

中田かわら版 11月号

～中田地区の福祉保健活動をお知らせします～

発行：中田の福祉と保健を考える会
製作：中田かわら版制作編集委員会

協力：泉区役所 泉区社会福祉協議会
横浜市踊場地域ケアプラザ

誕生からことし25年！

「浜なし」ものがたり

今年も中田の美味しい「浜なし」を満喫した人も多かったはず。豊水、幸水、筑水、新生など…。中田を一躍有名にした「浜なし」だが、なぜ中田に？と疑問を持つ人もいるのではないか。こんな素朴な気持ちで長谷川果樹園を営む長谷川昭男(73)さんを訪ねてみた。

「昭和58年(1983)からですね。私の父が養豚をしていましたが生産性が低く、そのうえ中田も都



元気に梨をもぐ長谷川昭男さん



見事に実った大きな梨、なし

市化が進み環境問題などもあって、将来のことを考えていました。たまたま市の観光農業推進事業が果樹栽培に取り組み、舞岡の梨の苗木を植えたのが初めでした。」長谷川さん世紀の英断が花開く瞬間であった。ところが、市が奨励しても果樹の専門指導員が少なく、試行錯誤の連続。ずいぶん苦労したらしい。研修会に何度も通ったが、最後は独自で努力、勉強するしかなかった。研究熱心な長谷川さんの努力がはじまる。



長谷川果樹園の直売所

長谷川さんの話は中田の戦中戦後に及び、興味深い話もいっぱいあった。昭和23,4年ごろの田圃といえは中田に少々あったくらいで、作物は麦とサツマイモぐらい。39年ごろ、市が道路整備や土地の改良を行い、緑化事業の一環として中田も山茶花、つつじ、ひいらぎなどを植え、一時は年間10万本を学校、病院、街路地用に出荷していたことも…。一方、中田町の養豚家、小山源之丞さんが昭和28年、豚の全国品評会で日本一に選ばれたこともあり、そういう時代だった。

現在、長谷川さんは長男夫婦に圃場を全て任せているというが、まだまだ元気澁刺。地元の人に梨をより美味しく食べてほしいと、こだわりを持っている。その秘訣までも披露してくれたのには感激した。今も創造力は少しも衰えていない。「梨のはなし」には私たちの知らない苦労と歴史が、やはりあったのだ。

(木下良江、宮田貞夫 編集委員)

12月のイベント

【中田連合防災訓練】

日時：12月7日(日) 9:30～

雨天時 12月14日(日)

場所：中田小学校グラウンド

- ・ 煙体験や地震体験、消火訓練など。地域の障がい施設の方も参加して行われる予定です。みなさん参加して万に備えましょう。

【健骨健脳体操】

健骨健脳体操とは、元気で健康な生活を保つために行う、脳刺激、筋力維持の体操です。

対象：どなたでも

時間：10時～12時

場所：共働舎ホール

費用：200円

連絡：共働舎 802-9955

11月15日(土)

12月6日(土)

1月24日(土)

2月28日(土)

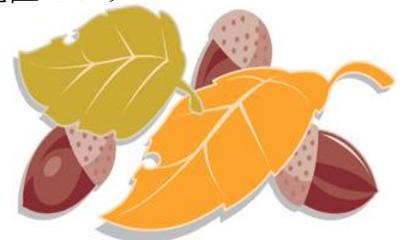
3月20日(金)

定期イベント情報

- 中田友遊会 (高齢者サロン) 12月11日(木) 13:30～15:00 中田町会館
- 中田子育てサロン 12月12日(金) 10:15～11:45 踊場地域ケアプラザ
- 町ぐるみ健康づくり活動 12月6日・13日(土)10:00～11:30 立場地区センター
- 春日健康づくり教室 12月7日・21日(日) 9:30～11:00 葛野コミュニティーハウス
- 白百合愛児園 (連絡先 805-5911)・育児相談 月～金 9:30～16:00
・園庭開放 木・土 10:00～11:30・図書の日 水 10:00～11:00
- 中田社協子育てサロン 12月25日(木) 10:15～11:45 葛野コミュニティーハウス
- 二十日会(一人暮らし高齢者の食事会：要予約)12月20日(土) 11:45～ 踊場地域ケアプラザ
- 憩いの会(宮の台サロン) 12月4日(木)12:00～14:30 宮の台町内会館
- ひまわり(広町サロン) 12月8日(月)13:00～15:00 広町自治会館
- 中田希望会(中途障がい者の会) 12月11(木) 13:30～15:30 踊場地域ケアプラザ
- にこにこパーク(親子の広場) 毎週月・水・金 10:00～15:00 白百合ベビーホーム
- 青少年の居場所づくり 12月20日(土) 9:30～12:00 立場地区センター

◆ フードマイレージをご存知ですか？

皆さんマイレージカードってご存知ですね。飛行機に乗った距離によってポイントの溜まっていくカードです。今回ご紹介するフードマイレージは、食材の生産地から消費地までの輸送距離のことで、少なければ少ないほど環境にやさしいとされています。たとえば大根。三浦産の大根と、中国産の大根では、中国産の方が輸送によるCO₂の排出など環境に優しくない大根ということになります。一番良いのは、家庭菜園や近所の無人販売所で売っている地元の農家が作ったもの。これだとフードマイレージはほとんどゼロです。収穫期や栽培適地の問題もあるので、一概にこれが全てではないですが、地産地消するということは、環境にもとても優しいことです。皆さんの食卓もなるべく近くでとれた食材をそろえてみませんか。(生田純也 編集委員)



このチラシの情報をより詳しく知りたい方は、踊場地域ケアプラザ 生田(いくた)まで問い合わせください。

TEL 801-2920

FAX 801-2923

～一人ひとりがCO₂を減らす努力をし、美しい地球を子どもたちに残そう！～