

まちかど＊ネットワーク



「J300アワード」で大賞を受賞した

堀田 久美さん

(菜桜助産所院長・宮島)



独 創的で発展性のあるビジネスを展開する女性起業家をたたえる2016年度の「J300アワード」で、堀田久美さんが大賞を受賞しました。

「J300アワード」は、日本最大級の女性経営者データベースサイト「女性社長・net」を中心に、全国各地の個性あふれる女性社長を発掘・表彰するものです。

「以前は助産師として病院に勤務していましたが、市内に母親の産後を支える場所をつくりたいと思い、自分の結婚・出産を機に、15年ほど前に助産所を立ち上げました。助産所ではさまざまな症状に対応し、問題を共有できるように、専門の知識を持った人と手を組んで活動しています。また大学と連

携して、常に新しい技術や知識を取り入れていきます」と話します。



赤ちゃんと母親のための講座を行う堀田さん[中央]

「春の日差しのように赤ちゃんと母親を包みみたいという思いから、『菜桜』という名前をつけました。ここは実家よりも気を使わない実家です。大賞受賞には驚きましたが、一人でも多くの人に助産所を知ってもらい、女性の生涯を支える場所として地域に根づけばうれしいです」と語ってくれました。



粒がぎっしり詰まってみずみずしい、みかんの一種

不知火



富 土川地区や岩松地区で栽培が盛んな不知火は、3月上旬から4月中旬の春先に出荷されるかんきつ類の一つです。

富士川地区で約70本の不知火の木を栽培する渡邊幸一さん(中之郷)は、「不知火は5月初めに花が咲き、6月になると実が育ち始めます。この時期から秋にかけて畑を回り、実が小さいうちに病気や小ぶりの実を間引く『摘みか』をします。摘果をすると一つの実により多くの栄養が行き渡り、大きな不知火ができます。その後、鳥に食べられない低温の被害を受けたりしないように、一つ一つの実に袋をかぶせます」と栽培方法を語ります。

「1月下旬から2月中旬に収穫した



不知火を大きさに分ける渡邊さん

実は、大きさにごとに分別して貯蔵庫で保管します。収穫直後は酸味が強いですが、半月ほど貯蔵することで、甘みが増します」と話してくれました。

不知火は、市内の産直市や道の駅「富士川楽座」などで販売されています。これから旬を迎える富士市産の不知火を、皆さんも味わってみてはいかがでしょうか。

HAPPY PHOTOS

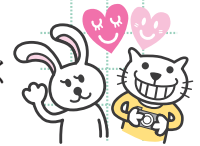
我が家のアイドル



ほのか 帆夏ちゃん(川成新町) H28.8.19生
「これからもニコニコ笑顔で元気に大きくなってね!」



あお 碧大ちゃん(伝法) H28.7.27生
「これからも元気に大きくなあれ♡」



★我が家のアイドル大募集!!
あなたの子ども写真(顔全体が写っている横写真)とコメントを大募集!!詳しくは広報広聴課まで。
☎(55)2700 ☎(51)1456
kouhou@div.city.fuji.shizuoka.jp

お詫びと訂正
広報ふじ2月5日号掲載の「佐伯章太ちゃん」の生年月日に誤りがありました。お詫びするとともに訂正します。
誤 平成26年11月17日生
正 平成27年11月17日生