

桜。さくら。サクラ

日本の桜の品種は、八百以上あると言われています。

気象庁から出されたことしの桜開花予想日は、静岡市で三月二十八日。富士市でももうすぐ咲き始めます。

さあ、あなたもだれかと出かけてみませんか。

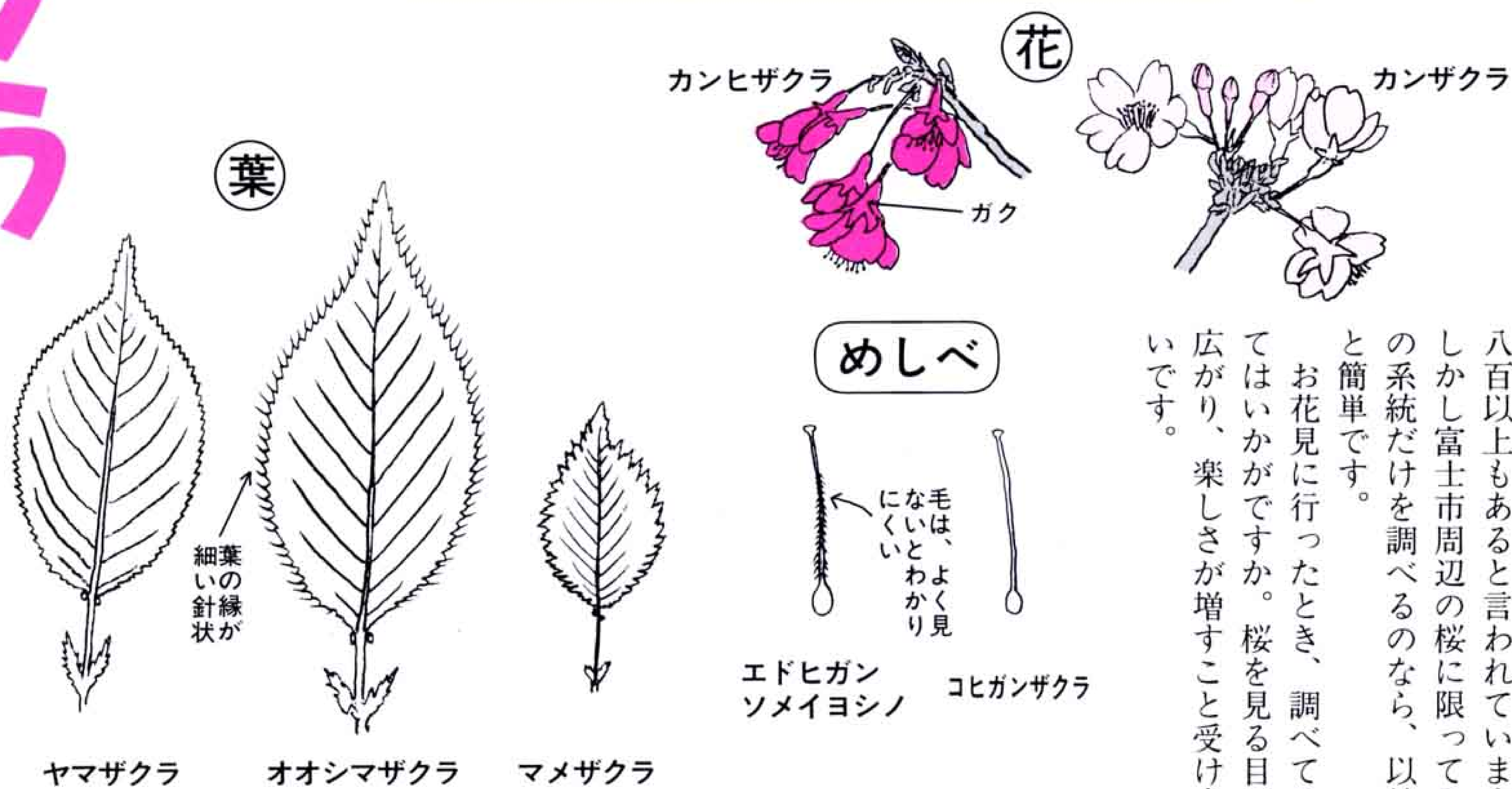


お花見情報 プラスワン

これぞ桜の見分け方

桜は人工的に、また自然にも複雑に交雑されているため、品種が八百以上もあると言われるています。しかし富士市周辺の桜に限ってその系統だけを調べるのなら、意外と簡単です。

お花見に行ったとき、調べてみてはいかがですか。桜を見る目が広がり、楽しさが増すこと受け合いです。



- 花期は一から二月
- 花は濃赤色で、下向きに咲く
……カンヒザクラ(寒緋桜)
- 花は白から淡紅色で垂れ下がらない……カンザクラ(寒桜)
- 花期は三月以降
- 花と同時に葉が出る
- 花は淡紅色、新葉は赤っぽい
- 葉の裏は白っぽい……ヤマザクラ(山桜)
- 葉の裏は緑色、花期少し遅い……カスミザクラ
- 花は白色、新葉は緑色、葉の縁は細い針状になる
- 花は一重で大きい……オオシマザクラ(大島桜)
- 花は八重……サトザクラ(里桜)
- 開花後、葉が伸びる
- 三月開花、花はやや小さい
- めしべ(花柱)に毛がある
- 枝は垂れない……エドヒガン(江戸彼岸)
- 枝は垂れる……シダレザクラ(枝垂桜)
- めしべ(花柱)に毛がない……コヒガンザクラ(小彼岸桜)
- 四月初めに開花
- めしべ(花柱)、ガクに毛がある……ソメイヨシノ(染井吉野)
- 全体に小さい……マメザクラ(豆桜、富士桜)

左の表で調べてみよう

さくら祭り地区で

桜にウナギ

小潤井川の青葉通りから国道一
号線までの間には、約百五十本の
桜があります。この区間を利用し
て「さくら祭り」を行っているの
は、吉原地区まちづくり推進会議
の皆さん。今年で五回目を迎えま
す。

＊ 電気がつき、夜桜が楽しめる
期間：三月二十五日から四月十
二日の夜九時まで

＊ 四月四日(土)にメインイベン
ト。時間は午後一時から八時半

○ 甘酒の無料サービス
○ ウナギ百匹、川の中でつかみ
取り(小学生対象)

○ 民踊など各種演芸

○ カラオケ大会
などなど、各種催しがいっぱい
あります。



問い合わせ 吉原公民館 ☎53-1580



問い合わせ 鷹岡公民館 ☎71-3215

大きな桜が五十本

村人が婚礼に使う膳と椀を、竜
神様に貸してもらったという昔話
が伝わる潤井川の立派湖。この湖
の下流左岸で第四回「さくら祭り」
を企画しているのは、鷹岡地区ま
ちづくり推進会議の皆さん。約五
十本の桜の大木が迎えてくれます。

＊ 電気がつき、夜桜が楽しめる
期間：三月二十八日から四月十
日、夜九時まで

＊ 四月五日(日)にメインイベン
ト。時間は九時から午後三時
会場は鷹岡公民館

○ 甘酒無料サービス
○ 親子写生会
○ 舞台(民謡・民踊・大正琴・
詩吟・カラオケなど)

初めてでも

内容がすごい

「初めての桜まつりだから」と
意気込んで準備を進めているのは、
丘地区まちづくり会議と桜まつり
実行委員会の皆さん。会場は、約
三百本の桜があるという厚原スポ
ーツ公園です。

＊ お祭りは四月十二日(日)、時
間は十時から午後二時まで

○ 舞台(演舞・エアロビクス・
民謡など)

○ ウルトラクイズ
○ ヤキソバ、ヨーヨー、ハデラ
カシなどの模擬店

○ 投げもち(なんと二俵分をス
テージから投げます)



問い合わせ 丘公民館 ☎71-3961

たくさん あります

お花見候補地

吉原公園(三月下旬から)

岩本山公園(三月下旬から)
市内の公園では一番多い五百
本の桜があり、毎年花見客でに
ぎわいます。また富士山と一緒
に、桜や梅の花を写せる場所と
しても有名です。

市内では古い公園の一つで、
百五十五本の桜があります。サ
ルやアヒルもいて、子供たちに
も人気があります。

丸火自然公園(四月初旬ごろから)

コナラなどの雑木林の中にあ
るマメザクラのほかに、約五百
本の桜があります。標高が四百
から六百と高いので、平地に
比べると桜の開花も遅くなりま
す。またウグイスなど、野鳥の
さえずりも楽しめます。

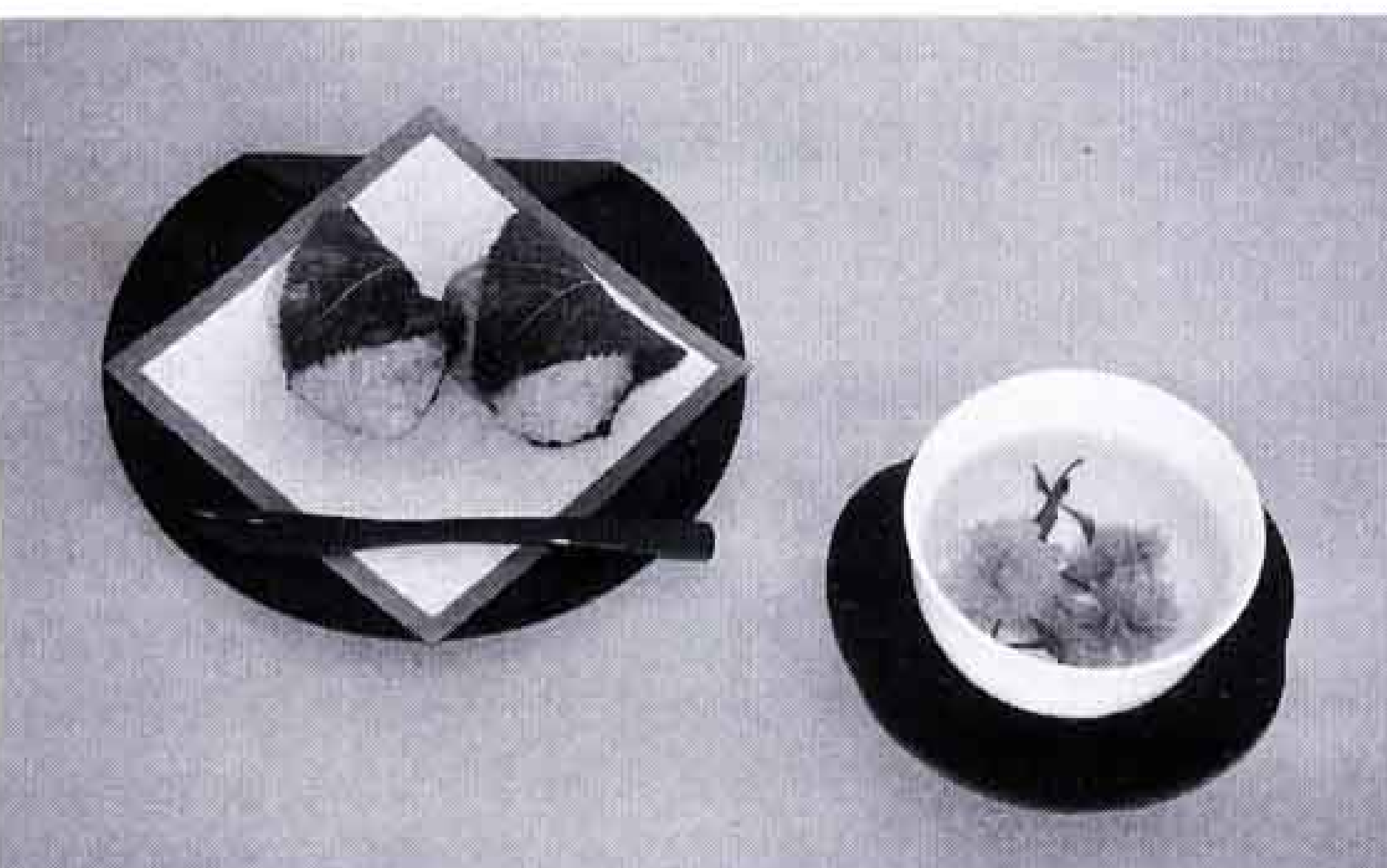
広見公園(三月下旬から)

三百五十本の桜の下で、たく
さんの家族やグループがお弁当
を広げます。公園内の歴史民族
資料館と博物館も見学すれば、
半日コース。

そのほかの候補地

○ 須津川の土手(沼津線の北側)
○ 岳南忠霊廟(竹採公園の東)
○ 沼川の土手(浮島工業団地の
南側)

さくらもち とさくら湯



○ さくらもちに使われるのは、
オオシマザクラの葉の塩漬け

○ さくら湯に使うのは、サトザ
クラ(八重)の花の塩漬け