

魚が人を呼ぶ

ひらつか



「このハギ大きいね」
「はい、どうぞ。300円だよ」
9月6日に平塚漁港(千石河岸)の荷さばき所で開かれた「地どれ魚直売会」。定置網の魚、シラス、水槽で泳ぐ活魚、薫製、干物……。おいしい魚は人を引き付けます。この日は約70人の行列ができました。
今回は平塚の漁業を元気にする取り組みを紹介します。

| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 目次 | 1～5面… 特集 魚が人を呼ぶ…魚を有効利用して漁業や経済の活性化に取り組む動きについて紹介します。 | 平塚市の人口と世帯数 <平成25年9月1日現在()内は前月比> 人 口 258,289人…(-56) 世帯数 105,752世帯…(+40) | ◎発行/平塚市 ◎編集/秘書広報課 〒254-8686 神奈川県平塚市浅間町9番1号 tel 0463-23-1111 fax 0463-23-9467 http://www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/ |
| | 6～7面…募集・お知らせ・健康と福祉・スポーツ「みんなの力」「市民病院」 | | |
| | 8面…ヒラツカルチャー「今、会いたい作品」 | | |

低利用魚を利用する

シラスに続くヒットを狙え

月明かりの下に波音が響く、深夜の平塚海岸。海岸の東端にある平塚漁港を、電灯の穏やかな光が照らしています。定置網の漁業者が漁の準備を始めているのです。

船を点検する人、コンテナに氷を詰めフォークリフトで

運ぶ人、水を漁船に積み込む人……。午前1時55分、準備を終えた定置網漁船・日海丸が暗い海に出船します。

沖合の定置網まで約10分。網を引いて魚が揚がり始めると、細かな水しぶきが辺り一面に飛び散ります。魚の群れ



平塚沖での定置網漁

が泳ぐザアアアという音に、魚の跳ね上がるバチバチという音が混じり合います。

網を上げるまで、何がどれているか分からないのが定置網漁。この日はアジが目立ちましたが、珍しい魚がかかる日もあります。

低利用魚と大衆魚

左表のようにマアジの小型魚(マアジ小)の漁獲量は、平塚が県全体の43・8%を占めています。しかしこれは「雑魚」「規格外魚」などと呼ばれる低利用魚です。一般の流通では取り扱いが少なく、価値が低いとされてきました。

低利用魚には、ブリの小型魚のワカシや、たくさんとも利用方法が少ないカタクチイワシ、一般的ではないシイラ、ソウダガツオ(ヒラソウダ・マルソウダ)などが該当します。一方、マアジやマイワシなど、よく利用される

現在、平塚で操業している定置網は日海丸と川長三晃丸の2軒です。ほかにもシラ

ス船引き網が3軒と刺し網が2軒。さらに、遊漁船も操業しています。

実は、4割が低利用魚？

県内の定置網漁の漁獲量(平成23年度)

| 魚種 | 県全体 (キログラム) | 平塚合計 (キログラム) | 平塚/県の 漁獲量(%) | 平塚での漁 獲量内訳(%) |
|---------|----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| マアジ | 997,545 | 74,798 | 7.5 | 16.7 |
| マアジ小 | 54,011 | 23,673 | 43.8 | 5.3 |
| ブリ | 650,350 | 15,532 | 2.4 | 3.5 |
| ワカシ | 205,288 | 7,081 | 3.4 | 1.6 |
| カタクチイワシ | 2,106,113 | 63,078 | 3.0 | 14.1 |
| マイワシ | 1,620,964 | 58,673 | 3.6 | 13.1 |
| コノシロ | 6,673 | 322 | 4.8 | 0.1 |
| サバ類 | 2,999,613 | 149,607 | 5.0 | 33.4 |
| シイラ | 305,060 | 2,335 | 0.8 | 0.5 |
| ヒラソウダ | 143,123 | 4,289 | 3.0 | 1.0 |
| マルソウダ | 1,134,497 | 9,854 | 0.9 | 2.2 |
| ムロアジ | 315,875 | 9,236 | 2.9 | 2.1 |
| その他 | 1,885,524 | 30,079 | 1.6 | 6.4 |
| 総計 | 12,424,636 | 448,557 | 3.6 | 100.0 |

オレンジ色の部分が低利用魚。「県全体」は三浦市～湯河原町の定置網26カ所の合計。

相模湾のほぼ中央に位置する平塚。おいしい魚は地域の財産です。知名度の低さや鮮度の落ちやすさ、サイズの問題などで市場に流通しにくい「低利用魚」の活用が、漁業活性化の起爆剤として期待されています。

ともありません。

魚は「大衆魚」と呼ばれます。サバ類には、低利用魚に当たるサバの小型魚も含まれています。サバ類の半分がサバの小型魚と仮定すると、平塚の漁獲量全体の約4割もが、低利用魚に当たります。同じ仮定に基づく「大衆魚」は約6割に過ぎません。

限りある水産資源を有効に利用するためには、低利用魚の活用が必要なのです。

成功例は「シラス」

観光客に人気の、湘南の夏の名物・生シラス。30年ほど前までは、生のままでの利用が難しい魚でした。

カタクチイワシの稚魚であるシラスは、鮮度低下が最も早い魚です。鮮度管理の技術が低かったころは、暑いと溶けたり腐ったりしてしまうこ

6次産業化も視野に

もう一つ、漁業の活性化で注目されているのが、水産業の6次産業化です。

市産業振興部の今井宏明部長は「6次産業化とは魚をとる1次産業、魚を加工する2次産業、加工した魚を商品と

して売る3次産業を一括して手掛けることです」と説明します。平塚では、シラス漁師の自家加工と販売として昔から続けられてきました。

5月31日、市漁協の地産地消を促進する事業が、国の「6次産業化・地産地消法」に基づく総合化事業計画に認定されました。交通の便が良く飲食店も多い平塚は、流通環境や売る場所に恵まれています。こうした地域性を生かし、漁協と飲食店が連携して、6次産業化に取り組む施設をつくります。海沿いの国道134号沿いに、来春オープンする予定です。

「飲食店兼加工場を設置し、地産地消の促進と経済活性化を狙います」と今井部長。

今回は漁業活性化を目指す四つの事例を紹介します。

事例1 市と漁協からの受託研究

ふりかけを開発

三浦市にある県水産技術センターの主任研究員・白井一茂さんに、低利用魚の製品開発について伺いました。白井さんは県でただ一人、水産の食品加工を専門に研究しています。白井さんのサポートを受け、平塚市内で開発された、ソウダガツオのふりかけも紹介します。

製品開発の研究とは？

県には他機関から委託を受けてさまざまな研究をする「受託研究」という仕組みがあ

ります。平成23年に平塚市と漁協から、低利用魚などを使った食品開発の研究を依頼されました。食品開発の受託

研究を頼まれるのは、県内で初めてでした。全国的にも珍しいのではないのでしょうか。市と漁協から特に要望さ

事例2 個性豊かな魚でお店に魅力を 低利用魚もおいしい

飲食店でも低利用魚の活用が進んでいます。珍しい地魚を積極的に扱っている唐ヶ原のレストラン「磯っぺ」に、低利用魚などを使った料理を作ってもらいました。

平塚でとれた魚



国道134号沿いの、平塚の西の入り口といえる唐ヶ原にある「磯っぺ」。マイクロバスが止められる駐車場があり、県外からの団体客もよく訪れます。

磯っぺでは日替わりで、低利用魚を含む平塚の地魚を使ったメニュー(写真)を提供しています。代表取締役の飯嶋豊さんは「平

塚にはとても良い漁場があります。皆さんに平塚の魚を食べてもらいたい、という思いからこの店を開店しました」と語ります。

漁業者が選んだ、市場には並ばない大きさの魚や珍しい種類の魚を積極的に仕入れています。お薦めメニューの紙に収めきれないくらい、いろいろな魚種が入るとき

もあるそうです。「どんな魚がくるのか、こちらでも楽しみにしています。料理の仕方は料理人としても頭を使うし、チャレンジのしがいがありますね」。

入ってくる魚種は、春と秋に豊富になります。「やはり地元の魚は

鮮度が抜群です。店内で海を見ながら、平塚の魚を楽しんでほしいですね」。



ミシマオコゼのお造り。歯ごたえある、ぷりぷりした身をポン酢で。800円。



トビウオと賀茂ナスの揚げ浸し。上品なだし味わいが広がる。800円。



地魚の盛り合わせ。トビウオ、コシヨウダイなど。1,500円から。



生シラスをたっぷり盛った二八そば。平塚らしい一品。1,300円。



磯っぺ ☎74-5519

※今回紹介したお薦めメニューは漁の状況により提供できない場合もあります



ふりかけは平塚ラスカ地下の海鮮和食家いしけん・漁協などで1パック498円で販売中。

「うまみを生かす工夫」ソウダガツオ・平塚特産のネギ湘南一本・ゴマ・昆布などが入った、佃煮風のウェットタイプのでふりかけです。噛むほどに、ソウダガツオのうまみが広がります。県の協力も得て、代官町にある「海鮮和

完成！うまっソウダふりかけ

石川さんにとって、ふりかけづくりは初めての経験でした。「私が開発を任されたということは、料理人だからこそ出せる味を期待されたのだと思います」。

特に注意したのは魚のうま

味をいしけん」の代表取締役・石川賢一さんが開発しました。「臼井さんには化学的な見地から開発をサポートしてもらいました」と石川さん。ご飯などの主食に、アクセントを付けるのがふりかけです。ご飯だけでなく、うどん、パスタなど、さまざまな主食にも合う味を目指し、甘さと辛さのバランスを工夫して作られました。

「よく地産地消といいますが、



ふりかけの材料を深鍋で混ぜ合わせる石川さん

「うまみを生かす工夫」ソウダガツオの身の大きさを調整し、乾燥度、保存性……。2年間で数十回の試作を繰り返して、佃煮風の製法に落ち着きました。

「低利用魚の活用が、少しでも1次産業の収入に結び付けば良いですね。定置網にはいろいろな魚が入るので、値段が付かない魚があってもったいない」と石川さん。

そうありません。ソウダガツオのふりかけは、市や漁協、県の方と情熱を持ち続けた結果、生まれたものです」と、力を込めます。今後は学校給食や福祉施設など、業務用の出荷も視野に入れています。

「低利用魚の活用が、少しでも1次産業の収入に結び付けば良いですね。定置網にはいろいろな魚が入るので、値段が付かない魚があってもったいない」と石川さん。「よく地産地消といいますが、地元の食材を使い続けているのは結構難しいこと。郷土愛じゃないですけど、このふりかけで、『平塚にはこんなに良い魚があるんだ』ということを知ってもらうだけでも意義があると思います」

4422

海鮮和食家いしけん ☎24

「れたのが、ソウダガツオとカタクチイワシ、さらにサバの活用でした。アミノ酸などのうまみを増す加工技術や、魚の身に臭みを出さない処理方法、成分分析、製品の形態など、さまざまな見地で研究を進めてきました。

現段階ではソウダガツオのふりかけを製品化しました。カタクチイワシのアンチヨビーは、もうすぐ製品化される予定です。サバを「いき締め」にする新しい加工技術も開発し、現在は安定して実用・販売できるように漁協などが試行している段階です。

「食卓でソウダガツオをあ

「確かに、あまり食べない魚というイメージが定着している。鮮度が大変落ちやすい上、血の味が強いのが原因です。酸化した血液が筋肉内に滞ると身に臭みが出てしまうのですが、血抜きを上手にすればおいしく食べられます。ソウダガツオのふりかけを開発した、海鮮和食家いしけん」



研究に取り組む臼井さん

「の石川さんには、血抜きの処理やうまみを多く残す調理法など、味付け前の段階までをサポートしました。なぜ低利用魚の研究を？ 低利用魚の活用は、昭和40年代、オイルショックの前後から研究されてきたテーマです。漁船の燃料費を節約して近場でとれる魚を活用しよう、というのが出発点です。最近では、大量にとれるカタクチイワシの利用方法が全国各地で研究されています。農産物や畜産物と違い、魚は9割が天然ものです。さまざまな要因で、現在とれている魚種が減少することも考えられます。そこで、資源の有効利用のため、低利用魚の活用方法が研究されています。

ラスカで地産地消 天時は6階ラスカホール。

◆産業活性化セミナー
10月29日(火)。平塚ラスカ。地域資源の活用を考えます。講演、パネルディスカッション、農水産物の試食など。
◆農水産物即売会
午後2時～4時30分。6階ラスカホール。70人(当日先着順)。
午前10時30分から。売り切れ次第終了。屋上庭園ラスカの杜。雨

☎ 産業振興課 ☎21-9758

地産地消フェアも開催中！ 地元産品を使った限定メニューや商品を平塚ラスカ各店で販売。10月31日(木)まで。 ☎ 平塚ラスカ ☎22-0234

事例3 農産物直売所で魚を販売

0円魚が200万円

県内各地にあるJA農産物直売所のうち4カ所で、平塚の水産物が意外な人気を博しています。中間コストを削減できる直売所での水産物販売は、地元の水産業者が収入を確保する手段として役立っています。販売に至った背景や販売の効果を紹介いたします。



厚木市の夢末市。販売開始から約10分で、この日お薦めのコショウダイが売り切れた。

漁業者が対面販売

「生でも食べられるのかい?」「そりゃ食べられるよ。さっきまで泳いでたんだから」「確かにまだ泳いでるみたいに新鮮だなあ」

JAあつぎの農産物直売所・夢末市(厚木市温水255-046-290-0141)。毎週金曜日に、定置網漁業者の日海丸と川長三晃丸が交代で、鮮魚を対面販売しています。多くとれ過ぎた魚や、市場の流通に乗りにくい規格外の魚をJAの農産物直売所で販売する取り組みが今、漁業者の収入確保の手段として効果を上げています。

新たな仕組みづくり

農産物の直売所で鮮魚を売り始めた背景には、漁業者の手取り収入を増やそうという

県の働き掛けがありました。平成20年ごろに石油が急騰し、漁船の燃料費が漁業経営を大きく圧迫していました。当時の県の担当者は「水産物は、地方市場と中央市場という二つの市場を経由します。そうした独特の流通ルートなどが、燃料費といったコストの上昇をすぐに価格に反映できない要因の一つになっています」と説明します。

漁業者に手取りで入る額は、小売価格の4分の1にも届きません。仲卸や出荷にかかる中間コストを省きつつ、漁業者が主体となって魚の価格を付けられる仕組みを模索した結果、農産物直売所での鮮魚販売に行きつきました。

課題乗り越え販売

一番の課題は食品衛生法の規制でした。既存の直売所に

必要な設備を新設するのは難しく、移動自動車での販売が決まりました。しかし、購入した移動自動車の仕様では魚を包装しなければ販売ができず、漁業者が毎朝、平塚漁港の荷さばき所で鮮魚を袋詰めすることにしました。

平成21年1月に秦野市で鮮魚販売を開始し、同年9月からは川崎市でも販売を始めました。平成21年にオープンした夢末市では、鮮魚が販売できる設備を付けるよう県がJAに働き掛け、移動式冷蔵庫などを置いてもらいました。こうした直売所での鮮魚販

消費者の食卓も豊かになる

午前9時。あさつゆ広場の開店を待ちかねたように、客が鮮魚売り場へ急ぎます。鮮魚を手にとった客からは「新



開店を待つ客。夢末市JAあつぎの農産物直売所。新鮮な魚が買えてうれしい。夫婦で食べるのにちょうど良い量などの声が聞かれます。横浜や川崎などからも、魚

売の成功例を参考に、平成22年にオープンしたJA湘南あさつゆ広場(平塚市寺田縄424-1 ☎59-8304)では、鮮魚が販売できる専用コーナーを設けました。それまで交流のなかったJAと漁協との間を市が取り持ち、毎日鮮魚を置くことでほかの直売所との差別化を図りました。

狙いどおり収入増

現在は平塚市・厚木市・秦野市・川崎市にあるJA農産物直売所4カ所で、平塚の魚が販売されています。日海丸の田中邦男さんは「直売所での販売は、年間200万〜300万円の収入増に結び付いています」と効果を語ります。

多くとれ過ぎた魚や規格外の魚は値段がつきにくく、ほとんど利用されてきませんでした。0円だった魚が、直売所で年200万円以上の収入に生まれ変わりました。

鮮な魚が買えてうれしい。夫婦で食べるのにちょうど良い量などの声が聞かれます。横浜や川崎などからも、魚



平塚漁港の荷さばき所で、市場への出荷が終わる午前5時ごろから、直売用の魚を袋詰めする日海丸の田中邦男さん(左)。全部袋詰めするには、1時間程度かかる。

平塚の魚で幸せに

市漁業協同組合の伏黒哲司さん(写真)に、今回紹介した事例の効果や漁協の取り組みについて聞きました。

多角的に取り組み

漁協では市・県・漁業者・加工業者・販売者らと緊密に連携して、平塚の漁業の活性化に取り組んでいます。

事例1のふりかけと事例4のシイラの薫製は、「湘南ひらつか七夕まつりで平塚を訪れた人向けのお土産を作ろう」というところからスタートしました。製品が完成し、今後はいかに安定して供給していくかが課題ですね。また、ソウダガツオもシイラもさばき



にくいのが問題です。製品になる前の加工についても、良い方法がないか探っているところです。

特にシイラの薫製は、5月末に始まった6次産業化の取り組みの中にも入れている商品です。パッケージなども工夫して、ヒット商品に育てたいと考えています。

事例2の磯っぺの店内には、漁協が考案した平塚の

魚の活用で経済が動く



事例4 低利用魚を使い商品開発 難物シイラに挑戦

夏に平塚沖でとれるシイラ。サイズが大きくて扱いにくく、さばくの間に手間が掛かるため、なかなか利用が進んでいませんでした。そのシイラを使った薫製「須賀湊の燻し魚」を開発した杉岡巖さんに、話を聞きました。



七夕まつりの試食コーナー。「さっぱりしておいしい」と顔をほころばせる。

平塚でとれた、体長1.5超のずつしりとしたシイラ。包丁を入れると、固い皮がキュッと音を立てます。今年3月にシイラの薫製「須賀の燻し魚」を開発したのは、四之宮にある「湘南いぶし」がんさんの薫製工房の代表取締役・杉岡巖さんです。癖のない味わいが特徴のシイラ。ハワイでは「マヒマヒ」と呼ばれ、フライなどで親しまれています。「塩分濃度や仕

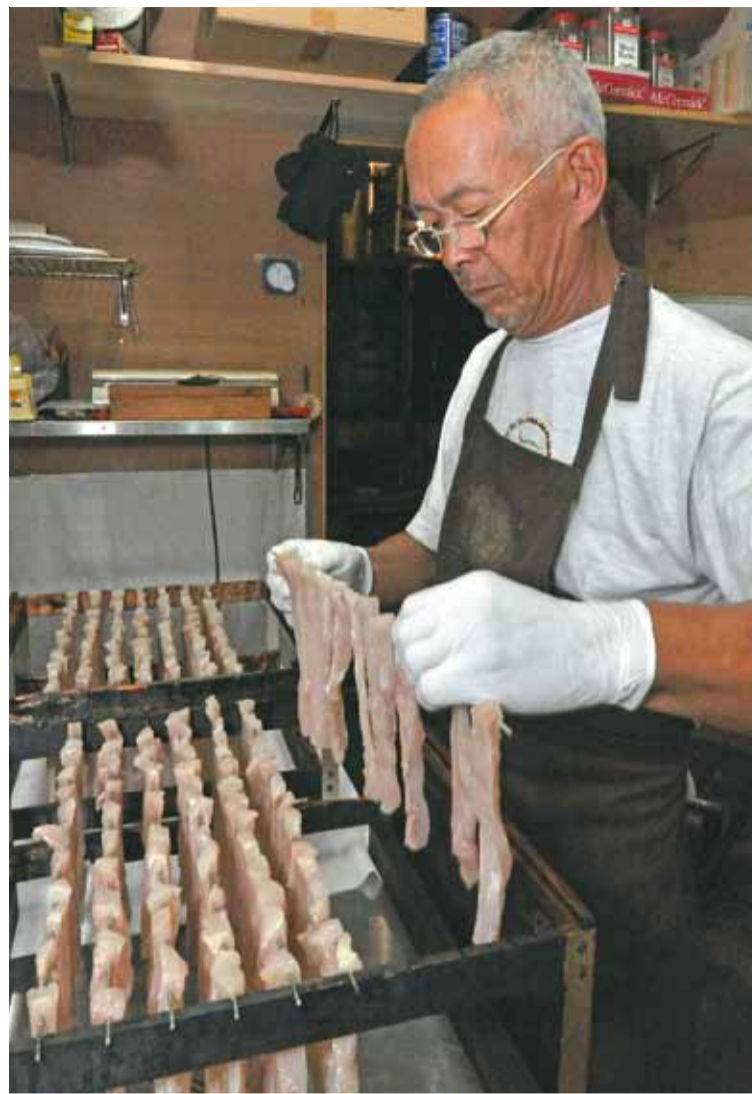
1・5〜2.5ほどの大きさにもなるシイラは、全身を冷やせる容器がなく鮮度の維持が難しいという問題があります。中骨は固く、さばくのも大変です。大きさや扱いにくさが、低利用の原因の一つになっています。3枚おろしにしたときの可食部は50割ですが、実際に薫製になると、乾燥するので40

希少価値を売りに

4月のルネッサンスまつりで販売を開始し、7月の湘南ひらつか七夕まつりでも好評を得ました(左上写真)。現在は漁協やあさつゆ広場で販売しているほか、全国各地で開催される神奈川県物産展にも出品しています。

あっさり味生かす

上げの食感など、2カ月間で約15パターンの試作を経て完成させました」と杉岡さん。



身の内部までうまみが染み込んだシイラを乾かし、いぶす。



シイラの薫製は桜のチップの豊かな香りの中に、コショウやローリエの風味が漂う。「そのまま酒のつまみとして食べても良いですが、オリーブオイルとの相性が抜群。パスタやサラダに使ってもおいしいですよ」と杉岡さん。ソフトタイプとハードタイプの2種類。あさつゆ広場や漁協で350円から販売。

地元の魚の安心感

「平塚の海でとれたシイラを、平塚で加工し平塚で食べる。消費者の手に届くまでの流通経路が短い分、安心感が

「シイラだけでなく、薫製にするとおいしい地元の魚はたくさんあると思います。初めて扱う食材を薫製にするのは一番の楽しみです。いろいろな挑戦していきたいですね」

湘南いぶしがんさんの薫製工房 ☎33-9085

事例3の直売所での販売も、漁協でサポートしています。消費者は数時間前まで近海で泳いでいた魚を簡単に手に入れられ、漁業者は新たな収入を確保できる。漁協が目指す地産地消にも貢献するし、平塚の魚もPRできる。直売所の販売には、たくさんの方のサポートがあります。もちろん漁業者は魚をとるのが本業ですが、夢未市での対面販売は収入以外のメリットももたらしています。消費者と直接触れ合うことで「もっと平塚の魚を知ってほしい」「おいしい食べ方を

直売所のメリット

漁協の直売所では、朝とれたお薦め鮮魚を出荷する漁協のサービス「朝どれ鮮魚パック」を使ってもらっています。このサービスは友人同士の集まりなど、個人で利用する方もいるんですよ。3000円から販売しています。

平塚の港から内陸部へと魚が流通していく様子は、昔の須賀の魚商人「ボテイ売り」を思い起こさせます。交通の便など立地に恵まれているのが平塚の強みだと思います。朝から新鮮な魚が簡単に手に入るの、当たり前のようにただ、すごいこと。魚を通して、皆さんに平塚に住む幸せを伝えたいですね。

魚が手に入る幸せ

漁協では、多くの方に地元の魚を食べてほしいと願っています。そこで平塚の魚の情報発信に取り組んでいます。農産物直売所に出荷する魚や、1面の「地どれ魚直売会」の日程などを、ウェブやメール配信で案内しています。

市漁業協同組合(千石河岸28-13 ☎21-0146)

「いろいろな課題はありますが、地元でとれたものなので鮮度が良いのは強みですね。薫製も刺身と同じで、素材が新鮮な方がおいしくでき上がります」

「ソーセージもいぶす工程がありますからね。そこから薫製作りにのめり込みました。あるときソーセージ作りが薫製作りが変わり、とうとう薫製作りが本職になりました」とほほ笑みます。食の安全を人一倍気に掛けている杉岡さんだからこそ、安心な地元の食材に魅力を感じるといいます。

「魚の一覧表」お魚シートを置いてもらっています。市外の客が多いので、平塚の魚の良いPRになっていきます。このシートは市内の業者者に「まな板シート」として商品化してもらいました。子どもも喜んで食べています。漁協の「人気グッズ」もたくさんあります。

海の状況に右往左往させられるのが漁業です。漁の状況によっては、鮮魚の出荷が難しいときがあります。そうしたときでも客が平塚の魚を買えるように、あさつゆ広場には平塚産の魚の干物や薫製などを置いてあります。しかし、干物などの加工業者は、原材料が安定供給されないと商売が成り立ちません。現在は漁協が原材料費を負担して、地元の干物加工業者に平塚の魚を使った干物「須賀湊の開き干し」を作ってもらっています。1袋300〜500円で販売されていて、漁協の窓口でも取り扱っています。

平塚の魚を食べて

提案したい」など、モチベーションが高まりました。

作って、売って、平塚を元気に！

来春の幼稚園児を募集します

市内28の幼稚園で、来年4月に入園を希望する園児を募集します。私立は3～5歳児を、市立は2年保育のため、4歳児だけを募集します。入園については、直接、希望する園にお問い合わせください。

- ◆入園できる幼児
- 5歳児(1年保育) 平成20年4月2日～平成21年4月1日生まれ
 - 4歳児(2年保育) 平成21年4月2日～平成22年4月1日生まれ
 - 3歳児(3年保育) 平成22年4月2日～平成23年4月1日生まれ
- ◆入園願書

私立・市立とも10月15日(火)から各幼稚園で願書を配ります。私立・市立とも11月1日(金)から各幼稚園で受け付けます。

| 園名(私立) | 所在地区 | 電話 |
|--------|------|---------|
| 育英 | 出縄 | 33-2215 |
| 大神美里 | 大神 | 54-3288 |
| 大野 | 東八幡 | 21-7302 |
| 神田 | 大神 | 55-0841 |
| 黒部丘 | 黒部丘 | 79-5733 |
| さきとり | 四之宮 | 54-3558 |
| さなだ | 真田 | 58-0001 |
| 清水学園付属 | 根坂間 | 58-8080 |
| 湘南桜ヶ丘 | 桜ヶ丘 | 31-2623 |
| しらふじ | 山下 | 34-3237 |
| つくし | 飯島 | 58-7111 |
| つるみね | 浅間町 | 22-2007 |
| 道和 | 豊原町 | 31-0595 |
| なでしこ | 平塚 | 31-2471 |
| 白鳥 | 河内 | 32-7875 |
| 花乃 | 入野 | 32-0086 |
| 東中原 | 東中原 | 33-4849 |
| 平岡 | 岡崎 | 58-1188 |
| 平塚学園花水 | 龍城ヶ丘 | 31-5921 |
| 平塚学園松風 | 松風町 | 22-0558 |
| 平塚二葉 | 見附町 | 31-0864 |
| 平塚めぐみ | 纏 | 32-3422 |
| 美里 | 下島 | 55-3830 |

| 園名(市立) | 所在地区 | 電話 |
|--------|------|---------|
| 港 | 夕陽ヶ丘 | 22-4189 |
| さくら | 東真土 | 55-4414 |
| ひばり | 御殿 | 31-3828 |
| 土屋 | 土屋 | 58-1415 |
| 金目 | 南金目 | 58-0243 |

問 教育総務課 ☎35-8118

募集

市嘱託員

詳しい応募条件などは、市ウェブをご覧ください。

- ①健康相談室②精神保健福祉相談③健康運動指導士④保育士⑤保健師、各1人。1次試験は10月26日(土)午前9時30分～11時30分。採用は平成25年12月1日以降。

本庁舎3階の職員課 ☎21-8762 や市ウェブなどにある受験申込書を、本人が直接、10月4日(金)～18日(金)の平日、同課へ。

キュウリを親子で収穫

県内トップクラスの生産量を誇る平塚産のキュウリを収穫し、調理します。

10月26日(土)午前9時～午後1時。岡崎のキュウリ農家など。市内在住の小学生と保護者10組(先着順・2人1組)。1人500円。

市長と語ろう！ほっとミーティング

「あなたの地域のまちづくり」がテーマ。各地域で提案

したいことなどを市長と話してみませんか。

11月21日(木)午後7時～9時。花水公民館(桃浜町34-34)。花水地区に在住・在勤・在学の方20人(抽選)。

必要事項を、電話・ファクス・メールで、10月24日(木)までに、市民情報・相談課 ☎21-8764 0120-704589 nosol@nosol.jp。

布ぞうり作り教室

10月25日(金)午前9時～正午。リサイクルプラザ。16人(抽選)。きれいな布・はさみ・物差し・ピンセットなど。

必要事項を、往復はがきで、10月11日(金)までに、〒254-0014 四之宮7-3-5 リサイクルプラザ ☎51-5301へ。

ガイドと巡る平塚の文化資源

田村から中原街道を歩くコース。10月27日(日)午前9時30分～午後0時30分。約3.5キロ。荒天の場合は中止。

コース名・人数・全員の集合。300円。中学生以下は無料。コース名・人数・全員の

必要事項を、はがきで、10月20日(日)までに、社会教育課 ☎35-8124へ。

建築耐震なんでも相談会

木造住宅の耐震診断・耐震改修を中心に、住まいの疑問について、建築士が相談を受けます。詳細は、市ウェブをご覧ください。

10月30日(水)午後6時～9時。市民活動センター。15人(先着順)。

建築指導課 ☎21-9732

暮らしの講座「知っておきたい我が家の資金計画」

1歳以上の未就学児の保育があります。

10月26日(土)午前10時～正午。市民活動センター。50人(先着順)。

必要事項・保育の有無を、電話・メールで、市民情報・相談課 ☎20-5775 nosol@nosol.jp。

水彩画「秋の美り」を描こう

10月12日～26日の土曜日、全3回、午後1時～4時。東海大学湘南キャンパス(北金目4-1-1)。8000円、中学生・高校生4000円。15

必要事項を、はがきで、10月20日(日)までに、社会教育課 ☎35-8124へ。

東海大学エクステンションセンター ☎03-5793-7133

就職に役立つパソコン講座

①事前説明会 11月1日(金)午後1時～3時。県西部地区若者サポートステーション(小田原市城山1-6-15)。

馬入でコスモスの摘み取りイベント

10月19日(土)午前10時～午後3時。雨天中止。馬入・光と風の花づつみ(ひらつかサンプラザ)。



はさみ・花を包むものなど。みどり公園・水辺課 ☎21-9852

市文化祭をご覧ください

展示発表 華道10月10日(木)～13日(日)、中央公民館。書道・工芸16日(水)～19日(土)、美術館。写真と絵画・彫刻22日(火)～27日(日)、美術館。舞台発表 フラダンス・剣詩舞道・吟詠・日本舞踊・三曲・

お知らせ

中学校の入学説明会

来春4月に市立中学校に入学するお子さんの保護者を対象にした入学説明会を、10月下旬～12月下旬に開きます。お問い合わせは各中学校へ。

農地利用状況の調査

遊休農地(耕作放棄地)や農地の違反転用の実態を把握、

応募方法

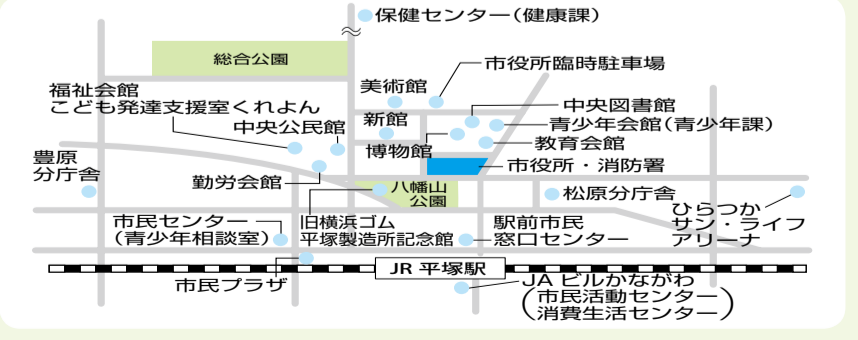
- 必要事項とある場合、郵便番号・住所(氏名(ふりがな)・電話番号)をご記入ください。
- 市役所への郵便物は、〒254-8686 平塚市役所〇〇課で届きます。
- 募集開始日の記載がない場合、10月7日(月)午前8時30分から受け付けます。
- メールの応募の場合 @以下 city.hiratsuka.kana bawaj.jp を付けてください。

記入例

● イベント名
● 郵便番号
● 住所
● 全員の氏名
● 電話番号
● その他の事項

住所
氏名
名

返信



すこやかサポート 市民病院

①保健指導室

保健指導室には、医師・看護師・事務職員が各1人、在籍しています。特定健康診査(国民健康保険、社会保険加入者が対象)のほか、進学や就職、施設入所のための健康診断などを実施しています。



特定健康診査は、内臓脂肪型肥満による生活習慣病の予防を目的に、保健指導を必要とする人を選び出すための健診です。

うした健診や検査で診断書や結果表をお渡しするときには、看護師が説明しています。

また、保育や介護関係の仕事に従事する方や、学校などで実習に行く学生などを対象にしたウイルス抗体検査(麻しん・風しん・水ぼうそう・おたふく風邪・A型肝炎・B型肝炎・C型肝炎など)、便培養検査(赤痢菌・サルモネラ菌・O-157など)もしています。こ

そのほかには、成人を対象にしたインフルエンザや肺炎球菌などの予防注射をしています。

医事課での予約が必要な健康診断もありますので、まずは電話でお問い合わせください。

市民病院 ☎32-0015

みんなの力

ブラジル音楽
ピアニスト
今井 亮太郎さん

ブラジル音楽で平塚を元気に



「ブラジル音楽には、明るくエネルギッシュな国民性が詰め込まれています。特に、サンバなどは、聴いた人を陽気にしてくれます。魅力があります」と語る今井さん。ブラジル音楽を演奏するには、譜面に起こせない本場のノリを表現することが必要と感じ、23歳のときにブラジルへ留学。表現に磨きを掛けました。

「今までやってこられたのは周りの人の支えがあったから。平塚の音楽を盛り上げるため、地元での演奏は続けたい」と笑顔を見せます。7月に市民センターで開催したコンサートでは、収益の一部を活用し、市内の小・中学校へ絵本を寄贈しました。11月1日(金)には、母校の八幡小学校を訪問し、5・6年生を対象に音楽の楽しさを伝えます。

「今までやってこられたのは周りの人の支えがあったから。平塚の音楽を盛り上げるため、地元での演奏は続けたい」と笑顔を見せます。7月に市民センターで開催したコンサートでは、収益の一部を活用し、市内の小・中学校へ絵本を寄贈しました。11月1日(金)には、母校の八幡小学校を訪問し、5・6年生を対象に音楽の楽しさを伝えます。

12月ごろまでの早めの接種が効果的です。
10月15日(火)〜平成26年1月31日(金)。直接、実施医療機関へ。市内在住で、65歳以上の方と、60〜64歳で心臓・じん臓・呼吸器などに重い病状のある方。15000円。健康保険証。生活保護を受けて

高齢者のインフルエンザ予防接種

11月16日(土)午後2時30分〜4時。保健センター。市内在住・在勤の女性100人(先着順)。
健康課 ☎55-2111

女性のための骨粗しょう症予防教室

11月13日(日)午前9時30分〜正午。雨天の場合は19日(土)に延期。西部福祉会館(公所868)に集合。市内在住の60

健康と福祉

応募方法の詳細は6面

健診で脂質代謝注意といわれたら 医師の話編

11月23日(祝)午前10時〜11時30分。保健センター。市内在住・在勤の方40人(先着順)。
健康課 ☎55-2111

健診で血糖値注意といわれたら 食事で下げる実践編

11月21日(木)午前10時〜午後1時30分。保健センター。市内在住・在勤の方40人(先

都市計画案の縦覧
都市公園小波公園(久領堤)と生産緑地地区の都市計画を

変更するため、計画案を縦覧します。縦覧期間中に意見書を提出できます。
10月4日(金)〜18日(金)の平日、午前8時30分〜午後5時。本庁舎4階のまちづくり政策課。
まちづくり政策課 ☎21-8781

着順)。エプロン・三角巾・布巾。400円。
教室名・必要事項・生年月日を、はがきで、〒254-0082 東豊田448-3 健康課 ☎55-2111へ。

歳以上で4キログラム程度歩ける方15人(先着順)。飲み物・タオル。ジーンズは避け、動きやすい服装と運動靴でお越しください。
電話または直接、午前9時〜午後4時に、西部福祉会館 ☎50-5525へ。

15歳以上の方20人(抽選)。1500円。
必要事項・生年月日・開催日・講習会名を、はがきで、10月18日(金)までに、福祉総務課 ☎21-9862へ。



スポーツ

応募方法の詳細は6面

スポーツ教室

会場は①〜⑥は総合体育館

⑦〜⑨はひらつかサン・ライフアリーナ⑩は市民病院(南原1-19-1)⑪は総合公園。抽選。

①ジュニアフラダンス 11月1日〜平成26年3月7日の金曜日、全15回、午後5時〜6時。小学生30人。5000円。

②フィットネス 11月7日〜平成26年1月23日の火・木曜日、全16回、コース1午前9時25分〜10時55分、コース2

③すつきり・のびのび体操 11月6日〜12月25日の水曜日、全8回、午前9時20分〜10時50分。50人。3000円。

④ボディーメーカーエクササイズ 11月8日〜29日の金曜日、全4回、午後7時20分〜8時35分。50人。2000円。

⑤はつらつ水中体操 11月13日〜12月18日の水曜日、全6回、コース1午前10時15分〜11時、コース2午前11時15分〜正午。各60人。2500円。

⑥アクアビクス 11月14日〜12月19日の木曜日、全6回、午前10時30分〜11時30分。45人。4000円。

⑦卓球 11月6日〜12月25日の水曜日、全6回、午前9時30分〜正午。初心・初級・中級で計100人。4000円。

⑧始めてみよう! フラダンス 11月7日〜12月5日の木曜日、全5回、午後1時30分〜3時。25人。2500円。

⑨男性フットサル 11月7日

日赤救急法の基礎講習会
検定試験があります。
11月10日(日)正午〜午後4時。勤労会館。中学生を除く

くすの木体操講習会
10月18日(金)午後1時〜3時。神田公民館(田村3-1-5)。飲み物・タオル・バスタオル・室内用運動靴。
健康課 ☎55-2111

午前11時5分〜午後0時35分。初めての方は60歳まで。各250人。4500円。

⑩産後シェイプアップ体操 11月6日・20日の水曜日、全2回、午後2時〜3時。市内在住で、出産して1年以内の母親と乳児25組。無料。

⑪ノルディックウォーキング体験 2本のポールを両手に持ち、全身を使って歩きます。11月30日(土)午前10時〜正午。市内在住の方30人。無料。

⑫年齢⑩は子どもの氏名・月齢⑪は日ごろの運動程度(も)を、はがきで、10月16日(水)までに、〒254-0074 大原1-1-1 まちづくり財団スポーツ事業課 ☎35-0102へ。同財団ウェブからも応募できます。

馬入ふれあいフェスティバル 2013

11月16日(土)午前10時〜午後3時。馬入ふれあい公園。親子サッカー教室など、応募が必要な教室の詳細は、同公園ウェブをご覧ください。

馬入ふれあい公園管理事務所 ☎25-0011

市民相談

市民相談室

- 市民情報・相談課 ☎21-8764
- 一般市民 月〜金曜日、午前8時30分〜正午・午後1時〜5時
- 一般法律(予約制) 水・木曜日、午後1時〜4時
- 行政 10月7日(月)午後1時〜4時
- 多重債務(予約制) 10月8日(火)・22日(火)、午後1時〜4時
- 税務(予約制) 10月4日(金)、11月1日(金)、午後1時〜4時
- 年金・社会保険・労災 10月8日(火)午前10時〜午後4時
- 登記・供託(予約制) 10月11日(金)午後1時〜4時
- 測量・境界(予約制) 10月11日(金)午後1時〜3時
- 住宅(新・改築) 10月15日(火)午後1時〜4時

- 不動産(予約制) 10月18日(金)午後1時〜4時
- 分譲マンション管理 10月28日(月)午後1時〜4時
- 許認可各種届け出 11月5日(火)午後1時〜4時
- 外国籍 スペイン語: 火曜日/ポルトガル語: 水曜日/午前9時〜正午・午後1時〜4時
- 保健福祉総合相談 南附属庁舎1階 ☎21-8779
- 来所・電話 月〜金曜日、午前8時30分〜午後5時
- 健康相談 保健センター ☎55-2111
- 来所(予約制) 月〜金曜日、午前8時30分〜午後5時
- ヘルスアップ相談(来所・予約制) 10月23日(水)、11月8日(金)、午後1時〜3時
- 65歳からの健康相談 高齢福祉課 ☎21-8778
- 来所(予約制) 月〜金曜

- 日、午前9時30分〜午後4時
- 障がいがある方の相談 障がい福祉課 ☎21-8774
- 精神保健福祉(予約制) 月〜金曜日、午前9時30分〜午後4時
- 福祉会館 追分1-43 ☎33-2333
- 法律(予約制) 10月8日(火)、11月12日(火)、午後1時〜4時
- 生活支援 月〜金曜日、午前8時30分〜午後5時
- ボランティア 月〜金曜日、午前8時30分〜午後5時
- 消費生活センター JAビルかながわ ☎21-7530
- 来所・電話 月〜金曜日、午前9時30分〜午後4時
- ビジネス相談 産業振興課 ☎21-9758
- 発明・考案・特許(予約制) 10月21日(月)午後1時〜4時
- 就労支援(予約制・先着5

- 人・1人50分) 10月23日(水)午後1時〜5時50分
- 女性のための相談 人権・男女共同参画課 ☎21-9611(相談専用)
- 来所・電話 月〜金曜日、午前9時30分〜午後4時
- 人権相談 人権・男女共同参画課 ☎23-1111内線2177
- 来所 10月15日(火)午後1時〜4時
- 子ども教育相談センター 崇善小学校北側 ☎36-6013
- 来所(予約制) 月〜金曜日、午前10時〜午後5時
- 電話 月〜金曜日、午前9時〜午後5時
- 青少年相談室 市民センター ☎34-7311
- 青少年相談 月〜土曜日、午前10時〜午後6時30分
- ヤングテレホン相談(青少年専用) ☎33-7830

- 月〜土曜日、午前10時〜午後6時30分
- ヤングメール相談(青少年専用) my-soudan@. 返信に数日かかることがあります。
- 子どもの総合相談 子どもの家庭課 ☎21-9843
- 子ども総合相談 月〜金曜日、午前8時30分〜午後5時
- 母子相談 月〜金曜日、午前9時〜午後5時
- 子ども発達支援室くれよん 福祉事業センター ☎32-2738 FAX31-1114
- 子どもの発達相談(来所・予約制) 月〜金曜日、午前8時30分〜午後5時
- 子育て支援センター 豊田分庁舎 ☎34-9076
- 未就学児対象の子育て相談・情報提供 月〜金曜日、午前9時30分〜午後4時

