

シルバー人材センターで配布中

「広報えびな」は毎月2回、市シルバー人材センターの会員が各家庭へ直接配布しています。お手元に届かない場合はご連絡ください。

☎ 同センター (☎292・0303)。

広報えびな

編集・発行

海老名市役所 市長室

〒243-0492

神奈川県海老名市勝瀬175番地の1

☎(046)231・2111 ㊚(046)233・9118

URL <http://www.city.ebina.kanagawa.jp>

海老名発

発信型農業の達人

土づくりから根気よく

みなさんはルバーブという食用の植物をご存じですか。今回は市内で新たな野菜づくりや生産方法を手掛ける「発信型農業」に取り組んでいる井出功一さん(61歳・大谷在住)を紹介します。

井出さんは、小さいころから農家で育ち、以来農業にいそしんできました。「自分の子どもが生まれるとき、おいしいものを食べさせよう」という考えがも

とで、農業に真剣に取り組むようになった。それ以来、なるべく農薬を使わずに、家族だけでなく、みんなが安心して食べられるような安全な野菜づくりを心掛けています」と熱心に話しています。

土づくりから手間ひまを掛け一つひとつ丹精を込めて作る野菜のおいしさが口伝えて広まり、横浜や横須賀などに住んでいる人が電車で買って買いに来ることもしばしば…。

地場産野菜で健康に

現在、井出さんは大学講師として英語を教える傍ら、フロッコリーやツルナなど約20種類の野菜を栽培しています。他人が手掛ける前に率先して試すという性格で、平成2年にモロヘイヤ、同3年ごろには古代エジプトの別名・紫エンドウ豆など、さまざまな野菜づくり

「海老名のルバーブジャム(写真)が期間限定で販売されました。ここ数年、まだ野菜の種類をまく前から、今年はいつごろですか?」など問い合

わせがくることも…。「自分が作った野菜を食べ、『おいしいかった。また食べたい』などと話す人の笑顔を見るのが楽しみ」と話し、「地産地消が叫ばれている今、地場産の野菜を食べ

て健康で元気に過ごしてもらいたい」と願いを込めて呼びかけています。

▼甘酸っぱくて香りが良いルバーブジャム



◆ 説明や調理法が添付されています。

◆ 海老名で先駆的に開発されたり、中心的に生産されていることが意外に知られていない「モノ」がたくさんあります。

「広報えびな」ではこのような「海老名発」をこれから随時紹介していきます。

ルバーブは、シベリア南部原産のタデ科の野菜で、別名を「ダイオウ」。食用として栽培するのは珍しい。大きな緑色の葉が特徴で、葉柄(葉を支える柄の部分)の太さも3センチくらいまで成長することもあります。

ルバーブ…中国では3千年前から

「味は、やや酸味がありますが、葉柄の部分を砂糖で煮るなどしてジャムやお菓子の材料として利用できます。また、腸内活動を活発にする繊維質が豊富です」と井出さん。中国では約3000年前から、主に下剤として利用されていたそうです。

11/20

第29回

海老名市産業まつり

☎ 海老名市産業まつり実行委員会事務局 (=商工課)

- ▷日時 11月20日(日) 午前10時～午後3時
※荒天時は中止(農産物品評会を行います)
- ▷会場 市役所とその周辺
- ▷内容 商工部門と農業部門、ステージなど。
詳しくは市ホームページをご覧ください。

※井出さん自家製ルバーブジャムが産業まつりの農産物品評会に出品される予定です。

新鮮なルバーブを手にする井出さん

