



2016 FALL/WINTER vol.7

【表紙の人】

「産直の里内牧」の森田果樹園 を支える森田充さん(右)と仁さ ん。息の合った仲のいいご兄弟 です。8月上旬、豊かに実ったご 自慢の梨の下で撮影しました。

たべる、つながる、そだてる

地域に根づいた 自慢の食!

		N I	_			_	
		N		-	N		•
•	•						. 3

巻	頭エッセイ
1	春高生の胃袋をわしづかみ!
2	産直の里内牧物語。
3	給食は"教科書"なのです。(
4	地場野菜をおいしく食べよう!
5	"藤の里"ならではのご当地グルメ2選。

・ シティセールスシンボルマークを使おう!



「+1」とはこのまちに住む一人ひとりが大切に想う「春日部の好きなところ(魅力)」のこと。マークを使ってみんなで魅力を共有しよう。詳しくは市公式HPへ。



この情報誌には、写真が動く AR動画を掲載しています。

シティセールスシンボルマークのアイコンのある写真でAR(エーアール)動画を楽しめます。スマートフォンやカメラ付きタブレットでAR動画を再生するには、無料アプリ「Aurasma」(オーラズマ)をインストールしてください。詳しくは市公式HPへ。

る生産者や あるのかもしれません。私は幼いるとでによく遊びに行っていたのですが、当時の田舎町では、近所づきあいの近くの農家の人が「よかったら食べて」と毎日のように野菜を持って来て」と毎日のように野菜を持って来て」と毎日のように野菜を持って来て」と毎日のように野菜を持って来て」とのというに、おばあちゃんはそのたびに「いただいてばかりじゃ申し訳ないから、これ持っていきなよ」と、いから、これ持っていきなよ」と、いから、これ持っていきなよ」と、

しいものがさらにお

現在の都会ではそのよれ。

がったに見られなくなりましたが、 都会と田舎の要素がバランスよく混 都会と田舎の要素がバランスよく混 を通じた昔ながらのコミュニケーションが残っているのでうれしいです。 食べ物の向こう側には作り手の努 食べ物の向こう側には作り手の努 食べ物の向こう側には作り手の努 食べ物の向こう側には作り手の努 なと、おのずと感謝の気持ちも生ま くと、おのずと感謝の気持ちも生ま れ、おいしいものがさらにおいしく



春日部市立上沖小学校、大 沼中学校卒業。大学卒業後、 英会話学校講師等を経て、 シンガーソングライターに。 2013年に「かすかべ親善大 使」に任命され春日部市の 歌「心の空」を制作。J:COM 「街の魅力再発見!ぶらっと ♪春日部/いわつき」のパー





揚げた食パンに砂糖をまぶした35パン は、春高でしか販売していないオリジナル 商品。食欲旺盛な春高生からは、安くてお いしいと評判である。

春高の昼休みは11時20分からの30分間 (一昼)と12時55分からの20分間(二昼) ▶ の2回に分かれている。パンの販売が行わ れるのは一昼。

ら値上げ

したいのはやまやまだけ

"35パン"って

「材料費が高騰しているから本当な

名付けちゃったから、 ど、春高生たちが

値上げできな



そんな心配をよそに笑顔でこう語 まつばの奥さん・笠松和江さんは、 で果たして利益が出るのだろうか? こと自体驚きだが、 今の時代に35円のパンが存在する こんな価格設定

源となっているまつばのパン春高生たちのエネルギーの

べるパンが彼らの健康の一端を担っむのも私たちの役目ですが、毎日食 自家製の天然酵母を使っている。ーのみを使用。パン生地の発酵にもパンにはマーガリンを使わずにバタ ていると思うと、 「春高生たちの胃袋をがっちりつか りません」 安全面でも気は抜 毎日食

低価格にこだわり続ける学生の喜ぶ顔が見たいから

こと、素材にもこだわっていて、 今のまま、なんとかがんばろうって 気持ちになってくるんです」 たちの喜ぶ顔を見るとう と、素材にもこだわっていて、食まつばでは安さや味はもちろんの れしくて。

ても食べたいときは、チャイムが鳴

に売り切れてしまうんです。どうし り35円で販売されているので、 んといっても35パン。その名の通

すぐ

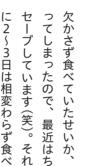
「友達の間で安くて人気なのは、

るのと同時に教室を飛び出し買いに

早めにパンが売り切れてしまい そうな時は、店に一度戻って補 充することもあるとか。「せっか く並んでくれたのに、買えなかっ たら生徒さんたちに申し訳ない

まつば名物「プリンパン」

自家製プリンをパン生地の中に詰めて オーブンで焼きあげ、一度冷ました後に生 クリームを注入した人気のプリンパン。こ れぞ春高生の青春の味!



に2~3日は相変わらず食べていま セーブしています(笑)。それでも週 ってしまったので、最近はちょっと 若干太

徒のために、価格は店頭よりも安いルなのも特徴。たくさん食べたい生ームがあるだけでなく、リーズナブまつばのパンはおいしくてボリュ 春高価格に設定しているという。



ですからね」(まつば店員)

袋をわしづかみ!

春日部高校(通称:春高)の生徒の登下校時には、

この地にパン屋を構え、約40年に渡って春高生たちの胃袋を支え続けてきたのが「まつば」だ。

おいしいパンを 毎日食べ過ぎて、 太っちゃったかも

糖分も必要

頭の働きを良く するには適度な なのよ



笠松 和江さん



高校時代に食べたパンの味が懐かしくなって、卒業後ふらりとまつばを訪れる春高OBの姿も珍しくない。

たら、 ŧ は、

位高生たち っの元気 なな姿 るが

感を覚えているという。 昔と変わらない春高生たちの姿に好 まつばのご主人・笠松徹さんも、

あった。 としました」 わっていないことが分かって、 と不安に思っていたんです。 今回久しぶりに学校を訪れてみ それが失われてしまったので 学生の気質も昔とほとんど変 点数至上主義の時代になっ ほっ で ギ

愛されるパン屋を目指して精進して らも体力と気力が続く限り、 保てているわけですからね。 からこそ、商売が続けられている生徒さんたちが喜んで食べてくれる いる。 祭にもすごく一生懸命に取り組んで らは勉強だけでなく、 もっとがんばらなきゃ、 っているのは間違いありません。 「春高生の存在が仕事への励みにな パン作りへのモチベー -が湧いてくるんですよ。 そんな姿を見ていると、 春高祭や体育 oよ。それに ってエネル -ション これ 地域に 私も 彼 ŧ



数多くの北村作品の中でも、 『スキップ』(新潮文庫)には、 春高をモチーフにしたと思わ れるシーンが数多く登場す る。17歳の女子高生が突然 25年後に飛び、内面はその ままで高校教師になってしま うというストーリー。



ほしいものってありますよね。たとていくけど、ずっと変わらずにいて うとしないところが素敵なんです 増えていますが、あえて時流に乗ろ 味で馬鹿になれる も一生懸命でありながらも、 えば春高生らしさもそのひとつで 「最近はおしゃれな店名のパン屋が 人も風景も時代とともに変わっ 私が教員の頃の春高生は何事に ゚おおらかさ゚ い い 意

魅力を感じているようだ。







春日部高校OB·作家

この店の

シュークリームは 日本一ですよ!

1949年、埼玉県北葛飾郡杉戸町生まれ。早稲田大学第一文学部卒

業後、高校の国語教員をしながら執筆活動を続け、1989年にミステ リー作家としてデビュー。2009年『鷺と雪』で直木賞を受賞。

聞こえるかもしれないけど、ここのえめで日本人の口に合う。大げさに点、まつばさんのクー を訪れて、 い、る 昔。 あるけど、そういうところのクリ ムは総じて濃厚すぎるんです。 んじゃないかな」

今でも北村さんは月に何度かは店 昔ながらの店のたたずまいにも 決して今どき風とはいえな パンや洋菓子を購入して

北村さん大絶賛の「シュークリーム」

濃厚すぎずあっさり味のクリームがたっぷり詰まった シュークリーム。毎週金曜日がケーキの販売日で、チーズ ケーキも北村さんのお気に入り。

洋菓子にも注目すべし!パンだけでなく、まつばの

薫さんは、 鞭をふるった経験ももっていて、に、国語教員として12年間母校で に、国語教員として12年間母校で教 のであると同時のであると同時の現在、小説家として活躍中の北村のであると同時のであると同時のであると同時のであると同様のできません。 現在、

つばさんのシュークリ に記憶していますが、 まだ学校で売られていなかったよう でもまつばの常連である。 「私の高校時代は、まつばのパンは 教員時代はま ムが好き 今

よく学校の帰りに家族へのお土

ま

つばさんも春高も

ちっとも変わってない

の

がうれ

産として買っていました。

シューク

ムの名店と呼ばれる店は他にも

その

そう言って

いただいて ありがたいです

まつばご主人

^{かさまつ とおる} 笠松 徹さん



1986年、春日部高 校の教員だった頃▶ の北村さん(春日部 高校同窓会提供)



07

産直の里内牧物語。

内牧地区は、毎年夏になると、梨やぶどうなどを求めて、多くの人でにぎわう。 この地で梨栽培を始めたおじいさん、跡を継いで果樹園を守る2人のお孫さん、 20年にわたって通い続けているというお得意さんに話を聞いた。



ろうと苗を植えたのがきっかけだっ 向上を目指し、新たな特産品をつく こと。若い生産者たちが農業所得の

ド名で販売している。 熟させることで甘さや風味を引き出 を使った土づくりを行い、 した梨を「春日部甘熟梨」のブラン 農園もある。 「春日部市梨組合」では、 内牧地区で梨の栽培が始まったの 内牧地区の梨農家16軒でつくる 終戦から間もない昭和25年頃の 主に梨やぶどう、 収穫体験ができる 樹上で完 有機肥料

いだった。 5キログラム)を出荷するほどの勢 シーズンに2万ケース(1ケース= ピークを迎え、内牧地区全体で、 昭和40年代後半には市場出荷の



梨を軒先で販売したり、 50年頃。森田果樹園でも、 売」への変化が起き始めたのは昭和 34年に開園した梨農家だ。 周辺の宅地化が進み、







森田潔さんが昭和 高品質の 「産地直

代表的な梨の収穫期

		8月			9月			10月	
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
^{2.33} ずい 幸水	•								
豊水		•							
ざいぎょく									
新高					•				

畑で。毎年、1町 (1万平方メート ル)の畑から10 ~15トンの梨を 収穫している。







給食は"教科書"なのです。

文部科学省の「学校給食表彰」を過去8年間に6回受賞、市の学校栄養士研究会チームが 「学校給食調理コンクール」で埼玉県教育委員会教育長賞を3年連続受賞するなど、

高い評価を得ている春日部市の学校給食。 そこではどんなことが行われているのか、 幸松小学校の取組を紹介する。

学校給食表彰「文部科学大臣賞」を **- 学した寿口邨市の小学校**

文員した各口的川ツハ子仪					
平成20年度	武里南小学校				
平成21年度	立野小学校				
平成22年度	八木崎小学校				
平成24年度	上沖小学校				
平成25年度	内牧小学校				
平成26年度	武里西小学校				

	PER
平成20年度	武里南小学校
平成21年度	立野小学校
平成22年度	八木崎小学校
平成24年度	上沖小学校
平成25年度	内牧小学校
平成26年度	武里西小学校

今日も残さず みんなで楽しく

いただきましょう

それが「食育」

幸松小学校6年2組の教室に元気 28名の児童たちが、

野菜などの皮をむいて給食作りに参

毎月19日の

「食育の日」

食を通じて゛より良い

を選ぶ

であり続けることができるよう、

「子どもたちが生涯にわたって健康

き役割について、

こう語る。

折原先生は、

学校給食が果たす

同校の栄養教諭・

折原美樹先

力を身につけてほしい

のです 食事

同校では、

児童が給食に使用する

り入れるなど、学校給食を通じたア

に、全国各地に伝わる郷土料理を取

イデアいっぱいの食育の取組を行っ

週3回は米飯を主食とした献 立。市内産米を使用し、毎年 11月には新米に切り替わる。 野菜などの副菜もできる限り 地元産の食材を使用する。

かなランチタイムが始まった。

その様子をにこやかに見つめるの

から持参した箸を取り出し、

にぎや

幸松小学校栄養教諭



7月6日 今日の献立

えだまめごはん/牛乳/いわしのビリ辛揚げ 青菜とかんぴょうのあえもの

沢煮椀(さわにわん)

取材に協力してくれた6年2組のみなさん。「ただ漫然と食べるだけでなく、食の大切さについて考える習慣がついてきた」と折原先生。

行事食や 毎月の郷土料理

が楽しみ!

を大切にしている点だ。 育を通じて家庭や地域との

として、 平成7年度は、 シごいね! やさいのはたら 栄養教諭と学級担任が協力

年生の学級活動 つながり

0 とを

を働かせ協力 配るにはどう 人間関係を築く したらい して配膳す く食べることで円 る、 と知恵

が、子どもたちの食への興味を育み うなぐ

っぽになっていた。

「みんな大好き!」 おいしい 学校給食レシピ

cookpad Cookpad

に掲載中!

春日部の

おいしい!

を伝えるなど、

子どもたちから感謝の気持ち れた生産者を教室に招いて会 A主催のバザ

―で近隣

米づくりを指導

者が提供する田んぼで行われる。

収

た米を給食で食べ

、るほか、 の住民に児童

のつながりを大切にす

「食について学ぶことの意義は、

春日部のおいしい学校給食をたくさ んの人に知ってもらおうと、料理レシ ピサイト「クックパッド」にレシピを 掲載しています。

どれも身近な食材で 簡単に作れるものば かり。ぜひ家庭でも 試してみてください。

11



な、あらゆる要素が凝縮しています。 に関わる場面には、社会生活に必要 まさに給食は〝教科書〟なのです」 と、折原先生は話す。

参加した保

保護者や

「ごちそうさまでした!」 全員で食後のあいさつをすませる に載った食器は、 ープごとに協力して後片付

けをする。

食べ残しが減ったという。

5年生が田植え・

稲刈り体験を行

地域の生産

気づきました」といった感想が寄せ

この授業の後には、

給食の

グル

なのかを理解させることが大切だと

を食べなさい』ではなく、 護者からは「家庭でも、

なぜ大事

えだまめごはんの

色がきれいだね



幸松小学校の食育の例

する感謝の心を育む、。全員に均等に る人や、料理を作ってくれた人に対 ことにとどまりません。

食材を育て

"健やかな身体をつ

る。

5年生は毎年、地域の農家で田植え や稲刈りを体験(写真左)、1年生は 給食に使用するそら豆のさやむき を行う体験学習を実施。食材の旬 を知るとともに、地域の生産者への 感謝の心を育むことが目的。

つながる、

ラブという名前には、 ことを目的に設立された。

「太陽の恵み ト

野菜のおい

ż

市の農政課が企

地消料理教室」

市民に春日部

女性農業者の地位向上と親睦を図る

き生きとした生活」

を目標に掲げ

の活動を通じて、

メンバ

全員に生

った料理教室を取材

内牧地区公民

っながる、豊かなまちづくり育てる人」と「食べる人」が

軽におしゃべりするような集まりだ 「最初は、農家のお嫁さんたちが気 代表の伊藤弘子さんはこう語る。 でも、 トマトクラブで

春日部市食生活改善推進員(内牧

地区)の皆さんが事前に何度も試作

を重ね、料理の味や量、調味料のバ ランスなどを調整した。努力の甲斐 があって、メニューは参加者に大好

> 女性たちでいたい」との思いがこめ マトのように、いつも明るく元気な をたっぷり受けて育った真っ赤なト

春日部市食生活改善推進員(内牧地区) まな 紀美子さん

料理していて

鮮度の良さか

分かりました

おいしい料理を学びたい新鮮野菜が豊富な春日部で わってみてください」 つくった野菜のおいしさを、 かけられると、この仕事をしていて 産者としての自覚が芽生えてきたよ よかった、と感激します。 恵を出し合って、 こともありますが、 店頭でお客さんから『あなたの 思うように野菜づくりができな 待ってたのよー』なんて声を トマトクラブ提供の野菜を します。天候の影響など 日々努力していま さらにおい 私たちの ぜひ味 しい野 **|**で知 まった受講者は16名で、 を知ってもらおう 画している。当日集 館を訪ねた。この「地

を増やそうと思って参加しました」 料理の新たなレパ 菜をいただくので、野菜 の農家さんに新鮮な野 受講者からは、「近隣 5品のメニューを作る。 活改善推進員の皆さん。 といった声が聞かれた。 班に分かれ、2時間で 講師を務めるのは、 しさを活かしたレシピに、 春日部市食生

てきぱきと調理が進んでいく 受講者も多かったが、 者は感心しきり。この日が初対面の 調理が終わり、 い、「子どもが野菜が苦手なので2人の子どもと参加したお母さ 今日の料理は 全員で食卓を囲 分担を決めて 地場野菜の れたの 参加

宮坂さんの食生活アドバイス



生産者の意欲に火を消費者とのふれあい つが

け

地場野菜を おいしく食べよう!

春日部の野菜の生産者と市民のみなさんが"つながる"場を提供し、 「春日部産の野菜」をもっと好きになって、その魅力をみんなで育てたい。 そんな趣旨のもと開かれた「地産地消料理教室」を取材した。

完成!

手に、こぼれんばかりの笑顔を見せ

自慢の野菜を

くれたのは「土と生きる庄和の女

ブ)の9人のメンバ

ーたち。

トマトクラブ」

(以下トマ

豊かな農業経営」と「生

トクラブは平成13年、

野菜たつぷり 夏バテ予防!メニュー

しいたけシューマイ野菜添え オクラと玉ねぎのすまし汁/爽やかサラダ 切り干し大根の和え物/ごはん とまと寒天



地元で 食べ継がれる 伝統の味へ

埼玉県麺類業生活衛生同業組合、春日部支部長の堀田外治(ほりたそとじ)さん(左)は二代目の保大 (やすひろ)さんに「ぜひ、手打ちの藤うどんを守ってほしい」と思いを託している。

"藤の里"ならではの ご当地グルメ2選。

近年、市内でよく見かけるようになった「春日部やきそば」や「藤うどん」。 ますます認知度を高める春日部の"ご当地グルメ"、あなたは、もう味わいましたか?



春日部名物 発展のために 走り続けます

春日部やきそばのイメージキャラクター「とろ★りん」を中心 ■ に、右がNPO法人春日部藤源郷代表理事の須田浩(すだひろ し)さん、左が副代表理事の持木一剛(もちぎかずたけ)さん。

たのがきっかけだった。 し物として企画・販売し かべ商工まつり」の出 議所青年部が「かす 座台を出店していました。当時は 「青年部では毎年、 ース焼きそばを販売していたので 春日部商工会

になるような特色のあるメニューを

平成21年に 『春日部の特産品

が誕生したのは平成

春日部の新名物 商工会議所の

「藤うどん」藤色の秘密

藤色の正体は皮も実も紫色をしたアヤムラサキイ モ。この芋を粉にして、コシのある埼玉産小麦粉 「あやひかり」とこねて作りあげる。芋粉の割合は 各店の腕の見せどころ。気品のある藤色に仕上げ るために、試行錯誤を繰り返した。

校給食で「春日部市合併記念 頼を受けたんです」 食の食材として提供してほしいと依 町が合併し新しい春日部市が誕生し んを試作していました。ちょうどそ 共通で食べることができる春日部名 を営む堀田外治さんはこう語る。 「組合の勉強会で゛組合の加盟店で 平成7年に、旧春日部市と旧庄和 新たな春日部名物としておなじみ 藤の里にふさわしい藤色のうど 市の教育委員会から、学校給 という機運が高ま の発祥に

合併記念の学校給食

勝うどん商品化のきっかけは

やきそばを見つけてほしいですね」 な店で食べ比べて、自分好みの春日

麺にパスタを使ったもの

ソースを使っ

藤色のうどんを目にしたことのある

は108作品の応募があった。 サラダうどんや茶わん蒸 今後も市民の皆さんと クな作品が多く寄せ 今年

組合春日部支部では、お土 産用の半生うどんを発売 ▶

恒例のオリ

うと商品化に踏み切っ 呼んだ。そこで、この好機を生かそ 平成22年からは毎年 児童からの口コミで話題を たという。

市民のみなさんは多いことだろう。

やきそばには、。藤の里にちなんだ 酢をかけて食べることがありますよ 図るために、あんかけを採用しま 提案されたという。 たら、など、 にちなんでタコの天ぷらを入れてみ ものとして、紫色で、 た。中華料理のあんかけやきそばに ん。商品開発にあたっては、 ー味はどうだろう。 「試行錯誤の結果、 と語るのは、 ースやきそばとの差別化を さまざまなアイデアが B級グルメによ 酸味のある ″ "大凧あげ祭り 春日部 ″ カ

"春日部やきそば"定義

- 一、必ずや 「**焼きめん**」を使うべし。
- 一、必ずや「**あんかけやきそば**」であるべし。
- 一、必ずや「**しそふりかけ**」をかけるべし。
- 一、必ずや「NPO法人春日部藤源郷」の承認を得るべし。



\ こちら、シティセールス広報課です! /

INFORMATION

Coming 「新」かすかべフードセレクション!

春日部市内には、事業者の方々がこ だわって作ってきたおいしい商品がた くさんあります。市ではこれをより多く の方に知っていただくため、「かすかべ フードセレクション」として平成25年か ら20商品を認定しています。認定商品 の一部は、ふるさとかすかべ応援寄附 金(ふるさと納税)へのお礼の品として 全国各地の皆さんへも贈呈中。毎日の 食卓から贈り物まで、幅広いシーンで ご賞味ください。

現在、平成29年4月からの新規認定 に向けて準備を行っています。発表をお 楽しみに!



▲当パンフレットの発 行部数は累計12万部





PRESENT

感想をお寄せいただいた方の中から、 抽選で合計7名様にすてきなプレゼント!



春日部高校OB

サイン入り著書 「うた合わせ 北村董の百人一首」



かすかべ親善大使 あえかさん シンガーソングライター



「あえかベスト」〜World〜」

- ○応募受付期間…平成28年10月1日(土)~平成29年2月3日(金)必着
- ○応募方法……①市公式ホームページ内専用フォームからご応募ください。 → かすかベプラス Q で検索!

②官製はがきに以下の項目をご記入の上、ご郵送ください。

□お名前・性別・年齢・ご住所・電話番号 □ご希望の商品 □本誌の入手先 □よかった記事(ページ番号) □ご意見・ご感想

《応募宛先》〒344-8577 春日部市中央六丁目2番地 春日部市役所シティセールス広報課 かすかべプラス第7号プレゼント係

※賞品の当選は発送をもって発表に代えさせていただきます。 ※応募の際にご提供いただく個人情報(氏名・住所等)は、この企画以外の目的には使用しません。



FVFNT

11月は春日部のまちが音楽に包まれます



ブラス・ジャンボリーinかすかべ

会場:ふれあいキューブ/主催:春日部市



かすかべ音楽祭2016

わがまちの音楽家たち

^{※要整理券} 会場:春日部市民文化会館大ホール/主催:春日部市



30(7K)

まちかどコンサート

会場:商店など市内各所/料金:会場ごとに異なる/主催:まちかどコンサート実行委員会



JazzDayかすかべ2016秋 会場:ふれあいキューブ/主催:ジャズデイかすかべ実行委員会



ファミリーコンサート

会場:エンゼル・ドーム/主催:エンゼル・ドーム



平和コンサート**要整理*

会場:春日部市民文化会館小ホール/主催:春日部市



READERS VOICE

そ

読者からの声を紹介!

"これでわかった! 春日 部がスポーツに強い理 由"と題した「スポーツ」 をテーマとした前号のか すかべ+第6号。たくさん の方から声をお寄せい ただきました。ありがと うございます!

春日部で育って、春 日部の皆さんが活 躍する事がとっても うれしいです。 春日 部大好き♥ 自慢 できるまちです。

市内在住 女性

「春日部は本当にスポーツ のまちなんだなa」と思い ました。私はスポーツが苦 手なので、春日部で育って いたら…? 子どもさんたち の成長が楽しみですね!

市外在住 女性

活の ことが、 さまにとってこの冊子を読む は少ないかもしれません。皆 改めて食について考える機会 だと思います。でも、 しい!」に気付くきっかけと 春日部市シティセールス広報課 食の楽しみ方は人それぞれ 一部になっていて 春日部市にある 、ただの 、普段は 「おい

野菜に反映されているようで ちが、 たい!」というまっすぐな気持 しさや、「お ただいたのですが、 教室に食材を提供している 材をして感じたトマトクラ トクラブの皆さんを取材し 際に、野 甘くみずみずしく育った 菜を試食させてい いしい野菜を作り 激し そのあまり 、たくま

さんだったり。今回、多くの作 も共通していることでした。そ 作っているところは、どの方に ぞれ作るも 、食べる人のこと 思いを込め のは異

ます。野 年もパンを作り続けるパン屋 たり て給食を作る栄養士さんだっ 食べ物には必ず作り手がい 、地域の人のために何十 食を通じて人と人とが 、栄養バランスを考え 菜を作る農家さん

づいた自 食!」というこ

春日部がもっと好きになる、まちの情報誌 kasukabe+2016 FALL/WINTER

発行日 平成28年10月 発 行 春日部市シティセールス広報課 〒344-8577 埼玉県春日部市中央六丁目2番地 tel 048-736-1111 ISSN 2188-1928

制作協力·印刷·製本/株式会社文化工房

※本誌の無断転載・複製を禁じます。





