



ダイヤモンド
シティ
小美玉
見つける。
みがく。
光をあてる。

小美玉の今を伝えるマガジン

広報

おみ たま

第182号

2021年
May

5

contents

[特集] 小美玉のにら	2-7
わだい	8-11
TOPICS	12-14
四季の歌	15
4コマ小美玉暮らし	16

Special Feature

にら

小美玉の



広報
おみたま
第182号

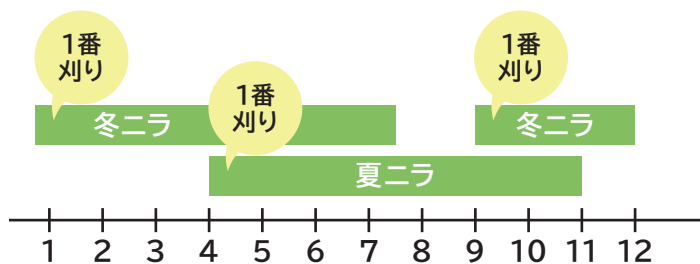


全国有数の生産地!

小美玉の にら

小川地区、美野里地区で盛んに生産されている小美玉市のニらは、葉幅が広く肉厚で、柔らかさと甘さがあると評判です。主に首都圏の市場に出荷され、たくさんの人たちの元へ届けられています。

収穫時期スケジュール



▼ニラの苗



今月の表紙



先後でニラ農家を営む小田部さんの作業場にて。前日夕方や当日朝に収穫したニらは、作業場で調製(ニらを計量・袋詰めする作業)して出荷。「技能実習生やパートさん、家族の10名で生産しています」と小田部さん。ニらを傷つけないよう、丁寧に手際よくニらをまとめ、袋詰めていました。

ニらはほぼ1年を通して出荷されています。ビニールハウスで栽培される冬ニらと、露地や雨よけをかけて栽培される夏ニらがあります。初収穫のニらは「一番刈り」と呼ばれ、特に肉厚で柔らかくおいしいニらです。刈り取り後は新しい葉が伸び、30日程度で次の収穫時期を迎えます。一株で7~8回収穫することができます。



ニラの歴史

原産地は、中国西部から東アジアにかけての地域と考えられています。日本へは中国から伝来したといわれ、「古事記」には神武天皇の段で「賀美良」という名前で登場します。長らく薬用として用いられており、明治時代以降、野菜として栽培されるようになりまし

スタミナアップに

ニラの強い香りは、硫化アリルの一種「アリシン」によるもの。アリシンはビタミンB1の吸収を高めて糖の代謝を促進する作用があり、スタミナアップに役立つといわれています。

他にも、抗酸化作用があるβカロテン、カリウム、ビタミンK、葉酸などが含まれている、栄養豊富な野菜です。

保存方法

乾燥しないよう新聞紙などに包んでポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に立てて保存しましょう。

参考：新ひたち野農業協同組合「美味しく食べるニラレシピ」

小美玉市のニラの歴史

ニラ農家歴46年
沼田俊男さん



小川地区でニラの栽培が始まったのは、昭和40年代です。当時は軒数も少なく、栽培方法の情報があまりなかったので、仲間で産地を見学したり試行錯誤しながら、この土地に合ったやり方を考えました。ニラは通年出荷ができて、若い人から高齢者まで家族で分担してできる作物なので、徐々に栽培する人が増え、畑も増えていきました。

常磐大学高校 笹目彩遥さん(左) 田村咲星さん(右)

小美玉の特産品を取材・制作したパンフレットが、茨城大学の高校生コンテスト「茨探」のアイデア企画部門で最優秀作品賞に輝きました。

市商工観光課・小美玉観光協会・アピオス・みの〜れ・コスモス・空のえきそ・ら・らで配布中▶

地元の魅力を
みんなに
知ってほしい！

ニラの歴史や生産現場を
取材してパンフレットに
しました！



小川の にら



JA 新ひたち野 小川にら部会 青年部

ながしま さとる
長島 聖さん

ニラづくり歴 4年
好きなニラ料理 ニラたまスープ

やる気と頑張りが結果に表れる。
農業って面白い！

2016年に新規就農。以前は東京で別の仕事をしていましたが、結婚を機に地元に戻り、祖父の農地を引き継ぎました。初めは祖父がやっていた大根を作りながら、農業の学校に通い勉強。翌年からニラに切り替え、JAの小川にら部会にも入りました。現在は、祖父母や両親、親戚、技能実習生の9名でニラを作っています。

ニラづくりで大事な工程に「養生ようせい」があります。ハウスニラの場合、6月に植え付けしてから半年かけてニラの株を大

きく育てる「養生」を経て、1月に初収穫を迎えます。初収穫した「一番刈り」のニラが良い出来だと、温度管理や肥料の追加などの管理がうまくいった証拠。努力が目に見えるので、うれしくなります。

今後は、品質向上や規模拡大にも挑戦したいです。自分のやる気と頑張り次第で規模を拡大できる農業は、将来性のある面白い仕事だと思います。栄養豊富な良いニラを作って、たくさんの人に食べてもらいたいです。



JA 新ひたち野 小川にら部会の皆さん。「ニラづくりでわからないことを聞くと、何でも教えてくれるので心強いです」と長島さん。



ニラの苗。ニラはユリ科の植物で、球根があります。6月頃に苗を植えつけします。



余分な葉や土を落とし、計量・袋詰めする「調製」は、機械と手作業で。品質を保つには人の目での確認や手作業が欠かせません。

美野里の にら

茨城県銘柄産地



JA 新ひたち野 美野里にら生産部会 青年部

こたべ もとぎ
小田部 基樹さん

にらづくり歴 20年以上
好きなにら料理 にらのみそ汁、にらレバ

手間を惜しまずこつこつと。
おいしいにらを作り続けたい。

にら農家の親のもとで、自分も20歳からにらづくりを始めました。4ヘクタールほどの農地で、常ににらを作付けしているのは半分ほど。残りの半分は土地を休ませて次の作付けに備えています。年間を通して安定的に出荷できるように、いつも数か月先のことを考えて計画的に仕事をしています。

にらにはランクがあり、一番上の等級の中でも厳選されたにらが「美野里緑王にら」として売られています。一般的なにらよりも価格が高いのは、手間をかけ

て品質を高めているから。特に気を配っているのが、温度管理です。美野里のにらは、夏は雨よけビニールをかけ、冬はハウス栽培。ハウス内をにらの生育によい温度に保つため、冬にらの時期は毎日2時間以上かけて畑を見回って、ハウスの窓の開け閉めや遮光ネットの調節をします。大変な作業ですが、にら生産者はみんな当たり前に行っていることです。品質の高いおいしいにらを食べてもらうために、これからも手間を惜しまず、当たり前前のごことを続けていきたいです。

銘柄産地 小川・美野里

JA 新ひたち野
小川にら部会

JA 新ひたち野
美野里にら生産部会

所属農家数

小川 39戸/美野里 16戸

出荷量 (2019年)

小川 1,738t/美野里 約 560t

市内で買える場所

- ・空のえき そ・ら・ら農産物直売所
- ・カスミフードスクエア小川店 (不定期入荷)
- ・直売所ワイワイ
- ・産地直売所みのり
- ・セイミヤ小美玉店
- ・エコス美野里店 (不定期入荷)



ハウスの全長は大きいもので100m。ハウスの中に小さいハウスがあり、冬季は三重構造になっているのが美野里のにらづくりの特徴です。



ハウスの中で大きく育ったにら。「冷たい風にあたるとにらの葉先が変色することがあるため、温度管理には気を使います」

ニラを食べよう！

家で食べる編



ニラ餃子 作りやすい分量 (ニラ1束分)

- ニラ 100g(1束)
- 白菜 100g ※キャベツでも可
- 豚ひき肉 200g
- 餃子の皮 20枚(大きめ)
- 生姜 1かけ
- ごま油 大さじ1
- しょうゆ 大さじ1

餃子にかけて♪ ニラ&香味野菜ダレ

- ニラ 100g(1束)
 - 長ねぎ 1本
 - にんにく 1かけ
 - 生姜 1かけ
 - しょうゆ 1/2カップ
 - みりん 1/4カップ
 - 豆板醤 小さじ1
 - 砂糖 大さじ1
- ▶みじん切りにする
 ▶すりおろす
 ↓ ↓
 ▶すべて混ぜて
 ▶一晩寝かせて
 ▶完成！



ニラ農家直伝！
ニラたっぷり餃子
をつくってみた！



調理したのは...
中央高校お弁当カレンダーチーム！
小林 光希さん、網代 奏美さん、信田 向日葵さん、
稲野辺 叶愛さん、後藤 華奈さん (左から)

小美玉の特産品を使った四季折々のお弁当をカレンダーにした企画が、茨城大学主催の高校生コンテスト「茶探」のアイデア企画部門で優秀作品賞を受賞しました。

アジサイをイメージした6月のお弁当。ニラのおひたしが添えられています▶



お店で食べる編



小美玉の
ニラを使用

肉ニラ餃子

そ・ら・らレストラン ちゃあしゅう貴族

- ▲ 小美玉市山野 1628-44
- ☎ 080-4200-4788
- 🕒 11:00 ~ 15:00
- おみやげ販売は 10:00 ~ 17:00
- 🌿 木曜

詳しくはこちら



美野里
小田部さんの
ニラを使用

コラーゲン入りニラ塩ラーメン

御食事処 はるみ

- ▲ 小美玉市西郷地 1667-60
- ☎ 0299-48-1754
- 🕒 11:00 ~ 15:00 / 16:30 ~ 22:30
- 🌿 日曜、祝日

詳しくはこちら



美野里の
ニラを使用

ニラ玉炒め

秀華苑

- ▲ 小美玉市羽鳥 2653-8
- ☎ 0299-46-2854
- 🕒 11:00 ~ 21:00
- 🌿 月曜

詳しくはこちら



小美玉のおいしい



できた！！

ニラは好きでよく食べます！



白菜入り餃子は初めて！

餃子とニラダレ相性よかった！

家でも作ってみたい！

おいしかった！



いい具合に焼き色がついたら、餃子が半分かぶるくらいの水を入れて蓋をして少し火を弱めて4～5分加熱する。



餃子の皮が透き通ってきたら、少し火を強めて水分を飛ばし、ごま油(分量外)を回し入れて焼き上げる。



【作り方】

豚ひき肉、みじん切りにしたニラ、白菜、すりおろした生姜、ごま油、醤油をよくこね混ぜる。



1を20等分して皮で包む。



フライパンに油を敷き中火にかけ、2の餃子を並べる。



小美玉のニラを使用

もっとお手軽に食べるなら！

ニラたっぷり肉餃子(冷凍)

JA新ひたち野 各直売所で販売中！

空のえき そらら農産物直売所

▲山野 1628-44
☎0299-56-5200
🕒9:00～18:00

産地直売所みのり

▲小美玉市部室 1151-7
☎0299-48-1307
🕒9:00～18:00
📅月曜



小川のニラを使用

ニラメンチ

とんかつ 美沢

▲小美玉市川戸 650-2
☎0299-58-6716
🕒11:30～14:00 / 17:30～21:00
📅火曜

詳しくはこちら



玉里学園義務教育学校が開校しました

玉里小学校・玉里北小学校・玉里東小学校と玉里中学校が統合し、小美玉市初となる義務教育学校「玉里学園義務教育学校」が開校しました。4月6日に行われた開校式では、代表の石塚成海さん（9年生）が「仲間と高め合いながら協力し合い、しっかりとした態度をもってより良い学校を目指していきます」と挨拶しました。子どもたちは、学校の教育目標である「たくましくまごごろあふれるりりしい」姿を目指し、新たな学校生活を歩んでいきます。

問い合わせ
教育企画課 ☎ 0299-48-1111（内線 2211）



脇山子ども会が 茨城県知事から表彰されました



脇山子ども会（高橋あずき会長：写真中央右）が、茨城県優良子ども会として県知事から表彰されました。地域活動や子ども同士の交流促進に尽力したことなどが認められました。

問い合わせ 生涯学習課
☎ 0299-48-1111（内線 2263）

保護司 前野 隆さんが 法務大臣から表彰されました

小美玉市保護司会（井坂隆一会長：写真左）の前野隆さん（写真中央）が、保護司として特に功労がある方々に贈られる法務大臣表彰を受賞しました。前野さんは昭和60年から現在まで長年にわたり、保護司として犯罪の防止と更生



生活活動に尽力。今回の受賞は、地域福祉向上のために貢献した功績が認められたものです。

問い合わせ 社会福祉課
☎ 0299-48-1111（内線 3225）

フォルム株式会社

◆本社
〒233-0066
横浜市港北区高田西 1-1-47
☎ 045-591-6001

◆茨城工場
〒311-3416
小美玉市与沢 1556-2
☎ 0299-54-0131

70回目のありがとうを乗せて
70th
Anniversary

フォルム 自動車部品 検索



柵一枚でもお気軽にどうぞ!

株式会社

笹光建設

〒311-3416 茨城県小美玉市与沢253-37
TEL 0299-54-0618 FAX 0299-54-0421

www.sasamitsu.co.jp/

ささみつ

検索

新築/増改築/小さなリフォームなど

消防団車両が新しくなりました

小美玉市消防団第12分団と14分団の車両を更新しました。新しい車両は2台ともオートマチック車を採用し、緊急走行時の負担が軽減されました。

第12分団のポンプ車（令和2年度防衛省補助事業）は、最新の噴霧ノズルやホースを延長する際のホースカーを導入し、第14分団の可搬ポンプ積載車は、ポンプを電動油圧式で積み下ろしができる装置を取り付け、迅速で安全な活動が可能となりました。これらの車両が配備されたことで、より一層小美玉市の消防力が向上しました。

問い合わせ 消防本部 総務課 地域消防係
☎ 0299-58-4541（内線2900）



第12分団 ポンプ車



第14分団 可搬ポンプ積載車

常陽銀行美野里支店が防犯ブザーを寄贈



常陽銀行美野里支店から防犯ブザーを寄贈いただきました。常陽銀行は子どもたちの安心・安全のため、平成17年度から毎年防犯ブザーを寄贈しており、今年で17回目となります。

問い合わせ 教育指導課
☎ 0299-48-1111（内線2222・2223）

巴川探検隊連絡会議が茨城県知事から表彰されました

水質浄化に向けた啓発活動や河川敷等の清掃に取り組む巴川探検隊連絡会議（福島ヤヨヒ会長：



写真中央）が、茨城県知事表彰を受賞しました。平成14年度に団体設立して以降、霞ヶ浦流域住民の水質浄化意識の向上を図る活動を継続してきました。長年にわたる功績が認められ、今回の受賞に至りました。

問い合わせ 環境課
☎ 0299-48-1111（内線1142）

畳・襖・障子貼替え受付中

住宅のお困り事も何でもご相談ください！
トイレ・浴室・キッチン・洗面台等の水廻り
外壁塗装・屋根・増改築・手摺取付・壁紙

見直し無償

お電話ください

創業160余年の信用と実績

(株)イシイ畳 **リフォーム**

☎ 0120-141-593

石岡本店 石岡市大谷津3-10
つくば店 つくば市高野台3-20-1
ひたちなか店 ひたちなか市高場2332-1

住まいの 塗り替え 承ります。

(有)中嶋塗装工業

石岡市半ノ木14159-5
TEL 0299-57-1641

中嶋塗装 検索

現地調査・お見積り無料 お気軽にご相談下さい。

安達建具株式会社の 「いばらき組子」が県伝統工芸品に指定されました

安達建具株式会社（羽鳥）が手掛ける「いばらき組子」が、市内の事業所としては初の茨城県伝統工芸品に指定されました。

安達克敏さん、将伍さん（写真左から）は、技能グランプリ全国競技大会と技能五輪全国競技大会で親子2代に渡って日本一になった高い技術を持つ建具職人。「伝統技術の伝承と普及のため、今後も良いものを作りたい」と語りました。安達さんの組子作品は、動画「ダイヤモンドシティ小美玉2020」にも登場しています。

問い合わせ

商工観光課 ☎ 0299-48-1111（内線1162）



ダイヤモンドシティ小美玉
公式YouTubeチャンネル



「本田町通信」が茨城新聞社長賞を受賞しました

本田町区（藤田恵弘区長：写真左）が発行する「本田町通信」が、2020年度県教育広報・NIEコンクールで茨城新聞社長賞を受賞しました。

コロナ禍で例年どおりの活動が制限される中、月2回の本田町通信発行を通して、町内のお知らせ・歴史・名所紹介・防犯情報など幅広い情報発信に取り組み、地域の活性化に大いに貢献したことが高く評価されました。

問い合わせ

市民協働課 ☎ 0299-48-1111（内線 1253）



コラボレーションもご相談ください

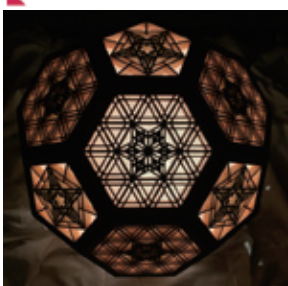
安達建具 株式会社

小美玉市羽鳥2738-108

☎ 0299-46-0205



伝統工芸品
「いばらき組子」認定



スーパーカー専門 FFレンタカー

小美玉市外之内 269-20（茨城空港近く）

☎ 090-7716-6834（藤田） @ffrentacar

マクラーレン 570GT



料金(税込・限定保険料込)	
お試し	4,000円
3時間	30,000円
8時間	60,000円
24時間	100,000円

ロータス エヴォーラ



料金(税込・限定保険料込)	
お試し	1,500円
3時間	6,000円
8時間	12,000円
24時間	20,000円

各種割引
あり

いつもと違う雰囲気の中でドライブはいかがでしょうか？
保険内容等お気軽にお問い合わせください。



小川くらしの会が地域の清掃活動を実施しました

■不法投棄のない地域へ

茨城空港テクノパーク(下吉影)で3月16日、小川くらしの会(大曾根光江会長)が清掃活動を行いました。空き缶やペットボトルなどの資源ごみや、自動車用バッテリーや期限切れ消火器などの危険物もありました。

■小川くらしの会の会員になりませんか？

水質浄化、食品ロスや振り込め詐欺などの幅広い分野に関心を持って勉強・実践するボランティア団体として、昭和49年に結成されました。しかし、会員数が年々減少しており、このままでは活動が難しくなってしまいます。ご興味のある方、ぜひ一緒に活動しませんか？



平成19年から毎年実施している清掃活動。今年は9名が汗を流しました。

問い合わせ 商工観光課 ☎0299-48-1111 (内線1162)

新ひたち野農業協同組合が交通安全黄帽子を寄贈



新ひたち野農業協同組合(富田修一代表理事組合長)から、子どもたちを交通事故から守るために、新入学児童への交通安全黄帽子を寄贈していただきました。

問い合わせ 教育指導課
☎0299-48-1111 (内線2222・2223)

石岡地区交通安全協会がランドセルカバーを寄贈



石岡地区交通安全協会(下河邊賢一会長)から、反射材つきランドセルカバーを寄贈していただきました。4月に入学した児童は、反射板が光るカバーをつけたランドセルで登下校をしています。

問い合わせ 教育指導課
☎0299-48-1111 (内線2222・2223)



広報おみたまに
広告を出しませんか？

企画調整課 シティプロモーション係
☎0299-48-1111 内線1234



畳は最高の床材です！

税込価格



畳表替

3,800円～

アミ戸張替

大サイズ
2,300円

障子張替

厚口紙 大サイズ
2,500円

襖貼替

2,750円～

感染対策
行っています

相川畳店

☎0299(26)0669
石岡市旭台 1-15-1

栄養士
コラム

がいしょく なかしょく

外食・中食を上手に使おう！

■外食・中食とは

「外食」とは、レストラン等お店での食事です。最近では、テイクアウトをして中食を楽しめるお店も増えています。

「中食」とは、お惣菜や弁当などを買って帰り、家で食べることです。食事準備の時短や品数を増やせます。

それぞれすぐに食べられて便利ですが、メニューの選び方には注意が必要です。



■メニュー選びのコツ

選び方次第でヘルシーにも、メタボを招く食事にもなります。元気で過ごすために、次の3つのコツを身につけましょう。

その1 野菜をプラスする

サラダやおひたしなど、野菜がメインのメニューをプラスしましょう。

(例) 牛丼+生卵

→牛丼+生卵+野菜の小鉢

その2 油っぽいものをカットする

油を使った料理は1品以下にしましょう。

(例) 菓子パン+フライドポテト+唐揚げ

→おにぎり+野菜サラダ+唐揚げ

※緑色・・・油を使ったメニュー

その3 塩分をカットする

塩分が多いものは量を減らしましょう。

(例)

・サラダのドレッシングは半分残す

・フライにはソースではなくレモンをかけるなど

次回は広報おみたま6月号

テーマは「食育週間」です。

詳細はこちら



問い合わせ

健康増進課

☎ 0299-48-1111 (内線 3311)

開催
中止

令和3年度 小美玉市 ふるさとふれあいまつり

小美玉市の夏の風物詩「ふるさとふれあいまつり」は、新型コロナウイルス感染拡大防止と、参加者の皆さまの安全を



最優先に考え、今年度の開催を中止とします。

楽しみにしていただいていた皆さま、開催に向け準備にご協力いただいていた関係者の皆さまには大変ご迷惑をおかけしますが、収束が見えない状況での判断にご理解をお願いいたします。

皆さまが心から安心して楽しめる状況になることを切に願い、次の開催に向け実行委員一同、準備を進めてまいります。今後とも変わらぬご支援とご協力をお願い申し上げます。

令和3年4月5日
ふるさとふれあいまつり実行委員会
実行委員長 稲田 弘

問い合わせ

ふるさとふれあいまつり実行委員会事務局

市民協働課 ☎ 0299-48-1111 (内線 1253)

携帯電話・スマートフォン・インターネットに関わる事ならなんでもご相談下さい！

NTT docomo ドコモショップ小美玉店

〒319-0106

小美玉市堅倉1598-21

☎ 0120-135-224

営業時間 10:00 ~ 19:00

定休日 第2火曜



NTT docomo ドコモショップ石岡店

〒315-0014

石岡市国府4-6-12

☎ 0120-570-360

営業時間 10:00 ~ 19:00

定休日 第2水曜



待ち時間緩和の為、ご来店の際は予めご予約をお願い申し上げます。従業員一同心よりお待ちしております。



学校紹介 上吉影小学校



1_一斉下校風景 2_プログラミングの授業 3_運動会 4_ツルレイシの観察 5_避難訓練(地震) 6_稲刈り

校舎に寄り添うようにそびえ立つタイサンボクが、いつも児童を見守っています。創立134年となった昨年度は、コロナ禍の影響を大きく受けました。しかし、全員で対策を遂行し、例年5月に行われていた運動会も10月に延期して開催することができました。田植えを行うことはできませんでしたが、地域の方やPTAの方々のおかげで、稲刈りを行うことができました。

また、収穫した米を「空のえき そ・ら・ら」で販売しました。タブレットを使って、お米の良さも伝えることができました。さつまいもの苗植えや収穫の体験もしました。

このように、地域の方に大きく支えていただき、豊かな体験活動をとおして、明るくたくましく学校生活を送っています。

問い合わせ 教育指導課 指導係 ☎ 0299-48-1111 (内線 2232)

江戸時代の予防接種 種痘 — 徳川齊昭公と本間玄調 —

人類の歴史を紐解くと、感染症との闘いとも言っても過言ではありません。古代エジプトのミイラからも感染症の一つ、天然痘に感染した痕が確認されています。

近代医学以前の人々にとって、ペスト、コレラ、結核、インフルエンザなどのウイルス感染症は、まさに恐れの対象でした。21世紀になってもなお、新たなウイルス「SARS-CoV-2」が発見されています。

天然痘ウイルス

人類が根絶した唯一の感染症ウイルスがあります。「天然痘ウイルス」です。疱瘡とも呼ばれ、ヒトに対して非常に強い感染力があります。かつては、致死率が20〜50%と非常に高く、全身に膿疱が生じ、治癒してもあばた（瘰癧）が残ってしまいます。

独眼竜の異名で知られる伊達政宗が幼少期に右目を失明したのも、天然痘によるものとされています。

種痘

人類は、天然痘の予防にはワクチン接種が極めて有効であることを経験的に知っていました。その人痘接種法は、天然痘の感染者に生じた膿疱の一部を接種することで、人工的に免疫を獲得させる人類初の予防接種でしたが、接種者の2%が重症化して死亡するなど、危険を伴うものでした。18世紀末、イギリスの医学者エドワード・ジェンナーは、より安全性が高い牛痘接種法を開発し、種痘が全世界に広がった結果、1980年、WHO（世界保健機関）は天然痘根絶を宣言しました。

水戸藩の種痘



鹿嶋神社（下馬場）にある疱瘡神社

江戸時代の民衆にとって疱瘡（天然痘）は、疫病神が引き起こすと考えられており、疱瘡神としてお祀りすることで、感染者の平癒を祈りました。

天保13年（1842年）、水戸藩主

徳川齊昭公は、医師本間道偉、玄調に命じて、人痘接種法による種痘の普及を進めましたが、種痘への恐怖心から、領民からは敬遠されてしまいました。そこで、齊昭公と玄調は、種痘が感染予防に効果があることを示すため、自らの子どもにも種痘を接種しました。



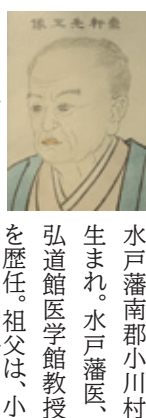
種痘の図 本間玄調著『内科秘録』より

嘉永3年（1850年）からは、藩が経費を負担し、牛痘接種法を用いて、医師が巡村して実施するようになりました。また、種痘の接種が広がりを見せると、集団種痘も行うようになります。

最前線に立ち、種痘の名手として知られた玄調の種痘への情熱が実を結び、種痘接種数は、1万3400人に達しました。

新型コロナウイルスが全世界を席卷している昨今、感染拡大防止の切り札とも言えるのが「ワクチン接種」です。先人たちが乗り越えた天然痘根絶への闘いの歴史は、ワクチン接種の大切さを今に伝えています。

本間玄調（1804〜1872年）



水戸藩南郡小川村生まれ。水戸藩医、弘道館医学館教授を歴任。祖父は、小川稽医師館の創設者の本間玄琢。華岡青洲、蘭医シーボルトなどに師事した。徳川齊昭公のもとで種痘を行い、多くの人命を救ったことから、「救」の名を賜った。本間家に関する資料は小川資料館に展示されている。

写真『内科秘録』より

【語句解説】

膿疱：皮膚に現れる発疹の一つ。水疱の中には膿があり、粘性がかなり強いもの。

牛痘接種法：人間にも感染するが、あばたも残らず軽度で済む牛痘ウイルスを用いた予防接種。

季節を詠む、
時流を詠む

四季の歌



美野里短歌クラブ

牧水の旅の思いのひとかけを掬ってみたい信濃の秋に
陰性の検査結果に接骨の手術待つのみ入院決まる
県内のコロナ感染増え続け我にできるは守る三密
紅白の帽子をかぶる園児らはいちよう落ち葉を踏みてお散歩
好天で皇帝ダリヤ満開に道行く人の暫し見てゆく

小川短歌会

無線機とカラオケ備ふその傍へ写経書きありここログハウス
よもぎ餅の緑に春の香をつつみ卓をかこみて笑顔のそろう
なえる脚しつかりせよと今日もまた心に念じ歩行器を踏む
コロナ禍に見舞かなわず逝かしめし悔いと悲しみいまだ引きずる

玉里短歌会

音もなく旅客機空を飛びて行く香港に住む孫を思いぬ
堂々と東の空に昇りくる一年ぶりのオリオン星座
なやかに生きていたしと思えども人の一世はしがらみ多し
青き空飛行機雲の消えゆけるまでを楽しむ穏やかな春
登りきて山の辛夷の枝ひろげ花の青空寝ころんで見る

菱沼清子 菱沼友江 宇都宮和子 碓谷きえ 白根澤清香
中根良子 根本智恵子 石田はる江 幡谷啓子
正木敦子 石橋吉生 齋藤かつみ 鶴町文男 高田久子

みづうみ俳句会

試歩のみち桜吹雪や雨あがり
娘発ち手抜き料理の春の夜
あじさいの彩きわまりし池の端
ランドセル夢をいっぱい一年生
人住まぬ庭を飾りし黄水仙

みのり俳句会

花菜咲く古墳の丘に遊ぶ風
春を待つ心を先に進めつつ
留守宅にひそと咲きある返り花
黄水仙咲き出づ朝目玉焼
山笑ふ筑波峰雲を打ち拂ひ

檸檬の会

白鳥の三羽残りし日差しかな
どこへでも子の銀輪やつくづくし
菜畑や風は黄となり波となり
物干すや指先ほどけ百千鳥
ことしまた桜さくらを仰ぎけり

くるみ俳句会

葉桜となりて小雨の四季の里
つつじ燃え家の歴史を物語り
雨上る春草の色深くして
春耕の忙しく動くトラクター
明日も晴れ西空春の夕茜

玉里俳句会

六地蔵の慈悲のまなざし花吹雪
花吹雪ゆつたり廻る観覧車
桜散る我が人生はまだ続く
筍の生えぬ寒地へ送りけり
砂踊る湧水に濃き芹をつむ

小美玉川柳会

ワンちゃん相合傘の春の雨
携帯の画面を指が踊ってる
へそくりが行方不明で大騒ぎ
無事願う母の視線はランドセル
散るコロナ変異株とて散るコロナ

榎本喜代子 長島美奈子 茅場久子 長島昭子 長島久美子 塚田文清 友水光子 坂藤清子 佐藤清子 島田草心 岡代奈津江 網代津江 阿久津強 石村小夜子 木村敏江 信田菊村 島田篁子 城垣睦子 杉山照子 福島邦誉 矢口友江 野口初江 長谷川光男 斉藤富喜 松田通喜 江戸昭夫 石井昭夫 橋本昇久 小林岳悠 阿久津強

新ごみ処理施設「霞台クリーンセンターみらい」がオープンしました！

3月28日に、新広域ごみ処理施設「霞台クリーンセンターみらい」の竣工式が行われ、4月から利用開始しました。

今後は石岡市、小美玉市、かすみがうら市、茨城町の4市町がこの新施設でごみ処理を行うこととなり、よりクリーンで効率的なごみ処理が可能となります。

ご家庭からごみを直接搬入する場合は、霞台クリーンセンターみらい（高崎1824-2）、中継センター（堅倉1725-2）のいずれかをご利用ください。

※中継センターには、可燃ごみ・カン金属・ペットボトル・事業系ごみの持ち込みはできません。



施設内の見学コースは、子どもたちの社会科見学にも利用されます。

問い合わせ

霞台厚生施設組合
☎0299-26-0246
環境課
☎0299-48-1111（内線1144）

小美玉市立よつば幼稚園が開園しました！

美野里地区の公立幼稚園が統合し、「小美玉市立よつば幼稚園」が開園しました。4月6日には開園式が行われ、園児によるテープカットが行われました。

「よつば幼稚園」は、希望を学び、幸福を笑顔、愛情を豊かな心、健康を元気と捉え、その4つを指導の柱とします。また、幼稚園が小学校と同じ校舎内にある利点を生かして、児童との交流を積極的に進めていきます。



問い合わせ

子ども課
☎0299-48-1111（内線2241）



ダイヤモンドシティ小美玉
公式YouTubeチャンネル



新しい動画も
ぞくぞく公開！



広報おみたまは
3つのルールを守って
写真撮影しています



今年9月に行う「第3回全国ヨーグルトサミットinいわて」に携わっています。第1回を作り上げた小美玉の皆さんは本当にすごい！受け取ったバトン、全力で次に繋げます！東京都30代



小川で46年間、ニラを作っています。いいニラは、葉幅が広く、緑色が濃いのが特徴です。好きな食べ方はニラの天ぷら。おいしいので、ぜひ作ってみてください。70代

毎年干し芋をいただいています。テレビで小美玉市と聞くと真っ先に美味しい干し芋とヨーグルトが頭に思い浮かびます。ご縁ができ嬉しいです。東京都50代(ふるさと納税応援メッセージ)

大学の授業で市長の講演を聞き、受講生全員でヨーグルト乾杯したことがきっかけで、市職員を志しました。市民の皆さまと協働して市を盛り上げていきたいです。企画調整課 鈴木(入庁1年目)

4コマ小美玉暮らし



Vol.9 「得意なこと」



小美玉の日常をゆる〜く描く4コマ漫画。小美玉のクリエイターが3か月交代で担当します。



作者紹介 浅野みか

小美玉市在住。霞ヶ浦のそばで暮らしている。文字、言葉、イラスト、雑貨制作など表現方法はいろいろ。



広報 おみたま
令和3年5月号

編集・発行 小美玉市役所企画調整課
TEL 0299-48-1111 〒319-0192 小美玉市堅倉835
FAX 0299-48-1199 https://www.city.omitama.lg.jp

