●休日当番医　診療時間：午前９時～午後４時

2/25（日）	細井クリニック ☎66-2000	いがらしクリニック ☎62-0936
3/4（日）	龍ケ崎大徳ヘルシークリニック ☎64-3133	北竜台耳鼻咽喉科クリニック ☎95-3387

「果物のプリンセス」

甘さと酸味のバランスが絶妙！関口さんち（大徳町）の「紅ほっぺ」

小さいころ、テレビから流れてくる不二家のCMに憧れていました。丸いスポンジケーキが真っ白な生クリームで包まれて、その上に（間にも）乗っている真っ赤なイチゴ。一度でいいから丸ごと食べてみたい！　って。高嶺の花でしたね～。大きくなってからも、イチゴはオシャレな食べ物で、果物のプリンセスという感じかな～。

今回、おいしいイチゴが食べられるからと言われ（あれ？　そんなこと言ってなかったかな？）、向かった先が関口さんのお宅。取材そっちのけで、大粒のイチゴ「紅ほっぺ」に食らいつく！（ホホホ…ちょっと表現が下品でした）るみちゃんの大きな口でも、一口では食べきれない大きさに思わずニンマリ。甘さと酸味のバランスが良くて、いくつでも食べられちゃうおいしさ♪

スーパーで売っているのは、まだ青いうちに摘んで赤くなってから売るそうで、完熟はやはり直売でないと味わえないそうですよ。知り合いから「もうかるからやりなさいよ。もうかったらハワイに連れて行ってよ～」と言われて始めたイチゴ作りですが、こだわったらきりがないほど手もお金もかかるそうで…もうかるどころかトントンですよ。ハワイなんて夢のまた夢…とおっしゃるお母さん。それでもお客さんが「おいしいと言ってくれると嬉しくて、もっとおいしいイチゴを作ろう」って思うんですって。だから、満足いく出来じゃない年には販売中止にしたこともあったそうです。「一度でもまずいものを出したら評判落とすからね」とお父さん。「紅ほっぺ」は畑で完熟させているので、色も味も深みがあるんだね～。

イチゴは江戸時代にオランダ人が日本に紹介したそうですが、イチゴ栽培が一つの産業として行われるようになったのは戦後で、1963（昭和38）年の農林水産統計表の品目に初めて登載されたんですって。ビタミンCが豊富で、ポリフェノールの一種であるアントシアニンを含んでいるので、美容にも健康にも良いんですって。

夏の間は土作り。9月は肥料入れ、畝（うね）上げ、苗の定植、水やりの日々、病気の心配をしながら、ようやく収穫できるのは12月も半ば過ぎ。今年は寒かったし雨も多かったので収穫が遅くなったそうで…良かった！　広報に載ってから間に合うじゃん。

農家は自然との戦いだ。でも、どうやっても負ける。るみちゃん、これからの農業はどうしたら良いと思う？　とのお父さんの問いが、胸にズンと響きました。

ぶらり龍。るみちゃんさんぽ

まつど観光大使・龍ケ崎市広報ライターの「るみちゃん」が、外から見た龍ケ崎をお届けします！

まちかどとぴっくす

市民交流プラザのとんび凧教室

―すてきなオリジナル凧を作成―

教室参加者と講師の龍ケ崎とんび凧研究会の皆さん

１月８日、市民交流プラザで「龍ケ崎とんび凧教室」が行われました。講師は龍ケ崎とんび凧研究会の皆さんで、この日は大人の参加者が多かったことから、当初の予定を変更して、骨組みの組み立てからの講習となりました。

左右の羽の独特な反りが特徴の龍ケ崎とんび凧。参加した皆さんは講師の指導を受けながら、慎重に竹ひごを組んでいきます。骨組みができあがると、昇り龍、金太郎、牛若丸など図柄の版画に思い思いの彩色を施して、すてきなオリジナル凧を完成させました。

◎２月の納付：固定資産税・都市計画税④
国民健康保険税⑧　介護保険料⑧
農業集落排水使用料⑥　後期高齢者医療保険料⑧
保育料徴収金　市営住宅使用料
放課後児童健全育成事業保護者負担金
※口座振替日は２月 28 日です

２月１日現在。カッコ内は前月比。

人口のうごき

総数…77,911（+54）／世帯数…33,471（+71）
男性…39,905（+25）／　女性…39,006（+29）

再生紙を使用しています

●この広報紙は、株式会社茨城読売ＩＳに委託し、市内の全世帯に配付しています。配付についてのお問い合わせは市広報広聴課まで。