

# まちかど ネットワーク

お便りをお待ちしています

このコーナーは、皆さんの意見や地域の問題をお届けしています。あなたの情報を、ぜひ広報広聴課へお寄せください。

☎55-2700 ☎51-1456

✉kouhou@div.city.fuji.shizuoka.jp



鮮度が自慢!

田子の浦の

生シラス

**富**

土市の特産品の一つである「シラス」。生シラスに、釜揚げシラス、ちりめん干し。皆さんは、どの食べ方が好きですか？

田子の浦漁業協同組合では、3月22日から、生シラスの直売を始めました。前田にある漁協の一角に販売所ができ、1パック500グラムで販売しています（金額は漁の状況によって変わります）。販売日は、日曜・祝日、旧盆、年末年始を除く毎日、時間は7時～13時です。ただし、漁の状況によって、販売されない日もあります。販売日の目印は、道路沿いに立てられるのぼり旗です。



▲捕れたてのシラスをその場で販売



▲田子の浦漁業協同組合の中にある、生シラス販売所

田子の浦漁業協同組合長の外山さんは「田子の浦のシラスは、新鮮さが自慢です。朝5時半ころ、『よいどん!』のかけ声で、27隻の船が一斉に漁場へ向かいます。6時半ころに船が戻り、すぐ競りにかけられます。生きたシラスをそのまま氷の入ったかごに入れるので、おいしさにも自信があります。

これから、シラスの最盛期を迎えます。市外の人はもちろんですが、市民の皆さんにも、地元で捕れるシラスを、ぜひ生で味わっていただきたいですね。今後は、釜揚げシラスや生シラスどんぶりの販売もやってみていと考えています」と話します。ピンとした鮮度のよい田子の浦の生シラス。私たち、富士市民の自慢ですね。

田子の浦漁業協同組合

前田 866616

☎(61) 1004

☎(61) 9638



市は「市長への手紙」を設け、市政についてご提言やご意見をいただいています。今回は伝法にお住まいの、杉本さくらさんからのお手紙をご紹介します。

食用油の捨て方について

学校で、環境問題について学びました。インターネットで調べたら、水の汚れの中で今一番深刻なのが、生活排水中の食用油だそうなんです。てんぷら料理などで使った食用油を排水として直接流してしまう家庭が多いようです。

食用油をゼリー状にして燃えるゴミとして出せるものを、スーパーで売っています。値段が高く、個人ではなかなか買えないので、市で各家庭に配布してもらいたいんです。そうすれば、食用油による水の汚れがなくなります。このアイデアをぜひ採用してください。お願いします。

市長からの回答

ご意見ありがとうございます。ご指摘のように、食用油を排水として流すことは、環境に対



杉本 さくらさん (岳陽中学校 1年)

してとても悪い影響を与えることとなります。市民の皆さんに、食用油を固めて燃えるゴミとして捨てるための処理剤を配布できればいいのですが、市内の全家庭に配布すると、大変な費用がかかるので、現在のところ実現するのは難しいでしょう。食用油はなるべく捨てずに、差し油をしながら繰り返し使うように心がけてください。

どうしても捨てる場合には、固めるのも一つの方法ですが、新聞紙や古布などに吸わせて燃えるゴミと一緒に出す方法もあります。いずれにしても、食用油は排水と一緒に流すことなく、各家庭で工夫して処理し、環境に大きな負担をかけないようにすることが大切です。皆さんのご協力をお願いします。

市でもこのようなことをもっとPRしていくことにより、市民の意識を高めていきたいと考えています。

問い合わせ 廃棄物対策課

☎(55) 2769

☎(51) 0522