

お便りをお待ちしています



このコーナーは、皆さんの意見や地域的话题をお届けしています。あなたの情報を、ぜひ広報聴課へお寄せください。

☎55-2700 ☎51-1456

E kouhou@div.city.fuji.shizuoka.jp

まちかど ネットワーク



甘くてみずみずしいイチゴ

これから収穫の最盛期を迎えるイチゴ。皆さんは、イチゴが市の特産品だとご存じですか？

富士市でイチゴの栽培が始まったのは70年ほど前。水がきれいで土地も肥えていて、気候もイチゴの栽培に適していることから、松本や岩本など市の西部で栽培が始まりました。今は、市内各地で50軒くらいの家がビニールハウス栽培をしています。イチゴは4月から苗づくりが始まり、9月にビニールハウスに苗を植えます。収穫時期は11月下旬～6月の約半年間で、収穫を終えるまで一年じゅう手がかります。イチゴの苗は、一



「摘みたてのイチゴはつつやしています」と話す稲垣さん



度収穫しても新しい茎が次々に伸び、何回も実をつけます。最盛期にはビニールハウスからイチゴの甘い香りがあたり一面に漂ってきます。

松本でイチゴを栽培している稲垣三臣さんは「現在、富士市でとれる主な品種は章姫で、全体の7割。あと3割は紅ほっぺです。どちらも静岡県生まれで、章姫は女性やお年寄りに人気で、紅ほっぺは男性や若い人に好まれます。糖度はどちらも同じくらいですが、紅ほっぺの方がややかためで酸味が強く、甘酸っぱいのが特徴です。

収穫したイチゴは、市内をはじめ、東京都や長野県松本市にも出荷されています。まずは、地元でとれたイチゴを地元の皆さんにおいしく食べていただきたいですね」と笑顔で話してくれました。

皆さんも、市内でとれる新鮮なイチゴをぜひご賞味ください。



「健康」をキーワードにまちづくり。街がキャンパス、店主が講師

健ブリッジ大学

街ににぎわいを取り戻そうと、平成17年7月から始まった健ブリッジ大学。

健ブリッジ大学は、富士駅周辺にある4つの商店街の約80店舗が参加している「富士健康印商店会」が実施しています。富士駅周辺地域を大学のキャンパスに見立て、商店会に所属する店主が講師となり、各店舗で講座を繰り広げています。今までに100以上の講座が開かれました。講座の内容は、お茶屋の『おいしいお茶の入れ方』、薬屋の『お肌の学校』、そば屋の『だし汁のとり方』などさまざま。店のPRも兼ねています。

3月からは平塚本町にある空



富士健康印商店会発行の「4X」や「RELAX」も必見！



「家庭でできる簡単中華料理講座」

き店舗を活用し、新しく健ブリッジ大学の拠点が開館し、3月18日の10時からオープン。『宮下記念館』と名づけられ、3月18日の10時からオープニングセレモニーや健康に関する特別講座、お楽しみ大抽せん会などが開催されます。

富士健康印商店会の会長を務める時田龍南さんは「健ブリッジ大学には、今まで約1000人が参加してくれました。今後は、市内だけでなく市外からも多くの皆さんに参加していただきたいと思っています。

開講から一年半が過ぎ、マンネリ化しないように心がけたいと感じています。宮下記念館のオープンをきっかけに、さらに街を盛り上げていきたいですね。皆さんも気軽に足を運んでみてください」と話してくれました。

問い合わせ

富士健康印商店会事務局（富士商工会議所） ☎(52)0995

http://www.fujikenkou.com