

広報みしま

11月1日号

- 2 特集 食欲の秋 味しま フードフェスティバル
- 8 三島ブランドお歳暮セット / エコファーマー全国交流会 / モバイルスマートタウン計画
- 9 技能功労者・優秀技能者 / 市教育委員会委員再任 / リバーフレンドシップ制度
- 10 ほけんカレンダー
- 11 健康づくり
- 12 JR さわやかウォーキング
- 13 守ろう子どもの心と命 / パブリック・コメントを募集
- 14 スポーツ
- 17 固定資産税の基準日 / 地震に備える / 富士山南東消防本部からのお知らせ
- 18 暮らしの情報
- 21 市民サービスコーナー
- 22 みんなの伝言板 / 広域情報
- 23 情報ワイド版
- 24 生涯学習
- 25 図書館 / 文化のひろば
- 26 歴史×風情×まちづくり
- 28 楽寿園にお出かけください / みしまびとプロジェクト
- 29 フォトマイタウン
- 30 連載4 水道の将来を考える
- 31 歴史の小箱 / ふるさと探訪
- 32 大相撲三島場所 / わたしのおじいちゃん・おばあちゃん

今回の表紙

写真は、この時期に収穫された箱根西麓三島野菜と三島産の野菜です。旬を迎え、最高に野菜のおいしい季節。この機会にお気に入りの食材を探してみませんか。



特集内の目次

- 三島甘藷農家の想い…… 3
- 箱根西麓三島野菜…… 4
- フードフェスティバル・イベント詳細…… 6

食欲の秋・味^みしま

食欲の秋です。三島の秋といえば、フードフェスティバル。今回は箱根西麓三島野菜と、ふじのくに食の都づくり仕事人を特集してお届けします。

箱根西麓三島野菜は、首都圏のレストランなどで指名買いされるほど、おいしさには定評があります。ここでは、三島甘藷農家の皆さんにお話を伺いました（関連▶3ページ）。

また、県では、地域で取れたものを地域で、おいしく、楽しく、美しくいただくという「ふじのくに食文化」を創造し、国内外の人々を惹きつける「ふじのくに食の都づくり」を進めています。フードフェスティバルを盛り上げる市内の飲食店から、「食の都づくり」に関わる「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰されている3人の料理人を紹介します。また、箱根西麓三島野菜について、語っていただきました（関連▶4ページ）。

味しまをお腹いっぱい、食べ尽くしましょう！

農家が語る！三島甘藷（サツマイモ）



平野光直さん

J A三島函南三島甘藷部会・三島馬鈴薯部会副会長。箱根ファーマーズカントリーの代表も務める。

野菜の栽培に適した環境

箱根西麓の土地は、野菜栽培に適した環境です。土壌は、水はけが良く、保肥力（養分を蓄える力）も高いです。地形は、南向きの斜

面なので、日当たりの良さも魅力の一つです。温暖な気候なので、年間を通して作付けや栽培の管理ができます。高原特有の寒暖差も、野菜の甘さを引き立てていると思います。

三島甘藷への想いと課題

三島甘藷には、数値で表すことができない“うまみ”があると思います。そのうまみが増すように、こだわりをもって栽培・収穫をしています。

斜面という地形上、機械を使った大規模栽培が難しく、需要に供給が追い付きません。跡継ぎ問題など人材不足もあります。自分たちだけでは越えられない壁もあるので、各方面と協力していきたいです。

もっと知ってもらえるように

おいしい甘藷を作るだけでなく、知ってもらえるように、時代の変化にも対応した発信をする必要があります。三島では、J A、生産者、市役所が協働して事業ができる環境にあります。箱根西麓三島野菜の認知度は、高校野球で例えるなら、ようやく甲子園に出場できるようになった状態。これから常連校を目指し、全国区と肩を並べて、ゆくゆくは優勝するつもりで頑張っていきたいですね。



三島甘藷祭り実行委員会 会長にも聞きました！



斉藤修さん

代々農家を営み、甘藷を栽培。三島甘藷祭り実行委員会は、地元のブランドである三島甘藷を知ってもらうことを目的に活動し、毎年11月に三島甘藷祭りを開催。J A三島函南三島甘藷部会副会長も務める。

三島の味を楽しんで

おいしいものを食べてほしいという想いで、有機肥料を使用するなど、こだわった生産をしています。お客さんの「おいしい」という言葉がやりがいです。

生産者が分かる野菜であると、安心して購入できると聞きます。それと同じで、農家も買ったださる人のことを知っている安心して提供できます。

最近は、大手のコンビニエンスストアなどで三島甘藷を使用したスイーツが販売され、市外でも食べられる機会が増えました。手に取りやすい形で甘藷を提供するのは、嬉しいことです。また、三島甘藷で多くのお店や市民が元気になってくれたら幸いです。

私たち農家も頑張りますので、三島の味を楽しんでくださいね。

みしまスティック誕生 ～新ご当地グルメを目指して～



▲写真はイメージです

みしまスティックとは…

スティック状にカットした三島甘藷を揚げる、焼く、蒸すなどで調理した加工商品。味つけはお店のオリジナルです。フードフェスティバルで味わうことができます。

※今後販売店舗を拡大予定