住みやすい 市の環境を生かしたまちづくり

就任のごあいさつ

市民の皆さん、この度かすみがうら市長に就任をいたしました宮嶋光昭です。多くの皆さんにご支持をいただき、その一票一票の重みに身の引き締まる思いでおり、同時に責任の重大さをかみしめております。市政の運営にあたりましては、市民の皆さんに十分なご理解をいただく努力を尽くし、政策を実行してまいります。

私は、自然豊かで気候は温暖、災害も非常に少ない住みやすいかすみがうら市の環境を生かしたまちづくりを進めてまいりたいと思っております。そして〝市民が主役〟の市政運営を進めるに当たり、私が掲げました5つの公約も、その改革のための政策です。

①市長報酬50パーセントカット

②国民健康保険税の近隣市町村並みへの引き下げ

③中学生以下医療費の無料化、幼児保育・学童保育の拡充など子育て支援

④石岡地方斎場移転計画の見直し

⑤常設型住民投票条例の制定

これらの政策はいずれも、「ムダな事業や仕事を廃止して、借金体質を改善し、大切な税金は市民の生活のため、将来のためだけに使おう」という原則で貫かれています。各種事業のあり方から、多くの補助金、市職員の仕事に向かう意識に至るまで、すべてを徹底的に見直して、市民一人一人が将来に希望を持てる市に生まれ変わらなければなりません。市民の皆さん、しっかりとこれからの市政を見守り、そして多くの声をきかせてください。ご一緒に〝市民が主役〟のかすみがうら市を創っていこうではありませんか。

第３代かすみがうら市長

宮嶋光昭

プロフィール

みやしま・みつあき　65歳
学習院大学法学部卒
平成２年６月から４年間出島村長
「日頃から体力づくりに心掛けています。」

▲７月23日千代田庁舎へ初登庁し玄関前で職員から花束を受け取る宮嶋市長

果樹のおいしい話 シリーズ1 ナシ＆ブドウ

市の特産品である果樹をそれぞれ〝旬な時期〟にシリーズでお伝えします。今回は、種類も豊富で千代田の果樹の代表格であるナシと、果樹狩りで圧倒的な存在感を誇示するブドウの「おいしい話」です。果樹狩りスポットやさらに詳しい情報をお知りになりたい方は、市観光協会ホームページをご覧いただくか、観光商工課(☎内線 2527)へ直接お問い合わせください。

HP http://www.city.kasumigaura.ibaraki.jp/kasumi_kankou/index.html

●ナシの種類と時期
幸水　８月中旬～８月下旬
豊水　８月下旬～９月上旬
新高　10月上旬～10月中旬

●ブドウの種類と時期
巨峰　８月下旬～10月下旬

雑学

「おいしい」を築いた歴史と効能

豆知識　「梨狩り」は午前中に！
開園からお昼までがベスト。西日を浴びてしまうと、すべて同じ色に見え、見分けるのが難しくなります。宅配用の選別も午前中に行っています。

豆知識　冷蔵庫で保存！
摘み取り農園の果樹はとにかくおいしいがこだわり。おみやげとして持ち帰っても冷蔵庫に入れておけば糖度が増しおいしい味が持続されます。

豆知識　おいしい巨峰は黒！
ブドウは紫のイメージがありますが黒っぽいものを選ぶと良いでしょう。昼の太陽で甘さを引き出し、夜の気温でその甘さをぐっと閉じ込めます。

◆果樹観光の先駆けであるナシ

千代田のナシは、明治17年(1884)ごろ下土田の山口徳松が初めて植え、明治35年ごろには下志筑、粟田でも栽培が始まったとされています。昭和37年には、国道6号の全線舗装に伴い、沿線での小売りと同時に観光農園が開設されました。

昭和41年になると、下土田・上土田のナシ・クリ生産者14人が千代田村果樹観光協会を発足。宣伝、観光客の入園あっせんと調整、受入体制の整備などを協力して行うようになりました。現在、千代田果樹観光協会は24軒、ナシ・クリのほか、ブドウ・カキ・イチゴなどの摘み取り農園としてレジャー農園会とともに市の代表的な産業である果樹観光を支えています。

◆ナシ・ブドウの隠れた効能

ナシは利尿作用と便秘の解消に効果があり、肉の消化を助けることから焼き肉のタレなどにも使われています。漢方では熱を下げ咳や痰を鎮めるとして古くから重用されてきました。

ブドウは皮や種にアントシアニンを多く含み、血栓予防に効果があります。さらに疲労を回復し、コレステロール値を下げる機能性もあるといわれます。

料　理

もっとおいしく手軽に楽しむレシピと商品

梨パイと栗の渋皮煮パイ

【材料】５人分(１０個)
梨のコンポート《梨１個(３００g)／砂糖大さじ４～５／赤ワイン１００cc ／水１００cc》／冷凍パイシート５枚／卵黄１個／水小さじ２／栗の渋皮煮５個／クリームチーズ１５０g／生クリーム５０cc ／砂糖大さじ1
【作り方】
①梨のコンポート(梨はくし型に１０等分に切って鍋に入れ、砂糖、ワイン、水を加えて汁がなくなるまで煮る。)
②パイは解凍し、大きさを整える程度伸ばして２つに切る。卵黄の水溶きを塗り、２００℃のオーブンで 10 分程度焼く。
③①のコンポート、渋皮煮はそれぞれ汁気を切っておく。
④クリームチーズを柔らかくし、生クリーム、砂糖を加え、薄くスライスしたパイにのせる。コンポート、渋皮煮をそれぞれサンドする。

ぶどう四姉妹

種なしならさらに簡単！

【材料】(５人分)
巨峰約１ｋｇ／レモン汁大さじ1／ミント適宜
A《砂糖３０g／粉ゼラチン５g／水大さじ2》
B《牛乳３００cc ／砂糖５０g／粉ゼラチン１０g／水大さじ４》
C《砂糖４０g／水１００cc》
【作り方】
①巨峰はよく洗い１０粒を冷凍する。他の粒は種を取り出し、皮はついたままレモン汁を加えてミキサーにかけ、布巾で絞り６００cc のぶどうジュースにする。絞った時に残った皮はとっておく。
②粉ゼラチンはそれぞれ分量の水で浸す。
③A：(ぶどうゼリーを作る)鍋に①のぶどうジュースのうち３００cc と砂糖を入れて煮溶かす。ゼラチンを加え、冷やし固める。
④B：(ぶどう牛乳を作る)鍋に、牛乳と砂糖を加えて火にかけ温める。ゼラチンを溶かす。氷水の上で粗熱を取り、①の残りのぶどうジュース３００cc を加える。
⑤C：(ジャムを作る)鍋に、①で残ったぶどうの皮、砂糖、水を加えて火にかけ、汁がなくなるまで煮る。
⑥器に⑤のジャム、④のぶどう牛乳を入れて冷やし固める。
⑦くずした③のぶどうゼリーと冷凍した巨峰をのせ、ミントを飾る。

レシピはホームページで公開しています！
「Well done!湖山」で検索
HP http://www.kozannotakara.com/

かすみがうら式 フレッシュアップジュース

千代田カントリークラブ内迎賓館レストランで、９月・10月に梨、10 月･11 月にぶどうのジュースを提供しています。
詳しくは、千代田カントリークラブ☎ 0299-59-3030

生産者

「おいしい」を引き継ぐ若手生産者２人にインタビュー

茅場寛司さん(45 歳)
KAYABA KANJI
かやば観光農園（市川）

〝おいしい〟の言葉に苦労も吹き飛ぶ

脱サラし、夫婦二人三脚でブドウとナシづくりを頑張っています。ブドウはとても敏感で、風が強いと袋と実がぶつかりキズになってしまうこともあります。年によって出来も違いますし、天候に合わせながら日々勉強して〝丸く大きく甘いブドウ〟を考え作っています。

毎年県内外からたくさんの摘み取り客が来園されます。『美味しい』の言葉は、今までの大変さや苦労を吹き飛ばしてくれます。

常連さんからの電話で『今年はまだ?』と言われると、『○○さん、今年も楽しみにしているんだな』と思い、観光シーズンが楽しみになります。お子さんは恥ずかしくて大きな声で『美味しい』と言えなくても、顔の表情を見るとわかりますね。私も自然とにこやかな表情になります。宅配にも力を入れていますが、昔は単品で大箱でしたが、今は核家族化、少子化などで他品種の小箱になっています。

斉藤亨一さん(37 歳)
SAITO RYOUICHI
ひたちの苑（下佐谷）

〝おもてなし〟の気持ちで出迎えたい

今年の春は温度が低かったので、開花が遅く、それに風が強い日が多くあったので、ナシがうまく受粉できなく大変でした。それにカラ梅雨だったので、実が小さく心配していました。でも、梅雨明けの太陽の光で実も大きくなり、一安心です。ナシは太陽の光と水分のバランスがとても大切ですね。

苑に来るお客様とは1年に1回のお付き合いだけですが、『いらっしゃいませ』『また来たよ』この会話ができると嬉しいです。もちろん食べた後の『今年も甘くて美味しいね』を聞くまでは不安ですけどね。今は観光情報誌、ブログなど、情報がたくさんありますから、お客様もより美味しい梨を求めて、より遠くへ出かけます。美味しい梨だけではなく、プラスαが必要です。『来てくれた』と言うよりは『いらっしゃった』という〝おもてなし〟の気持ちを持って、お客様とのお付き合いを大切にしています。