



ZOOM ズームアップ

四季の花や草木で彩られた庭を公開

富士市 オープンガーデン



花 や草木で飾られた個人の庭を一般の人たちに公開するオープンガーデン。ことし2月28日に、市内でオープンガーデンを行う団体「富士市オープンガーデン」が発足しました。

代表の井出英子さん(大淵)は「市内にオープンガーデンがふえて、まちが明るくなればと思います、市のオープンガーデン講座の講師をしていた3人が中心になり立ち上げました。発足したばかりですが、これから市内外の人たちとも交流し、花についての情報を発信したり、講習会を開いて知識や技術をみんなに身につけたりしていきたいと思っています」と意気込みを語ります。

現在、市内には個人宅25か所をはじめ、全部で33か所のオープンガーデン



四季の花を咲かせるオープンガーデン

があります。「オープンガーデンは庭ごとに特徴があり、それぞれ四季折々の花が楽しめるところが魅力です。たくさんの方に、まず見ていただきたいですね」と笑みがこぼれます。

これからはバラなどが見ごろです。詳しくはお問い合わせください。

問い合わせ／富士市オープンガーデン事務局 鈴木 方 ☎(61)4370

食のまち

朝日に染まる富士山をイメージした新メニュー

赤富士丼



5 月に旬を迎えるシラス。田子浦にある「富士山しらす街道」では、6月24日に「しらす街道フェア」が行われます。新鮮なシラスを味わえる、田子の浦漁業協同組合敷地内の「漁協食堂」に、ことし4月、新メニュー「赤富士丼」が登場しました。

その日にとれた大きめの新鮮なシラスを、しょうゆやだしなどを混ぜた特製のタレに漬け込み、ご飯の上のせて真ん中に生の卵黄を飾ります。その色合いが、富士山が朝日に染まり朱色になる「赤富士」をイメージさせることからこの名前になりました。

地元ですし店を営む、考案者の岡村龍弥さん(前田)は「シラスの新しいメニューをつくりたいと思います」。



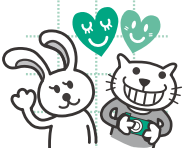
連日大勢の人がシラスを求めて訪れる漁協食堂で「赤富士丼」を味わう人たち

『赤富士丼』はくさみや苦みが少なく、味がまろやかなことが特徴です。また、大ぶりの生シラスを使っているため、漬けても食感はずりずりのままです。皆さんにはぜひ、本物のシラスを食べしてほしいですね」と熱心に話します。

鮮度抜群の田子の浦のシラス。皆さんも、旬のシラスを堪能してみてくださいいかがでしょうか。

HAPPY PHOTO'S

我が家のアイドル



鈴木 義乃ちゃん
H23. 6. 4 生

父・悠介 母・早加(横割1)
「お兄ちゃんに負けないうぐら
いすくすく元気に育ってね!」



渡邊 蒼ちゃん
H24. 1. 29 生

父・直也 母・香(一色)
「大切な愛娘あーちゃん♥
すくすく育ってね!」



川窪 莓愛ちゃん
H23. 1. 5 生

父・賢次 母・由里絵(比奈)
「これからも笑顔いっぱい
の莓愛ちゃんできてね!」

★我が家のアイドル大募集!!

あなたの子どもの写真(顔全体が写っているもの)とコメントを募集しています。詳しくは広報広聴課まで。

☎(55)2700 ☎(51)1456
kouhou@div.city.fuji.shizuoka.jp