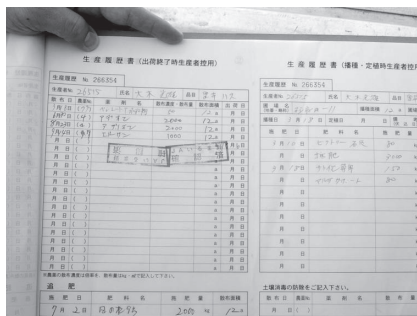
農業者は商品として作物を育てている。

良い物を作るだけでなく
 売る方法も考えなくてはならない。
 農産物は生き物。
 いつ・どこで・どのくらい。
 需要にあわせた供給が必要だ。

JAいるま野

品質管理と等級分け

JAいるま野では、生産履歴チェックシステムを導入。農家が出荷した野菜について、植えた日・肥料を施した日・農薬を散布した日などを記載し、そのデータを管理するシステムです。入力したデータが基準に適合しない場合は、一切出荷しない徹底ぶり。そのため、市場で高い信頼を得ています。サトイモは通常、その大きさや形から四段階程度に分けられています。ところがJAいるま野では、上の写真のように十の等級に分



サトイモの生産履歴書
 種芋を植える前から出荷までに使用した
 たい肥や農薬が全て書かれています

類。消費する用途に応じて最適な大きさ・形のサトイモを提供できるように、細分化しています。収穫・等級ごとの仕分け・箱詰めは、農業者が行っています。加えて生産履歴チェックシステムの項目入力を行い、それらが正しく記録されているかをJAいるま野で再確認。全てが完了して初めて、JAいるま野のサトイモとして出荷されます。芋の良さを支える努力があるからこそ、現在の評価があるのです。

あなたの近くの地産地消

市内の朝市・直売所

●クレアパーク朝市(脇田町)

農政課 0224-5939

毎回五軒程度の農業者が、出店しています。年末特別市を12月25日(土)に開催!

営業時間：毎月第一土曜日、午前9時～11時

*来年は2月5日(土)から開催します。



●鮮度いちばん!

お客様感謝市(大袋)

埼玉川越総合地方卸売市場

0240-2246

市内外から集まる農産物や新鮮な水産物が魅力。年末臨時市場開場を12月26日(日)に開催します。

営業時間：毎週土曜日、午前9時～正午





「栽培した野菜を全部出荷できるような高い品質のものを作りたいですね」と飯野さん



「新鮮でおいしいよ」クレアパーク朝市で

声を生かす 農家だからできる直売

飯野^{いのの}芳彦^{よしひこ}さんが農業を始めた十三年前、市場やJAへの出荷が農業者の常識でした。直売を始めるようになったのは八年前。食べ人の声が聞きたくなって、三年前からは直売を中心に販売しています。直売は、小分けや販売など、市場などに出すよりも手間と時間がかかります。

「良い物を作って提供するために農業をしっかりとやりたい。作り手の気持ちも伝えたい」。ヒントは、行きつけの居酒屋でした。毎日店主がメニューを書き換えているのを見て、手書きのポップ作りを決意。手間暇かけて収穫した、

野菜たちの魅力やおいしい食べ方を紹介しています。

客の質問に答えられるように、野菜ソムリエの資格を取得した飯野さん。「お客様の声を来年の植え付けや栽培に生かせるのが直売の強み。毎日忙しいけど楽しいですよ。今後は、種を取って育てる自家採種を進めたいですね」。

どのくらい売れるのか、予想がつきにくい直売。続けていくためには、農産物のブランド力と品質の良さが命。農産物の良さを知り尽くした農業者ならではの目線から、大切に育てた野菜たちのPRにも磨きをかけています。

●ポップ

商品説明を補う販売促進のための広告。店頭での呼び込み・誘導、商品の特性などを客に提供するために作成します。飯野さんのポップは素材の特徴だけでなく、それを生かした料理法まで書いて



いるのが特徴。人柄を感じさせる手書きの墨文字と、クレヨンを使った野菜の色にも、目を引くポイントです。



●あぐれっしゅ川越(城下町)

☎227-0831

JAいるま野の直売所。新鮮な野菜・米・花など品数が豊富。12月27日(月)～29日(水)に年末感謝祭を開催。
営業時間…午前9時～午後5時
定休日…水曜日・年末年始



●農産物直売所「福菜」(上松原)

☎238-8800

環境に配慮したエコファーマーの農産物があります。12月29日(水)・30日(木)に年末感謝売りつくし祭を開催。
営業時間…午前10時～午後5時30分
定休日…火曜日・年末年始



●伊佐沼農産物直売所(鴨田)

☎226-3780

地元農業者のお母さんたちが作る手打ちうどんなども販売。12月26日(日)に5周年記念イベントを開催します。
営業時間…午前9時30分～午後5時
定休日…水曜日・年末年始

後継者不足 農家の需要と供給

平成20年の市の調査で、四割以上の農業者が「後継者なし」。川越でも農業の担い手不足は年々深刻になっていきます。このままでは多くの田畑で作物が作られなくなる

ことも。解決

策の一つとして注目されているのが、農業生産法人です。農地を集約し、規模を拡大することで生産性を向上。農地保全だけでなく、農業技術の継承にも役立つ

ています。

今年二月に設立したばかりの(株)ベジタ穂。四年前、不動産業を営んでいた親会社が、地主から管理を任せ



られた農地で、地域の方に教えてもらいながら稲作を始めたのがきっかけ。今年には米だけでなく、コマツナ・ソバ・サツマイモなどの栽培も始めました。

「育てた物を収穫できる喜び」「畑仕事の充実感」「土から元気をもらっている」。社員は20歳代が多く、表情は一样に明るい。可能性という名の畑は、多くの作物が実る力を秘めています。

●農業生産法人

実際に農業に従事する人が組織・運営し、農業を中心とした事業を行う法人です。

農地などを所有したり賃借したりして農業経営を行う場合、農地法で掲げる一定の要件(事業・構成員・役員)を満たす必要があります。この要件を満たした法人を一農業生産法人」といいます。



コマツナの収穫
土にこだわり除草剤を使わない畑です



観光芋掘り発祥地 川越



亀屋栄泉(幸町)の2階では
観光芋掘りの歴史が分かる資料を展示

日本初となる川越の観光芋掘りの歴史は、戦前に始まります。市内の和菓子店と鉄道会社が提携して「川越名物芋掘会本部」を設立。芋掘り券・芋畑までの往復自動車券・芋菓子の土産券のセットを50銭で販売した券が残っています。

その後戦争で途絶えたものの、昭和29年、坂本長治さんと市の商工課(当時)が協力して再開。坂本さんは独力で都内の幼稚園などを回り、誘致に努めました。努力のかいあって観光客は年々増加。昭和40年代になると、近隣市町村でも観光芋掘りが始まるように。ピーク時の昭和47年ごろは約20万人が芋掘り観光に訪れていたそうです。しかし、昭和50年代後半以降は、宅配便の普及・観光の多様化などに伴い、減少の一途をたどります。

坂本さんの長男で、川越いも研究会会長の坂本宏之さんは「観光芋掘りで子供の減少を実感します。小学校の団体は500人以上だったのに今は100人程度ですから。その代わりに、親子連れは増えました。でも、夢中になるのは子供より親のほうなんですよ」。近所の人も買いに来る直売と、土とふれあう観光芋掘りで、「川越いも」を守り続けます。



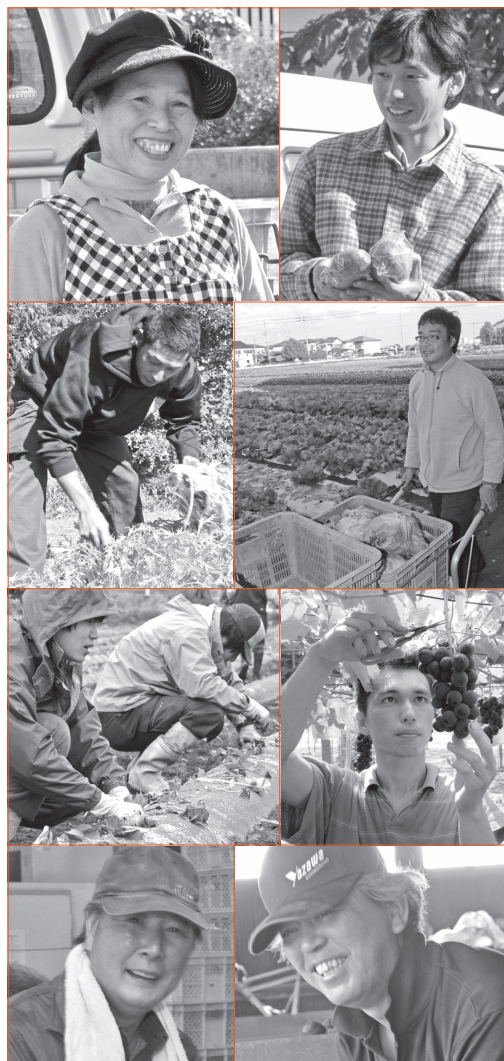
県内有数の耕地面積がある川越。
大地の力ではぐくまれる
多種多様な農産物。
作り手の汗と熱意が込められて
より良いものになっていく。
それは川越の力となる。

大地と人がはぐくむ 川越の価値

日本の食料自給率40パーセン
ト。農林水産省の調査によると、
この数字に七割以上の方が危機感
を抱いています。また、TPP(環
太平洋戦略的経済連携協定)に参



加すると、国内農産物は大きな打
撃を受けるといわれています。
「四里四方のものを食べれば病
気知らず」。自分が住む土地で取
れた物を食べるのが体に良いとい
う考え方です。農産物は体を作り、
生活を支える源になります。川越
の大地がはぐくんだものを、もつ
と生かすことができれば、私たち
の生活はより良い方向に変わるの
ではないでしょうか。
市では、平成21年3月に農業振
興計画を策定。基本方針として、
首都圏の台所の役割を果たすた
め、「生産量の拡大」「地産地消に



よる域内流通の活性化」「農地の
保全」を農業振興の柱とし、農業
所得向上の視点から施策を推進し
ています。これらの実現には、農
業者のみならず、食品加工業など
の事業者・消費者である市民の皆
さんの、川越産農産物に対する理
解と支援が不可欠です。

目の前の大地で、丹精込めて育
てる川越野菜。「おいしい」が励
みになり、農業者はさらに良いも
のを育てようと努力します。やが
て食べる人は「川越には、良質の
野菜をはぐくむ大地と、その価値
をはぐくむ人がいる」と認識しま
す。このようなことの繰り返しは、
川越の価値を高め、川越をより良
くする力になるはずで

ごみ・し尿の収集

■ごみの収集(必ず午前8時までに出してください)

資源循環推進課 ☎239-6267

①燃えるごみ

コース名	年末の最終日	年始の開始日
月曜日・木曜日コース	12月30日(木)	1月6日(木)
火曜日・金曜日コース	12月28日(火)	1月4日(火)

* 年末には多量のごみが出されるため、収集時間がふだんと異なる場合があります。

②燃えないごみ・紙類

「びん、かん、ペットボトル」「不燃ごみ」「紙類」の収集は、「平成22年度収集日程表」のとおりです。

③その他プラスチック製容器包装

コース名	年末の最終日	年始の開始日
月曜日コース	12月27日(月)	1月10日(祝)
火曜日コース	12月28日(火)	1月4日(火)
水曜日コース	12月29日(水)	1月5日(水)
木曜日コース	12月30日(木)	1月6日(木)
金曜日コース	12月24日(金)	1月7日(金)

■粗大ごみのリクエスト収集(電話予約)

環境プラザ ☎239-5056

粗大ごみの収集 (電話予約)	年末の最終日	年始の開始日
	12月28日(火)	1月4日(火)

* 一般家庭のたんすや電子レンジなど。

●リサイクル家具展示即売(毎週金曜日開催)

* 12月31日(金)・1月7日(金)は、休みます。

■清掃センターへの自己搬入

東清掃センター☎223-2645

資源化センター☎234-0530

資源循環推進課 ☎239-6267

受付場所	年末の最終日	年始の開始日
東清掃センター	12月30日(木)	1月2日(日)
資源化センター	12月30日(木)	1月2日(日)

受付時間…午前8時40分～11時50分▶午後1時～4時
区分…東清掃センター=可燃、不燃、粗大、ペットボトル▶資源化センター=可燃、不燃、粗大、かん・びん、その他プラスチック製容器包装

引っ越しなどで一度に出る多量のごみ、事業系ごみは、ごみ集積所には出せません。直接清掃センターに運ぶか、市の許可業者に運搬を依頼してください。

* 事業系ごみの自己搬入は、12月28日(火)まで受け付けします。

* 年末年始は混み合います。持ち込む場合は、早めがスムーズです。

* 新聞・段ボールなど紙類の自己搬入はできません。

* バッテリー・タイヤ・消火器・テレビ・エアコン・冷蔵庫・冷凍庫・洗濯機・衣類乾燥機・パソコンなどは、市では受け付けません。処分方法については、お尋ねください。

■し尿の収集

資源循環推進課 ☎239-6267

し尿の収集 (許可業者へ直接依頼)	年末の最終日	年始の開始日
	12月30日(木)	1月4日(火)

12月29日(水)～1月3日(月)の診療機関

■市立診療所(内・小、急患のみ) 小仙波町2丁目45-5 ☎223-0601

受付時間…午前9時～11時▶午後1時～3時▶午後8時～10時30分

■予防歯科センター(急患のみ) 三久保町18-3 ☎224-3891

受付時間…午前9時～11時30分

■年末年始の当番医(変更になる場合があります。受診の際は当日の当番医にご確認ください。)

受付時間…午前9時～午後4時

月日	病院名	所在地	電話番号
12月29日(水)	池袋病院(内・小・外)	笠幡3724-6	☎231-1552
12月30日(木)	三井病院(内・外・整外)	連雀町19-3	☎222-5321
12月31日(金)	行定病院(内)	脇田本町4-13	☎242-0382
1月1日(祝)	武蔵野総合病院(内・外・整外・脳外)	大袋新田977-9	☎244-6340
1月2日(日)	赤心堂病院(整外・産・婦・内・外)	脇田本町25-19	☎242-1181
1月3日(月)	広瀬病院(外・内・消内・消外)	中原町1丁目12-1	☎222-0533

川越シャトル運休

都市交通政策課 ☎224-5519

12月29日(水)～1月3日(月)



ときも イラスト

年賀状などにいかがですか
観光課 ☎224-5940

印刷物に「ときも」のイメージイラストを使用できます(25種類・下記は12例)。市ホームページをご覧ください。

申し込み方法

- ①市ホームページから申請
- ②承認
- ③観光課から返信(データ送信)



基本



歩いている



半天



春(桜)



秋(いも掘り)



冬(正月)



勉強



やきそば



船頭



川越まつり



蔵造り



駄菓子

年末年始の休業案内

施設名	問い合わせ	休業期間
市役所各庁舎、出張所・連絡所 ・証明センター	各施設	12/29(水)~1/3(月)
*上記期間中、出生届・死亡届・婚姻届など戸籍の受け付け、火葬・葬祭用具・市民聖苑やすらぎのさとの使用申し込みは、本庁舎地下1階当直室で行います。		
自動交付機 (市民課住民記録担当)	☎224-5744	12/29(水)~1/3(月) 1/9(日)・10(祝)
市民聖苑やすらぎのさと	☎226-0090	1/1(祝)~1/3(月)
斎場	☎242-2739	1/1(祝)~1/3(月)
*祭壇の貸し出しは、12月31日(金)~1月3日(月)が休み。		
川越市保健所	☎227-5101	12/29(水)~1/3(月)
総合保健センター	☎224-8611	12/29(水)~1/3(月)
市民会館・やまぶき会館	☎222-4678	12/28(火)~1/4(火)
メルト	☎233-6711	12/28(火)~1/4(火)
ジョイフル	☎248-4115	12/28(火)~1/4(火)
北部地域ふれあいセンター	☎223-7221	12/28(火)~1/4(火)
東部地域ふれあいセンター	☎236-2360	12/28(火)~1/4(火)
川越駅東口多目的ホール	☎228-7723	12/28(火)~1/4(火)
中央図書館	☎222-0559	12/29(水)~1/4(火)
川越駅東口図書館	☎228-7712	12/28(火)~1/4(火)
西図書館	☎237-5660	12/29(水)~1/4(火)
高階図書館	☎238-7550	12/29(水)~1/4(火)
公民館	各施設	12/29(水)~1/3(月)
さわやか活動館	☎237-4890	12/29(水)~1/3(月)
国際交流センター	☎228-7723	12/28(火)~1/4(火)
生活情報センター	☎226-7066	12/28(火)~1/4(火)
女性会館	☎242-6346	12/29(水)~1/3(月)
女性活動支援のひろば	☎228-7724	12/28(火)~1/4(火)
勤労青少年ホーム	☎222-5241	12/29(水)~1/3(月)
サンライフ川越・芳野台体育館	☎225-5445	12/29(水)~1/3(月)
農業ふれあいセンター	☎226-6551	12/29(水)~1/3(月)
公園管理事務所	☎222-1301	12/29(水)~1/3(月)
児童センターこどもの城	☎225-7289	12/29(水)~1/3(月)
川越駅東口児童館	☎228-7719	12/28(火)~1/4(火)
高階児童館	☎238-9525	12/29(水)~1/3(月)
子育て支援センター	☎233-7551	12/28(火)~1/4(火)
総合福祉センター・オアシス	☎228-0200	12/29(水)~1/3(月)
東後楽会館	☎224-3366	12/20(月)~1/3(月)
西後楽会館	☎232-6177	12/29(水)~1/3(月)
小ヶ谷老人憩いの家	☎245-8494	12/28(火)~1/4(火)
高階北老人憩いの家	☎248-6565	12/28(火)~1/4(火)
川越駅東口老人憩いの家	☎228-7717	12/28(火)~1/4(火)
川越まつり会館	☎225-2727	12/29(水)~1/1(祝)
小江戸蔵里	☎228-0855	1/1(祝)
*12月29日(水)~31日(金)、1月2日(日)・3日(月)の営業時間についてはお尋ねください。		
川越駅観光案内所	☎222-5556	無休
川越駅東口公共地下駐車場	☎226-0081	1/1(祝)
市立博物館	☎222-5399	12/24(金)~1/4(火)
蔵造り資料館	☎225-4287	12/27(月)~1/1(祝)
市立美術館	☎228-8080	12/25(土)~1/4(火)
武道館	☎224-7220	12/28(火)~1/4(火)
川越運動公園	☎224-8765	12/28(火)~1/4(火)
環境プラザ(つばさ館)	☎239-5053	12/29(水)~1/3(月)

公的年金等の源泉徴収票を発送

対象	発送日	問い合わせ
老齢年金(国民年金・厚生年金)を受けている方	1月下旬	市民課国民年金担当 ☎224・5764

*源泉徴収票は、日本年金機構 ☎0570・05・1165から送付されます。遺族年金・障害年金受給者へは送付されません。

市税などの納期のお知らせ

名称	納期限	問い合わせ
国民健康保険税(第6期)		収税課収税管理担当 ☎224・5686
後期高齢者医療保険料(第6期)	1月4日	医療助成課 ☎224・5842
介護保険料(第6期)		介護保険課保険料資格担当 ☎224・5817



水質事故防止にご協力を

環境保全課 ☎224・5894

機械などを取り扱う際の不注意や施設の老朽化などで油類が流出すると、河川や池沼を汚染する事故につながります。

特に、年末年始は大掃除や施設の再始動により、汚水・廃油の流出事故が発生しや

すくなります。事業者の皆さんは、次のことに注意してください。

- 施設の運転停止・始動時の、バルブ・スイッチ類の点検確認
 - 溶剤・油類・酸・アルカリ溶液など、廃棄物の適正な処理・処分
- *事故が発生したら、応急措置を取り、直ちに環境保全課まで連絡してください。

償却資産の申告をお願いします

資産税課家屋担当 ☎224・5684
市内で製造業・サービス業・農業

などの事業をしている方は、平成23年度償却資産(機械・器具・備品などの事業用資産)の申告をお願いします。

申告書は12月3日(金)に発送しました。申告書ではなくハガキが届いた方で、同22年中に資産が増加・減少した場合も、申告が必要になります。エルタックス(地方税ポータルシステム)を利用しての電子申告は12月20日(月)からになります。
申告期限・場所：1月31日(月)までに資産税課(本庁舎二階)

地球温暖化対策年次報告書に対する意見募集

環境政策課 ☎224・5866

Fax ☎225・9800

「平成22年度版川越市地球温暖化対策地域推進計画年次報告書」を公表し、意見を募集します。同報告書は、重点プロジェクトの実施状況など、川越市地球温暖化対策地域推進計画の進捗よく状況をまとめたものです。



閲覧・募集期間：12月20日(月)～1月28日(金)

閲覧場所：環境政策課(本庁舎五階)・出張所・公民館・図書館

対象：市内在住・在勤・在学

意見の提出方法：公表場所配布する報告書内の意見様式に必要事項を明記し、〒350・8601川越市役所環境政策課(郵送・ファクス可)

*市ホームページからも、閲覧・意見の提出ができます。

意見の取り扱い

提出された意見および意見に対する回答は、次年度の年次報告書で公表します。
また、個人情報公表しません。

入札参加業者の登録申請

契約課 ☎224・5632

市が発注する業務の請負、物品の購入などの入札業者の登録を受け付けます。

対象業種：維持管理業務、物品納入、建設資材納入

日時：1月11日(火)～21日(金)、午前9時～11時▼午後1時～4時

会場：3A会議室(本庁舎三階)

*提出書類などは、契約課(本庁舎三階)で配布。市ホームページからもダウンロードできます。

生活支援ハウス入居者募集

高齢者いきがい課 ☎224-5809

生活支援ハウスは、高齢者に居住・介護支援・交流機能を総合的に提供し、安心して健康で明るい生活を送れるように支援する施設です。事前に施設を見学してから申し込んでください。

施設概要：生活支援ハウス「メトレ」

(下広谷526-7)

生活援助員を配置し、各室にミニキッチン・冷暖房・トイレ・洗面台などを設置しています。経費は利用料・光熱費・食費などです。

利用定員：十八人(全室個室)

募集人員：三人

入居予定：4月

利用対象：次の条件をすべて満たす、市内に住所を有する60歳以上の方

①一人暮らしで家族による援助を受けることが困難

②要支援程度で、独立して生活することに不安がある

申し込み：1月21日(金)までに高齢者いきがい課(本庁舎二階)にある申請書に必要事項を記入して提出

工業統計調査にご協力を

情報統計課 ☎224-5561

12月31日を基準日に、全国一斉に行います。対象事業所には、12月中旬から県知事が任命した調査員が訪

問し、調査票を配布します。

調査結果は、国や都道府県の施策立案の基礎資料となります。調査内容は、統計を作る目的にだけ用いられます。

在宅医療廃棄物の分類と出し方

資源循環推進課 ☎239-6267

家庭で使った医療廃棄物は、次のとおり、正しく処理してください。

●市で処理できる物

種類：点滴パック・付属のチューブなど、感染性のないプラスチック製品

出し方：パックは中身を空に、チューブは五十センチメートル未満に切り、無色透明または白色半透明

の袋に入れ、「可燃ごみ」の日に出す

●市で処理できない物(ごみ集積所には出せません)

種類：注射器・注射針など、感染性のある物や鋭利な物

出し方：かかりつけの医療機関などに処理を依頼する

社協の職員募集

川越市社会福祉協議会

☎225-5703

事務職A・事務職B(社会福祉士)を募集。給与・勤務時間・休暇などは、募集案内をご覧ください。

募集案内

募集案内は、総合福祉センター、東・西後楽会館、市役所総合窓口、福祉推進課(本庁舎一階)、出張所、南連絡所(川越駅東口アトレ一階)、川鶴連絡所、本川越駅証明センター(西武本川越ペー二階)で配布しています。

*川越市社会福祉協議会ホームページでもご覧になれます。

申し込み

12月22日(水)~24日(金)、午前9時~午後5時に総合福祉センター(郵送不可)。

試験日・会場

1月9日(日)・市立川越高校。

学童保育室で、留守家庭の児童を預かります

教育財務課 ☎224-6083

学童保育室では、両親が働いていて、常時留守になる家庭の児童を預かります。

4月から入室を希望する児童の保護者は、入室申請の手続きをしてください。引き続き入室を希望する場合も、手続きが必要です。

学童保育室の所在地・電話番号は、市ホームページをご覧ください。

対象…小学1~3年生

定員…各室40人

開室時間…学校放課時~午後6時30分(授業のない日は午前8時30分から)

*日曜日、祝・休日、年末年始を除きます。土曜日は、拠点学童保育室(5室)を開室します。

保育料…1人1か月3,000円(免除措置あり)

申し込み…1月4日(火)~28日(金)に、学童保育室入室申請書・両親の勤務証明書・児童票(正・副)を教育財務課(東庁舎2階)または学童保育室に提出

*12月20日(月)から、教育財務課・学童保育室で必要書類を配布します。



「まだ使えるけれど……」と思っていながら、必要がないからと物を捨ててしまうことはありませんか？ もしかしたら、他の誰かには必要な物かもしれません。

不用品交換情報登録制度

まだ使える「譲りたい品物」、新品でなくてもかまわない「譲って欲しい品物」を登録し、不用品を有効活用する制度です。譲りたい品物は、市ホームページに写真付きで掲載しています。欲しい物は、まずホームページのチェックから始めてみては！



ページに写真付きで掲載しています。欲しい物は、まずホームページのチェックから始めてみては！

環境プラザ(つばさ館)のリサイクル品

同プラザで回収した子供服や、食器棚・テーブル・イス・ベッドなどの家具類、修理した自転車を展示・有償頒布しています。子供服は同プラザで随時受け付け、家具類は有償で戸別収集(要申し込み)しています。現物を見て選ぶことができ、とても人気があるコーナーです。

市ホームページのフリーマーケット情報

市内で開催されるフリーマーケットやリサイクルショップなどの情報を提供中。フリーマーケットを開催する団体の登録も随時募集しています。

物を長く大切に使うことで、資源の節約やごみの減量につながります。リサイクルに物を出す・リサイクル品を買うこともその一環。資源の有効利用にご協力ください。

今回出かけたのは

「的場駅」

川越再発見



ホームから改札へ行くには、市内で唯一の構内踏切を渡ります。駅は何度か改修されましたが、線路を渡る方法は、駅開設当時と変わりません。同駅からは関越自動車道の高速バス停まで行ってみることに。

ホームから改札へ行くには、市内で唯一の構内踏切を渡ります。駅は何度か改修されましたが、線路を渡る方法は、駅開設当時と変わりません。同駅からは関越自動車道の高速バス停まで行ってみることに。



消費生活の豆知識

その9 ハロゲンヒーターによる事故に注意！

生活情報センター ☎226-7066 (相談専用 ☎226-7476)

事例

○二年前にバーゲンで購入したハロゲンヒーターが突然破裂した。破片が子供の手に当たり、切り傷とやけどを負った。

○数日前から使用中に煙が出ていたが、スイッチをつけたとたん発火し、炎がメーソール近く上がった。

冬になると電気暖房機による事故などの相談が多くなります。ここ数年は電気暖房器具の一種であるハロゲンヒーターによる相談が目立っています。品質不良の相談だけでなく、発煙や発火など製品の安全性に関する相談もあり、大きな事故につながる危険性があります。使用に当たっては、次

の注意が必要です。

消費者へのアドバイス

①使用中の製品がリコールなどの対象品となっていないかチェックしましょう。対象品でなくても、安全・品質上に疑問な点があれば、使用を一時中断し、販売者・製造者などに連絡しましょう。

②高熱を発する電気器具です。近くに燃えやすい物を置かないようにしましょう。その場を離れるときや就寝のときは電源を切り、コンセントを抜きましょう。

③やけどをした事例もあります。近距離で体の一部を暖めすぎないなどの注意が必要です。

このシリーズでは、平成21年度川越市人権教育実践報告会で発表した小中学生の人権作文を紹介いたします。

アイヌ民族について学んで考えたこと②

高階中学校 一年

それまで、母は家族からアイヌ民族の民話をよく聞いていたので、それは差別というわけではなく、自分たちとは何か違う世界の人のように感じていたと話してくれました。そして、長く北海道で生活してきた母は、「アイヌの人だから嫌だと思っ

たことはないよ。自分とは違う世界の人のように感じたけれど、それは世界が違うというだけで、お母さんは差別しようとは思わなかったよ」と話してくれました。

北海道の地名や湖などにはアイヌの言葉が使われているものがたくさんあります。私は、アイヌの人たちが長い歴史の中で大切にしてきた自

然のものに自分たちの言葉を使ったのだと思います。そして、北海道ではたくさんさんの民話が語られています。それだけ北海道ではアイヌの人たちの存在が大きかったと思うと母は言っていました。

母は私によく言います。「言葉は暴力を使うよりも人を傷つける。アイヌの人たちはアイヌ民族というこ

とでいろいろな言葉の暴力を受けてきたんだよ」。

しかし、アイヌの人たちはたくさん差別を受けても、自分たちがアイヌ民族であるということに誇りを持って差別に負けない強い心を持ち続けていることを、母は私に教えてくれました。このような強い心を持ち続けることは、すごいことだと思います。

(つづく)

品格あるまちを目指して

市長からの手紙



変えます。ここを！ ⑧「土曜開庁の実施に向けて」

川越市は、平成5年度に完全週休2日制を実施して以来、土曜日を市役所閉庁日としています。週休2日制になった後は、窓口需要が多い3月、4月の土曜日を臨時に開庁してきました。これは、転勤、卒業や入学などにより、住民票の届け出等を必要とする、平日に来庁できない方の便宜を考えたものです。

私が市長に就任した平成21年2月以降、市民意見箱に「市役所の窓口(業務)が平日だけでは、仕事をしている者が市役所の窓口に行けない」「土曜日・日曜日にも各種の届け出ができるようにしてほしい」というような要望が少なからず寄せられています。

現在、市役所の開庁は月曜日から金曜日まで(休日、年末年始を除く)の午前8時30分から午後5時までとなっています。また、暗証番号登録のある市民カードをお持ちの方は、自動交付機を使用すれば、年末年始を除き、平日は午前8時30分から午後7時まで、土曜日・日曜日・休日は午前8時30分から午後5時まで、住民票の写し・印鑑登録証明書の交付を受けることができます。

インターネットの普及により、自宅にいて申請できる届け出も増えてきました(内容については市ホームページをご覧ください)。その一方、窓口で担当者とは相談しながら行わなければならない届け出もあります。

そこで、市役所にお越しになり、必要な手続きを行えるように、来年4月から月2回ほどを目安として、試行的に土曜日を開庁するための調整を進めています。開庁時間、どの範囲の業務を行うか等については、現在、検討しているところです。

平日に来庁できない皆さんの利便性を考え、できるだけ少ない費用で最大の効果が発揮できるような土曜開庁を行い、市民サービスの向上を図っていきたくと考えています。

川越市長 川合善明

おやじ 親父たちの甲子園

元高校球児たちが、憧れの舞台で白球を追いかけ、プレーを楽しむマ
スターズ甲子園。11月14日、県立川越高校野球部OBチームは、五十一
年前と偶然にも同じ相手になった鎮西高校(熊本県)と対戦しました。

甲子園への道のり

◇ マスターズ甲子園で行わ
れる試合数は二日間で八試合。参加
チーム数が限られるため、各県に与
えられる出場枠は、数年に一度にな
ります。埼玉県では過去三年間の県
大会優勝チームにより、出場校を決
める試合が6月に行われました。決
定戦、九回裏の土壇場で七点差を追
いつき、十一回裏に逆転サヨナラ勝



ち。「うつむく選手は一
人としていない、これは
いけるかもしれない」。
監督の斎藤栄さんの予感
は的中し、甲子園への切
符を手にしました。

それぞれの 甲子園

同チームは、30歳代後
半を中心とした25歳から
60歳までの三十八人で構
成。メンバーの職業は、
テレビ局アナウンサー、
小学校教諭、元プロ野球
選手などさまざまです。
普段は集まって練習でき
ないため、一人ひとり自
主トレーニングに励みま
す。現役の時と比べて衰
えた体力を補うため、地

元野球チームで練習したり、仕事を
終えて夜中にランニングしたり、思
い思いに体を鍛え直しています。

大会前は、月に一度の全体練習を
隔週に増やしたそうです。試合を控
え、最も気を使うのは、けがの防止。

監督からは「無理にボールを追うな。
よけてもいいから、けがだけはする
な」と「けがを恐れずボールを追え」
という現役時代とは正反対の指示が
飛びます。それでも出場が近づくに
つれ、練習に熱が入り、ボールを追
ってファインプレーが続出していま
した。練習には全国に散った仲間が
集まり、試合には海外から駆けつけ
る仲間もいました。

憧れの地、甲子園

「試合の後、これ以上は
泣けないというくらい涙が出まし
た」と話すのは、キャプテンを務め
た長瀬裕則さ
ん(39歳)。涙
の理由は、高
校生の時から
夢見ていた憧
れの舞台でプ
レーすることが
できた喜び
だけではなか
ったようで
す。試合中、



スタนด์には野
球部OBだけ
ではなく応援団
と吹奏楽部の
OB、卒業生も
一丸となり、大
きな声と演奏で選手を応援し続けま
した。演奏された曲は、同校校歌や
応援歌。その雰囲気は、まるで地元
でプレーをしているかのようなのだっ
たそうです。「甲子園」という「親父た
ち」の思いは、憧れの地でさまざま
な形となつてかなえられました。



対戦の結果は、11対6。敗れたものの、選手たちの表情は満面の笑みであふれていました。

甲子園から広がる輪

「今回の経験を現役の選
手たちに伝え、夢を追う手助けをし
ていきたいですね」と長瀬さん。
マスターズ甲子園をきっかけにし
た母校の輪。次は、親父たちから若
い世代へ、その輪は広がります。

一服の茶でオモテナシ



11月7日に、市内に4席が設けられた小江戸川越大茶会。庭園の木々が、色づき始めた中院(小仙波町5丁目)

の席では、田口由紀さん(49歳・宮元町)が「居心地が良く、初心者でも楽しめる心配りがうれしかったです」。

蓮馨寺の席では、妻と友人夫妻で観光に来たフランス人のジョンソンさん(30歳)が「庭がきれいですね。茶を飲むと穏やかな気持ちになります」と日本文化を味わっていました。

ひまわり

ふおとこぶと

ひまわり

ふおとこぶと

ひまわり

2年連続金賞

川越奏和奏友会吹奏楽団が、松山市で行われた全日本吹奏楽コンクールで、昨年に続き金賞を受賞。団長の石川龍彦さん(写真右)は、「良い演奏ができました。皆さんに楽しんでもらえるように、さらに練習に励みます。次は、年末の演奏会。団員一同、頑張ります」と、すでに新たな目標へ動き出しました。



川合善明市長に喜びの報告



ら聴き入っていた渡辺雄之介さん(73歳・小堤)は、「蔵の中で聴く音楽は、川越らしさが感じられていいですね」と話してくれました。

蔵の響き

蔵をコンサート会場に、11月13日と14日にジャズやラテンなどのライブが行われました。市内や首都圏の大学・社会人の7グループが参加。音楽に合わせ、リズムを取りなが

行って 会って 体験
気になるイベントや人を紹介

小江戸ある寺

ひまわり

防犯は、無理なく、無駄なく

「カチ、カチ」。夜に響く拍子木の音。戸締り・火の用心を呼びかけ、不審者に目を光らせる防犯活動が多くの自治会で行われています。

今年で五年目の郭町一丁目自治会の防犯活動では、ほぼ毎日、地区内を巡回。一人暮らしのお年寄りからは、拍子木の音を聞くと安心すると言われます。会長の長沢英機さん(66歳)は、「頼りにされていると思うとうれしいですね。こちらも励まされたい」とこやかに話します。毎日見回ることにより、防犯灯の切れもすぐに分かるので、早く対応できるそうです。



の「石二鳥です」と、活動当初から拍子木を打つ増田勇徳さん(65歳)。個人で参加するほか、月に一度行う組単位での活動は、負担を減らすため、五か月ごとの分担です。

志多町自治会の防犯活動は、毎月第一〜第三日曜日の夕方に行われま

す。新河岸川沿いの細い道や行き止まりの道の奥、車が入り込めないような道まで熟知した、地域ならではの視点が生きます。活動は、自治会や老人会、山車の運営にかかわる弁慶会などが分担。参加者の予定や体調に合わせ、負担にならない参加を求めるようにしています。



子供たちの下校時刻に合わせた見守り活動では、学年により、帰りの時間がまちまちなので、日に三回立つことも。「家の近くなので負担にはなりません。元気にあいさつする子供たちの顔が何より楽しみ」と話す谷島健一さん(69歳)。自治会は毎年「おしゃべりの会」を実施。「反省点や改善点を話し合い、引き継いでいます」と会長の吉野貞さん(72歳)。無理をせず、出来る範囲で行うことが、活動を長続きさせるコツという両自治会。そこには、安全で安心して暮らせるまちを願い、活動する姿があります。

古きを訪ねて新ひきを知る 9

文化財保護課 224-6097

三変稲荷神社古墳

小仙波町四丁目の住宅街を歩くと、大きな木と鳥居が見えてきます。鳥居の奥には、小さな社が建つ低い土山があります(写真)。これは仙波古墳群の一つ、三変稲荷神社古墳です。現在は角が削られています。現在は一辺が二十二メートルの方墳です。四世紀前半ころに造られ、県内でも最古級を誇ります。



副葬品として、銅製の甕龍鏡や碧玉製石釧(腕輪)が見つかっています(市立博物館の常設展示)。特に甕龍鏡は、当時大きな力を持っていた畿内政権から各地の豪族へ、権威の象徴として配られたと考えられています。同古墳に埋葬された人物が、政治的にもとても強い力を持っていたことを示しています。

当時造られた古墳は、都市化の波に押され、平らになってしまったものがほとんど。その中で同古墳では、市街地にありながら、約千七百年前の古代の面影を見ることができます。

川越のユズ



独特の香りと果皮の色が鮮やかなユズ。薬味・ポン酢・ゆずこしょう・ゆず茶など、なじみ深い方も多いのでは。

5月ごろに白い花が咲き、夏に果実が膨らみ始め、黄色に色づく12月が収穫期です。



「自分が小さい時から、ほとんど木の大きさが変わっていない」という山田正雄さん(75歳・芳野)の家のユズは、家の屋根ほどもある高さ(右写真)。樹齢100年は超えているそうです。また、収穫量が多い年と少ない年を繰り返し、「今年の収穫量は少なめ。昨年は、木全体が真っ黄色だった」とか。

おいしい 作ってみませんか? ユズのはちみつ漬け

- ①皮を細切りにする。
- ②はちみつと砂糖を混ぜ、実の搾り汁を加える。
- ③冷蔵庫で一晩寝かせて、できあがり。

栄養面では、クエン酸やビタミンCが多く含まれ、疲労回復や風邪予防にお勧めです。うどん・雑煮の薬味はもちろん、今年の12月22日の冬至にはユズ湯として、さわやかな冬の香りが楽しめます。

編集後記

どんぐり

小 江戸川越サツマイモカップを取材。

サッカーを通じて「サツマイモの街・川越」を市内外の方に知ってもらおうと、川越サツマイモ商品振興会が主催した大会です。小学2年生以下の参加選手のお目当ての一つは、焼き芋が配られること。会場に漂うおいしいそうなおい……。われ先にと走ってくる子供たち。試合の合間に熱々をほおぼります(表紙写真)。「甘い!」「皮まで食べられるよ」とペロッと平らげ、次の試合に向け、パワーを補給していました。皆で頑張った試合と、皆で食べたサツマイモ……。楽しい思い出として持ち帰ったことでしょう。

小江戸川越観光
キャッチフレーズ

とき

薫るまち

川越