

広報かしわが
リニューアル!

今年はどうな1年でしたか

かしわ愛で野菜を育てる
～大地の恵みをあなたに～



柏の木が、つぎの若い芽にバトンを渡していくように。

みんなで、柏をつないでいこう。

これまでも、しなやかに変わってきたように。

つづくために、私たちにできることがある。

ひとりひとりの、あしたをよくする知恵と工夫で。

柏市は、つづくをつなぐ、まちになります。

#06「つづくを、つなぐ。」かしわスナップ

「まちの子育て力」を高めるために、「ここっと」代表 三好玲子さん(写真右端)がつないでいる切れ目ない支援のネットワークとは。インタビュー記事はこちらから。



CONTENTS ～目次～

4 特集

かしわ愛で野菜を育てる ～大地の恵みをあなたに～

10 **Pick Up** ～市の新しい情報などをお知らせします～

年未年始くらしのガイド／柏市新型コロナワクチンコールセンター・接種予約サイトを終了／パブリックコメント／どうなっているの？ 市の財政状況／市職員の人事・給与を公表 ほか

16 **Information** ～情報コーナー～

公共施設予約システムの抽選申込時間を変更／令和6年度駐輪場定期利用申請開始日を変更／休日納税相談窓口を開設／市営住宅の入居者を募集／【連載】カシワ★ナンバーLABO／団体・サークルの催し／サークル会員募集／市民の相談室 ほか

30 【連載】 潜入!! 工事現場 **途chu**アフター

第8回 地域子育て支援施設内「はぐはぐひろば柏たなか」

31 **Kashiwa Photo Diary** ～まちの出来事を写真とともに～

会場は超満員！ 手賀沼オータムバルを初開催／家族連れで大にぎわい 吉田家文化祭を初開催！／ラグビーワールドカップ2023で活躍！ レメキ選手がさらなる活躍を誓う

32 【連載】 かしわ愛を込めて ふるさと産品お届け便

第8回 小さな襖（ふすま）絵「さくら」

市長の スマイル通信

vol.23

2035年まで人口増加
その先も、ずっと選ばれる
まちへ

今年度、柏市の将来人口の推計を行いました。国全体の人口はすでに減少していますが、柏市では、2035年まで人口が増加するという結果となりました。これまでの推計よりも、人口のピークが10年先になるという予測です。

大きな要因は、市北部のつくばエクスプレス沿線の開発に伴う転入者の増加です。また、ほかの地域でも住宅供給などが見込まれ、転入者数が転出者数を上回る「転入超過」は、2035年以降も長く続くと考えています。

それでも長期的にみれば、急激な減少ではないものの、柏市も人口減少の流れから逃れることはできません。死亡数が出生数を上回る「自然減」はすでに始まっており、少子化が進む一方で、2035年には85歳以上のかたが現在の2倍に、2045年には3人に1人が65歳以上になることが見込まれるなど、団塊の世代から団塊ジュニアの世代にかけての高齢化に伴って、超高齢社会が続きます。

人口構造が変化する中でも、多くのかたに選ばれる元気な柏であり続けるために――。健康寿命の延伸や子育て支援だけでなく、ちよつとワクワクするような、まちの魅力を積極的に伝えていくことも続けていきたいと思えます。

柏市長

太田和美



はがき・ファクスなどの記入内容

①希望する講座・催し名 ②郵便番号・住所 ③氏名(ふりがな) ④年齢 ⑤電話番号※電話が困難な場合はファクス番号⑥(往復はがきの場合) 返信面の宛先

掲載情報の
見方

時=とき 所=場所 対=対象 定=定員 内=内容 講=講師 費=費用 持=持ち物 申=申し込み 交=交通 他=その他
問=問い合わせ ●費用で特に記載のないものは無料 ●対象や定員に制限のないものは、どなたでも参加可

かしわ愛で野菜を育てる

大地の恵みをあなたに

寒くなると食べたくなる鍋料理やスープ。

一口食べるとなぜか温かい気持ちになれるみそ汁。

そんな日本の家庭料理で重宝されるカブ・ネギ・ホウレンソウは

柏の三大野菜です。

これらは夏の時期から種まきが始まり、全て冬に旬を迎えます。

収穫までには、天候などの自然や、野菜を好む動物たちとの闘いで気が抜けません。

市内のおよそ1,200戸の農家がおいしい野菜を消費者に届けたいという想いで

収穫までの数カ月間、まるでわが子のように野菜たちを守り育てているのです。

日本列島が記録的な猛暑に見舞われた今年の夏。

災害級の暑さは農作物にも影響を及ぼしています。

今号では、天災という困難と向き合い、

柏の野菜を守る決意と覚悟を決めた農家のストーリーを紹介します。

冬が旬の柏の三大野菜



カブ (旬:12～3月ごろ)

柏を代表する野菜で、柏のカブは、サイズが小さく皮が柔らかい「小かぶ」という種類です

ネギ (旬:12～2月ごろ)

柏の特産は「坊主不知(ぼうずしらず)ネギ」という種類の長ネギ。ネギ坊主(ネギの花)がほとんど出ないことが特徴で、年間を通して生産されています

ホウレンソウ (旬:1～3月ごろ)

栄養価が高いホウレンソウは「緑黄色野菜の王様」と呼ばれています

全てで 生産量トップ3

千葉県は、カブの生産量が全国1位、秋冬ネギは全国2位、ホウレンソウは全国3位と全国屈指の農業が盛んな県といえます。中でも柏市は、多彩な品目の野菜を生産していて、千葉県の生産量の多くを占めています。カブは土の栄養価が高すぎない中央地域で、ネギは手賀沼や川に沿った土が肥えていて水が豊かな地域で栽培されるなど、地域ごとに農地の使い分けをしているのも柏市の農業の特徴です。

出典：農林水産省「令和4年産作況調査(野菜)」

大地とともに生きる 農家ものがたり

今年の天候不良により農作物は厳しい局面を迎えています。
柏の野菜も例外ではありません。そのような状況下でも
柏で野菜を育て続ける農家を取材しました。



農業一筋40余年
せきね かつとし
関根 勝敏さん

市内でネギ・カブ・米を栽培する

どこよりも一番高品質な 農作物を目指して

市内で40年以上農業を営む関根さん。朝8時から畑に向かい、野菜たちに話しかけながら、草むしりや水まきをするのが日課です。農業を始めたのは20歳。就職先に迷っていた時に、実家が農家で幼い頃から農業に親しんでいたこともあり、農家になることを決めました。どの畑よりも品質が良い野菜を目指すことに楽しさを見出し、脇目も振らず農業にいそしんできました。今では柏市の農地利用最適化推進委員として、農業課題の解決にも取り組んでいます。その意志を引き継ぐのは、息子の弘之さん。関根さん一家は家族4人でおよそ5ヘクタールの畑でネギとカブを栽培しています。



布施地区で農家を営む関根さん一家

猛暑が与えた農作物への影響

いつもとネギの様子が違うと感じたのは8月ごろ。本来であれば、長さ40センチメートルくらいまで生育しているはずですが、遅れていることに気が付きました。

「ネギが暑さでダメになってる。今年の出荷はできるだろうか…。ここまで苦しいことはなかった。こんなことは初めてだよ」

ネギは気温25〜30度で生育が止まってしまうといい、夏に定植したネギはその土の暑さに耐えられず、生育が著しく止まってしまったようでした。関根さんの畑ではおよそ5割のネギが枯れてしまい、残りのネギも例年のおよそ4分の3ほどの太さにしか育っていないといいます。そのため、出荷量は少なく、今年のネギはとても貴重です。



猛暑の影響で成長が止まってしまったネギ

どんな逆境も恵みも 自然からの贈り物

それでも、関根さんは最後まで育



育ったネギの生育を確認しながら雑草を抜く関根勝敏さん(左)と、土かけの作業をする息子の弘之さん

てることを諦めませんでした。比較的暑さが穏やかな場所ので持ちこたえた残りのネギに小まめに水をやり、畑の状態にもいつも以上に気を配りながら出荷できるまでに育ててきました。

「いつもより小ぶりの出来だけど、味は間違いなくおいしい」。今年のネギは、未曾有の暑さに負けず力強く生育した産物です。

「手をかけて育てた野菜がダメになつたらすごく落ち込むけれど、くじけないようにしているんだ。野菜を作ることは面白いし、大きく育った野菜も形が変わった野菜も全て大地からの贈り物だからね」

私たちが作り続ける という覚悟と使命

「来年も猛暑が続き、生育不良に陥ってしまったら？」という問いに、「それでも続けていくと思う。柏の野菜をなくしてはいけないという想(おも)いがあるのかな」と答えた関根さん。ベテランの関根さんでさえ、農作物の栽培には毎年試行錯誤をしながら改良を繰り返しています。

「気候は変えられないから、我々が気候に合った野菜を栽培していく。それが自然を相手にすることなんだ」と強い覚悟を持って野菜を栽培しています。

「さまざまな仕事の選択肢がある中で、それでも農家を続ける理由は、これからも変わらずに安全安心な柏の野菜を食べてもらうため。自分たちが微力ながらこのまちの農業を守ってきたい」

人の生命に関わるものを作っているという誇りと、地元を想う気持ちが関根さんの原動力となっています。

農業の大切さを 伝えていきたい

「農業って野菜を作るだけではないんだよ。いつまでもこのまちの野菜を守っていくために、消費者と生産者が共に柏の農業の未来を考えるこ



無事に収穫できたネギに胸をなで下ろす弘之さん

とが必要なんだ」

関根さんは自ら市内の小学校に出向いて、農の大切さ、自然の難しさについての授業を行っています。

「子どもたちが農業に関心を持つきっかけを作り、地元の野菜を好きになってほしい。それで柏を好きになってくれたらもううれしい。だからこれからも農の魅力発信しながらおいしい野菜を作り続けていきたい」



市内の小学生に田植えの授業を通して農の魅力発信

これからも農業が盛んな まちであり続けるために

日本列島が記録的な猛暑に見舞われた今年の夏。災害級の暑さに汗を流しながら、農作物に水をまき、雑草を除去する農家たちの姿がありました。

「今年店頭に並ぶネギはいつもより細くて見栄えはしないかもしれない。それでも愛情を込めて育てた結晶です」と少し照れながらも誇らしげに話す関根さん。消費者の私たちも食卓に野菜を一品添えるだけで農家を応援することができるかもしれません。

野菜たちに込められた多くの農家の想いが皆さんに届きますように――。

柏市も農業生産者を 応援しています

コロナ禍における原油価格高騰等の影響などで生産資材が高騰し、費用面でも農家の負担が増えています。そのような農家の負担を少しでも軽減するため、市では支援金を給付しています。

圃農政課 ☎7167-1143



買って食べて応援!

柏の野菜を支えるLovers

ラバーズ



柏の農業を支えているのは農家だけではありません。
野菜を販売する人、料理として提供する人、食べる人…。柏の野菜を愛する「LOVERS」によって支えられています。
冬が旬の野菜は厳しい寒さの中、たっぷり栄養を蓄えていて味も格別。
今年の冬は、新鮮な柏野菜を堪能してあなたも柏の野菜LOVERになりませんか。



柏の農を学ぶ Lover

市内のさまざまな団体が開催する農業体験では、未就学のお子さんと一緒に落花生やブルーベリーの収穫を体験できます。



みてみて!
いろんなかたちがあるよ!



毎日異なる新鮮野菜を販売 生産者と消費者の架け橋 Lover

市内の直売所では、農家と直接やり取りをしながら豊富な野菜を取りそろえています。



農家が毎日納品する
朝採れ野菜を
食べてみてください!

柏の野菜のおいしさを知ってほしい 地産地消 Lover

柏の野菜をおいしく食べてもらいたい。その野菜の特徴や魅力を最大限に引き出した料理をお客さんに届けます。

農家レストラン「さん5家」・濱嶋 章子(はまじま しょうこ)さん

私も直売所に野菜を卸している農家でした。こうして料理を作って提供する立場になったときに、農家が手塩にかけて野菜の旬のおいしさを皆さんに知ってほしいという思いから、素材を生かした味付けにこだわっています。

また、ここでは肉や魚を使わず、全て手作りの野菜料理だけを提供しています。今年の野菜も味は抜群で、カブはお刺身で提供しているほどです。柏の土地だからこそ出せる味わいをぜひご堪能ください!



農の魅力発信 Lover

YouTubeやSNSを通して柏の農の魅力を発信しています。



YouTube



Instagram

柏の野菜はここで

市内には柏産の採れたての新鮮な野菜や果物が購入できる場所が数多くあります。ぜひ足を運んで農家たちの愛情が詰まった野菜や果物を味わってみてください。

農産物直売所かしわで

市内を中心に千葉県およそ230の生産者による農産物がお店に並びます。

【営業時間】 午前9時～午後5時 ※水曜日、年末年始を除く

【所在地】 高田100
☎7141-6755



柏のやさい ろじまる

柏駅前の店舗にて仕事帰りなどに立ち寄って地元農産物を購入できます。

【営業時間】 午前10時～午後6時(火・木・金曜日)、午前10時～午後5時(月・水・土曜日、祝日) ※年末年始を除く

【所在地】 柏2丁目2-2
☎7197-7923



道の駅しょうなん

直売所「知産知消マルシェ」は「農・食・健康」をコンセプトに、地元新鮮野菜をはじめ、農産物を使用した加工品やお総菜など、地元や県内の一押しの商品をそろえています。

【営業時間】 午前9時～午後6時 ※年始を除く

【所在地】 箕輪新田59-2
☎7190-1131



トマトハウス

あけぼの山農業公園近くにあり、アットホームな雰囲気が魅力です。

【営業時間】 午前9時～午後4時 ※月曜日、年末年始を除く(祝日の場合は翌日休業)

【所在地】 布施下127-1
☎7134-9920



柏の三大野菜を使ったスープをご自宅で

市の在宅医療・介護の啓発事業として開催した「大切な人への想いを込めたスープレシピコンテスト」で、見事最優秀賞に輝いたスープレシピを紹介します。また、このスープを道の駅しょうなんで限定配布します。詳しくは本誌21ページをご覧ください。

愛情満菜 かぶポタージュ



【材料(2人分)】

小かぶ……………2個
ハウレンソウ……1株
ネギ……………½本
ハーフベーコン…1枚
みそ……………小さじ2
和風だし………小さじ1
牛乳……………1カップ
水……………¾カップ
バター……………小さじ1
塩・こしょう……少々

【作り方】

- ① 水、小かぶを火にかけ、沸騰したら弱火にして15分煮る
- ② 火を止め、泡立て器等で小かぶをつぶす。ハウレンソウ、ネギ、ベーコン、牛乳、和風だし、バターを入れ5分煮る
- ③ みそを溶かし、塩・こしょうで味を整える



その他の入賞作品のレシピ