

広報

2021

つちうら

1

Tsuchiura Public Relations

No.1282



おうちで過ごすお正月

今年のお正月、つちまるはかるた遊びに挑戦です。こまや羽子板、すごろくにたこ揚げなど、昔ながらの正月遊びはたくさんあります。皆さんもいっぱい遊んで、ぐっすり休んで、いい初夢が見られるといいですね。



市長挨拶

新しい年の始まりに寄せて

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年は、新型コロナウイルスの流行により、感染への不安を抱えつつ、家族や大切な人の身を案じながら、毎日をお過ごしになられたことと思います。

このようななか、感染症により影響を受けられた方々には心よりお見舞いを申し上げますとともに、医療従事者をはじめ、感染拡大防止にご尽力されております関係者の皆さまに改めて敬意を表し、深く感謝を申し上げます。

市といたしましては、今後も感染拡大状況に応じた適切な対策を迅速に講じてまいりますので、引き続きご理解とご協力をお願いいたします。

さて、昨年本市は、市制施行80周年の節目を迎え、さらなる飛躍に向けて新たな一歩を踏み出しました。市民会館が「クラフトシビックホール土浦」としてリニューアルオープンしたほか、老朽化した学校給食センターを統合して新給食センターが完成するなど、未来を見据えた施設の整備も順調に進展いたしました。

また、自転車のまちづくりの推進につきまして、J R土浦駅ビル内の「りんりんスクエア土浦」や土浦港近くの「りんりんポート土浦」に加え、3月には土浦駅直結のホテル「星野リゾート BEB5土浦」が開業し、さまざまなニーズに対応可能な自転車環境が整備されてまいりました。「つくば霞ヶ浦りんりんロード」の結節点に位置する本市の特徴を生かし、これらの施設と本市の地域資源を有機的に連携させることにより、サ

イクリングを軸とした交流人口の拡大と地域の活性化が一層伸展していくものと期待しているところです。

このようななか、本年は、本市のさらなる発展に向けて、新しいまちづくりの指針となる第9次総合計画を策定し、市民の皆さまが土浦市の将来に希望を持っていただけるよう、中長期的な視点に立って、未来志向のまちづくりを進めてまいります。

また、土浦北インターチェンジ周辺地区の土地利用促進や、スマートインターチェンジの設置可能性の検討など、地域経済や産業の活性化に寄与する各種事業を推進するとともに、小中学校におけるICTの活用促進など、教育環境の充実に努めます。さらに、子ども・子育て支援施策のさらなる充実と総合的な相談支援体制の構築、そして高齢者や障害のある方にも優しい地域づくりに取り組んでまいります。

今後も地域の特性をふまえた施策を積極的に展開し、市民の誰もが郷土に誇りを持ち、生きがいを感じられる「夢のある、元気のある土浦」の実現に向け、全力で市政に邁進してまいりますので、皆さまには引き続き、ご支援とご協力をお願い申し上げます。

結びに、新型コロナウイルス感染症が早期に収束しますこと、そして、市民の皆さまにとって本年が、健康で幸せな年になりますことを心からご祈念申し上げます、新年のご挨拶といたします。

土浦市長 安藤真理子

【第9弾】土浦市新型コロナウイルス感染症緊急経済対策

新型コロナウイルス感染症に関する 新たな市の取り組みについて

市ではこれまでに、新型コロナウイルス感染症対策として、子育て世帯やひとり親世帯への給付金、公立小中学校などの給食費の一時無料化をはじめとした生活支援、売上げが落ち込んでいる事業者を対象とした持続化給付金、プレミアム付商品券の発行などを通じた事業者支援、またマスクや防護服など衛生用品の配布による医療機関の支援など、各分野におけるさまざまな対策を行ってまいりました。

現在、感染症が再拡大している状況下であり、今後も継続的な感染症拡大防止策や経済支援策を講じていくため、この度、令和2年第4回土浦市議会定例会(12月議会)において、新型コロナウイルス感染症に関する新たな市の対策に係る補正予算が可決されましたので、主な取り組みについてお知らせします。

家庭用ごみ袋の無料配布の追加実施

コロナ禍における、家庭でのごみ排出にかかる費用負担を軽減するため、ごみ袋の無料配布を追加で実施します。

配布対象／基準日(令和2年12月1日)において市内に住民登録がある世帯

配布方法／ごみ袋の無料引換券を全世帯へ郵送

引換対象／燃やせるごみ袋30ℓ(10枚入り)、燃やせないごみ袋30ℓ(10枚入り)

引換方法／指定ごみ袋取扱店で引換券と交換

配布時期／1月下旬ごろ発送予定

問い合わせ／環境衛生課 ☎826-1111(内線2445)

小中学校、各中学校地区公民館など公共施設の環境整備

- トイレ利用時の感染防止対策のため、神立地区コミュニティセンターおよびトイレの洋式化率が低い小中学校(神立小、都和南小、乙戸小、都和中)の和式トイレをふたつきの洋式トイレに改修します。
- 感染症予防の観点から、小中学校のエアコンが整備されていない一部の特別教室にエアコンを整備し、衛生環境を改善します。
- コロナ禍における災害時に、避難者がそれぞれのニーズに応じた情報収集ができるように、避難場所となる各中学校地区公民館や、勤労者総合福祉センターなどの公共施設に、公衆無線LAN(Wi-Fi環境)を整備します。
- 接触機会が減少するキャッシュレス社会の構築を推進するため、観光施設(まちかど蔵「大徳」、きらら館、小町の館)にキャッシュレス機器を導入します。

その他、市で実施する感染症対策事業

- 今後の感染拡大に備え、避難所、学校施設、保育所や市役所本庁舎をはじめとする市施設にマスク、非接触型体温計、感染防護服、消毒液、アクリルパーティションなどの感染予防対策物品を配備します。
- 外出抑制につなげ、感染リスクの低減を図るとともに、在宅時間を有意義に過ごせるように、図書館がインターネットで貸し出しを行う電子書籍の蔵書数を増やします。
- コロナ禍における芸術文化活動の発表の機会を確保するため、クラフトシビックホール土浦(土浦市民会館)にインターネット配信環境を整備します。
- 国の慰労金支給事業の対象外とされた、未就学児を預かる民間の保育施設などに勤務する職員の方に対して、慰労のためにプレミアム付商品券(コロナに負けるな!応援チケット)を配布します。

新型コロナウイルス感染症の最新情報はホームページやSNSでお知らせしています

土浦市公式ホームページ
<http://www.city.tsuchiura.lg.jp>



土浦市公式Twitter (@tsuchiura_city)



作って食べて、**土浦**の恵みを楽しもう

土浦ブランドイメージメニュー

問農林水産課(☎826・1111 内線2710)

土浦市は、「れんこん」をはじめ、さまざまな農産物や、霞ヶ浦の水産物に恵まれています。市では、これらの恵みを活用し、土浦の魅力を伝える「土浦ブランドアッププロジェクト推進事業」に取り組んでいます。

この取り組みのなかで、食べることで土浦の恵みを知ってほしいとの想いから考案されたのが「土浦ブランドイメージメニュー」です。れんこんを中心に地元の食材を使った、栄養たっぷり、おいしさ満点の料理です。レシピどおりに作ってもよし、アレンジを加えてもよし、おいしく、楽しく、土浦の恵みを味わえます。

今回の特集では、土浦ブランドイメージメニューのレシピの一部を紹介します。お正月は、おうちで料理を楽しんでみてはいかがでしょうか。

土浦の恵みが
たっぷり！

土浦の恵みを紹介

れんこん

皆さん土浦のれんこんが日本一ということは聞いたことがあると思いますが、具体的には何が日本一なのかご存じですか。

農作物は、作付面積、収穫量などで生産の規模を表します。土浦のれんこんは作付面積、収穫量の両方が日本一です。令和元年度の収穫量は8649tで、作付面積は544haです。作付面積はなんと、J・COMスタジアム土浦約200個分です。

れんこんの育成は、3月から5月初旬にかけて種バスを植えるところからはじまり、10月から3月にかけて収穫をします。収穫の最盛期は12月ですが、品種によって成長の早さが異なるので、早いものだと4か月ほどで収穫ができるものもあります。

栄養面では、ビタミンや食物繊維を豊富に含んでいて、なかでもビタミンCは100g中48mgとリンゴの約12倍です。ビタミンCは免疫機能を高める効果があるので、風邪などの予防に役立ちます。

食物繊維には整腸作用のほか、食後の血糖値の上昇を穏やかにする効果があります。

炒めてよし、煮てよし、揚げてよし。和え物やサラダにも使われていて、オールラウンドに活躍するのが食材としてのれんこんの魅力です。

わかさぎ

しらうお

土浦市の漁業は、全国2位の面積の湖である霞ヶ浦で行われています。茨城県は、わかさぎが全国4位、しらうおが全国2位と全国トップクラスの漁獲量を誇ります。どちらの魚も骨まで丸ごと食べられるので、カルシウムをたくさん取ることができます。

れんこん、わかさぎ、しらうおのいずれも、地元が誇る土浦の恵みです。その恵みをよりおいしく食べるために役立つ「土浦ブランドイメージメニュー」のレシピを次ページから紹介します。初めての方でも取り組みやすいように調理過程を写真を交えて説明しているのです。早速、今日の夕食のメニューに加えてみてはいかがでしょうか。



北イタリア風南蛮漬け

わかさぎとれんこんの

カルピオーネ



⑥ 温めたフライパンにオリーブ油を入れて、わかさぎを強めの中火で焼く。片面が焼けたら、裏返して、もう片面も焼く。



⑦ 両面焼けたら、熱々を④で作ったマリネ液に漬ける。



⑧ ⑦のフライパンにれんこん、パプリカ、玉ねぎを入れて、3分ほど中火で炒めたら、塩小さじ1/4を入れて、さらに炒める。



⑨ れんこん、パプリカ、玉ねぎがしんなりしたら、わかさぎと一緒にマリネ液に漬ける。

POINT

和風のだしを使うことで、食べ馴染みのある味に。



① わかさぎは水気をしっかりふき、塩、こしょうで下味をつけて、5分ほどおいておく。



② れんこんは皮をむき、薄切りにし、水にさらして、水気をきる。



③ パプリカを薄切りにする。玉ねぎは、繊維に沿って薄切りにする。



④ Aを混ぜ合わせて、マリネ液を作っておく。



⑤ 下味をつけておいたわかさぎの水分をふき取り、小麦粉をまぶす。

◎材料

- わかさぎ ……………200g
- れんこん ……………100g
- 黄パプリカ ……………1/4個(50g)
- 紫玉ねぎ ……………1/4個(50g)
- 塩 ……………小さじ1/4
- こしょう ……………少々
- 小麦粉 ……………大さじ2
- オリーブ油 ……………大さじ2
- 酢 ……………大さじ2
- 白ワインビネガー、薄口しょうゆ ……………各大さじ1
- A 砂糖 ……………大さじ1/2
- だし(かつおと昆布) ……………1/4カップ
- 赤唐辛子 ……………1/2本
- ローリエ ……………1/2枚
- 塩 ……………小さじ1/4



最初に紹介するレシピは、れんこんとわかさぎを使った、北イタリア風の南蛮漬け、カルピオーネです。

カルピオーネは、もとは北イタリアに生息する淡水魚の名前でした。それをマリネした料理が広がり、現在では魚を揚げて、甘酢で和えた料理をカルピオーネと呼ぶようになったそうです。

揚げた魚を甘酢で和える料理は世界中にあります。同じイタリアでも南イタリアではスカパーチエ、フランスやスペインではエスカベッシュ。それらが、南蛮貿易により日本に伝えられ、南蛮(スペインやポルトガル)から来た料理ということで、南蛮漬けという名で浸透しました。

このレシピでは、和風だしを使うことで、食べ馴染みのある味にしつつも、白ワインビネガーを使うことで、いつもとは少し違った南蛮漬けになっています。

土浦ブランドイメージメニューは、土浦の恵みを、これまでの食べ方にとらわれない方法で調理しています。今までとは違う味わいや、新たな観点から土浦の恵みを楽しみましょう。

れんこんの食感が楽しめる

れんこんと牛肉の
キーマカレー



4 香りが出てきたら、トマト缶とトマトペーストを入れて2分ほど煮詰める。



1 れんこんは皮をむき粗いみじん切りに、玉ねぎはみじん切りにする。鍋にサラダ油、玉ねぎを入れて、強火で5分ほど炒める。焼き色が付いてきたら、水1/4カップを入れる。



5 れんこんと牛ひき肉を入れて、火が通るまで炒めたら、Aで味付けをして出来上がり。



2 しっかり煮詰め、水気がなくなったら、しょうがとにんにくを入れて、香りが出るまで炒める。



3 カレー粉、クミンパウダーを入れ、さらに炒める。

◎材料(2～3人前)

- れんこん ……………200g
- 牛ひき肉 ……………200g
- 玉ねぎ ……………100g
- サラダ油 ……………大さじ2
- しょうがのすりおろし ……………20g
- にんにくのすりおろし ……………10g
- クミンパウダー ……………小さじ1/2
- カレー粉 …… 大さじ1
- トマト缶 ……………1/2缶 (200g)
- トマトペースト ……………大さじ1
- 塩 ……………小さじ2/3
- A しょうゆ ……小さじ1/2
- きび糖 ……小さじ1/2

POINT

玉ねぎを炒めるときは、焦げすぎないように火加減の調節を！ れんこんを大きめに切ると、シャキシャキとした食感が楽しめます。お好みで辛味を加えても！



シャキシャキとむっちり、2つの食感

れんこんのミルフイユ

大葉みそカツ



カツ1個分に対し、豚肉と青じそそれぞれ2枚ずつ、十字になるようにしっかり巻く。



れんこんは皮をむき、薄い輪切りにし、水にさらす。水気をきったら6等分にし、2cmくらいに重ねる。



塩こしょうで下味をつけて、小麦粉、溶き卵、パン粉の順にしっかりとつける。



豚肉を1枚15gくらいに切り、Aを混ぜ合わせる。豚肉に青じそをのせて、Aを1/12量ほど塗る。



フライパンに揚げ油を3cm入れ、170℃で3分ほど揚げ、返してさらに3分ほど揚げる。



れんこんを豚肉にのせて巻く。

◎材料(カツ6個分)

れんこん ……………200g
 豚バラ薄切り ……180g
 青じその葉 ……12枚
 「みそ ……………大さじ1
 Aねりカラシ
 「……………小さじ1
 塩、こしょう ……少々
 小麦粉
 ……………大さじ1～2
 溶き卵 ……………1個分
 パン粉 ……………1カップ
 揚げ油 ……………適量

POINT

揚げている途中で崩れないように、豚肉はしっかり巻きつけましょう。

イタリア風オムレット

れんこんと白魚の
フリッタータ



片面が焼けたら、フライパンより大きな皿に取り出す。



皿にフライパンをかぶせて、一気にひっくり返す。



返したら、さらに3分蒸し焼きにする。しっかり火が入ったら、取り出しておく。粗熱がとれたら、冷蔵庫に入れて冷まし、食べやすい大きさに切り、盛り付ける。



温めたフライパンにオリーブ油大さじ1を入れて、薄切りにして水にさらしたれんこんを中火で3分ほど炒める。その後、白魚を入れてサッと炒める。



卵に粉チーズ、塩を入れてよく混ぜ、①で炒めた具材を加える。



20cmほどのフライパンにオリーブ油大さじ1を入れて、②を回し入れる。全体を軽く混ぜ合わせ、ふたをして3分蒸し焼きにする。

◎材料

- れんこん ……………200g
- 白魚の素干し……………50g
- 卵 ……………4個
- 粉チーズ ……………大さじ3～4
- オリーブ油 ……………大さじ2
- 塩 ……………少々

POINT

ドライトマトを10gほど水でもどして刻んで入れると、より本格的な味になります。ひっくり返すときはお皿を使うと崩れるのを防ぐことができます。



- ①れんこんとにんじんは皮をむき、薄いちょう切りにする。
- ②温めたフライパンにごま油を入れて、①を2分ほど炒める。白魚の素干しを入れて、1分ほど炒めたらAを入れて煮詰める。
- ③②が冷めたらあたたかいごはんと混ぜ合わせる。

POINT

ごぼうなどの根菜を加えても。

◎材料(1合分)

- 白魚の素干し ……100g
- れんこん ……100g
- にんじん ……40g
- 太白ごま油 ……大さじ1
- 酒 ……1/4 カップ
- A みりん ……40ml
- 薄口しょうゆ ……30ml
- ごはん ……1合

白魚をたっぷり使った
 白魚とれんこんの
 混ぜごはん



- ①れんこんは皮をむき、1.5cm厚のちょう切りにし、水にさらし、水気を軽くきる。
- ②フライパンに①とAを入れて、中火で5分ほど煮る。白魚を入れて、時折ほぐしながら2分ほど煮る。塩で味をととのえて、出来上がり。

POINT

れんこんは油でじんわり加熱することで、もっちりした食感に。

◎材料(2人前)

- れんこん ……100g
- 白魚 ……80g
- オリーブ油 ……3/4 カップ
- A 潰したんにく ……1片分
- 塩 ……小さじ1/3～1/4

れんこんがもっちり
 れんこんと白魚の
 アヒージョ



れんこん
和風ピクルス

さっぱりとした

◎材料

- れんこん ……………200g
- 酢 ……………100ml
- 砂糖 ……………大さじ1と1/2
- A 塩 ……………小さじ1
- 赤唐辛子 ……………1/2本
- 昆布 …2×2cmを1枚
- 酢 ……………小さじ1

- ①れんこんは皮をむき、薄い輪切りにする。水にさらして、水気をきる。
- ②Aを鍋に入れて、ひと煮立ちさせる。
- ③お湯を沸かし、酢小さじ1を入れて、れんこんをゆでる。50秒ほどゆでたら、ざるにあげて、粗熱がとれたら②に漬ける。

POINT

簡単にさっと作れる一品。料理のちょっとした付け合わせにも使えます。ほかの野菜と一緒に漬けこんでも！



れんこんのベイクド
チーズケーキ

爽やかなスイーツ

◎材料(20×16×3cmのバット1台分)

- れんこん ……………200g
- クッキー ……6枚(30g)
- バター(無塩) ……15g
- A グラニュー糖 ……60g
- 薄力粉 ……………25g
- B クリームチーズ ……………200g
- ヨーグルト(無糖) ……………大さじ2
- 卵 ……………1個
- バター(無塩) ……50g

- ①れんこんは皮をむき、ごく薄い輪切りにする。水にさらして、水気をきる。お湯を沸かし、50秒ほどゆでる。ざるにあげて、そのまま冷ましておく。
- ②ビニール袋にクッキーを入れ、めん棒などでたたいて細かくする。バターをレンジで加熱して溶かし、ビニール袋の中で混ぜる。
- ③Aをフードプロセッサーに入れて混ぜる。Bを加えて、なめらかになるまでかき混ぜる。
- ④バットにクッキングシートを敷き、②を敷き詰める。③を半量入れて、①のれんこん2/3量を全体にのせて、さらに③を加える。れんこんを上になるようにのせる。20cmの高さから、バットを2回ほど落として空気をぬく。
- ⑤170℃に温めたオーブンで、40～50分ほど焼く。ケーキクーラーにのせて粗熱をとり、冷蔵庫で半日～1日冷やしたら出来上がり。



れんこんサンドクッキー

コロシとかわいい

- ④②を12等分にして、①のれんこんではさむ。れんこんの直径と同じくらいのサイズにしておく。焼くと広がるので、やや球形にしておくとうい。
- ⑤天板にクッキングシートを敷き、④を並べて、180℃で10分ほど焼き、裏返してさらに10分ほど焼く。
- ⑥オーブンから取り出し、天板にのせたままクーラーにのせ、冷ましたら出来上がり。

POINT

細めのれんこんを使うと見た目もかわいい！

- ①れんこんは皮をむき、厚さ2mmで薄切りにする。水にさらし、水気を軽くきる。お湯を沸かし、酢小さじ1を入れて、れんこんを1分ほどゆで、ざるにあげておく。
- ②ボウルに米油ときび糖を入れて、なめらかになるまで混ぜる。溶き卵を入れて、なめらかになるまで混ぜる。小麦粉をふるいながら加え、粉っぽさがなくなったら、厚さ2～3cmの長方体に整形して、ラップを二重に巻き1時間休ませる。
- ③オーブンを180℃に温めておく。

◎材料(12枚分)

米油 ……………80g
きび糖 ……………80g
溶き卵 ……………1/2個
小麦粉 ……………160g
れんこん ……………100g
酢 ……………小さじ1



健康に過ごすためには、規則正しい生活、適度な運動、そして、栄養のあるものをしっかり食べることが大切です。ご家庭で料理を作ったり、おいしいものを食べたりすることで、おうち時間の楽しみが増えるかもしれません。

「土浦ブランドイメージメニュー」では、土浦の恵みを活かしたメイン料理、おかず、デザートまで、今回のレシピ以外にもたくさんの料理を紹介しています。ホームページやクックパッドでも、レシピをご覧になれますので、ぜひご活用ください。

ホームページ▶



クックパッド
「土浦」で検索▶



INFORMATION

情報ひろば

- | | |
|-------|--------|
| 日時・日程 | 持ち物 |
| 会場 | 料金・受講料 |
| 対象者 | 申込方法 |
| 講師 | 締め切り |
| 内容 | 問い合わせ |
| 定員 | その他 |

土浦市役所 ☎826-1111
 防災行政無線  0120-826113

マイシティつちうら
 まちの話題やニュースをお届けします。
 土浦ケーブルテレビ デジタル11ch
 (111ch)【毎日9:00/12:00/16:00/
 20:00の各15分】

土浦市メールマガジン
 行政、子育て、健康づくり、
 観光・イベントなどの情報
 をメールでお届けします。



登録はこちら▶

新型コロナウイルス
 感染症関連情報



新型コロナウイルス感染症に
 関する、市からのお知らせやイ
 ベントの開催状況などの最新情
 報は、市ホームページで確認で
 きます。

☑ 申込受付日／2月8日(月)
 午前9時～午後4時

☑ 消防本部予防課(☎821・
 5967、FAX 825・31
 66)

陸上自衛隊夜間飛行訓練

☑ 1月13日(水)、14日(木)、19日(火)
 ～21日(木)、26日(火)、27日(水)
 場 陸上自衛隊霞ヶ浦飛行場お
 よび周辺空域

☑ 同航空学校霞ヶ浦校(☎8
 42・1211)

茨城シクロクロス大会開
 催にもなう交通規制

☑ 1月23日(土)、24日(日)

場 交通規制場所／川口運動公
 園・りんりんポート土浦周辺
 ※詳しくは、ホームページを
 ご覧ください。

☑ 茨城シクロクロスつくば事
 務局(☎875・8677)

税理士による
 無料還付申告相談

☑ 2月3日(水) 午前10時～正
 午、午後1時～4時

場 関東信越税理士会土浦支部
 (中央一丁目)

☑ 対給与所得者・年金受給者で
 年収600万円以下の方
 持 源泉徴収票、各種所得控除

証明書、マイナンバーカード、
 振込先口座が分かるもの

☑ 1月29日(金)
 申 電話で

☑ 1月29日(金)
 場 関東信越税理士会土浦支部
 (☎824・5055)

土浦地方家族会
 「家族を支える会」

☑ 1月16日(土) 午後1時30分
 ～3時30分

場 四中地区公民館
 対 精神に障害のある方とその
 家族

☑ 内 悩み相談、意見交換
 場 土浦保健所(☎821・5
 516)

講演会「きえとことばの
 支援をして来て」

☑ 1月24日(日) 午後1時30分
 ～3時30分

場 総合福祉会館 ウララ2ビ
 ル4階

☑ 講 佐川幸子さん(言語聴覚士)
 申 氏名、連絡先を記入し、ファ
 クスまたはメールで

☑ 1月20日(水)
 ※ 手話、要約筆記、ヒアリン
 グループあり

☑ 茨城県中途失聴・難聴者協会
 (☎・FAX 857・5138、
 ibanano@office@yahoo.
 co.jp)

結婚相談会

☑ 1月17日(日) 午後1時30分
 ～4時(受け付けは午後3
 時まで)

場 男女共同参画センター 研
 修室3

☑ 講 エンゼル。土浦C・L
 OVE

☑ 持 写真(上半身L判)
 場 少子化対策室(☎内線2281)

土浦市アマビエデザインコン
 テストの作品を展示します

☑ 1月15日(金)～2月14日(日)
 場 イオンモール土浦(上高津)

☑ 市内幼稚園の園児などから
 応募されたオリジナルのア
 マビエデザイン577点を
 展示

☑ 問 政策企画課(☎内線2353)

湖上セミナー「霞ヶ浦と水
 生生物」参加者募集

☑ 1月26日(火) 午前9時～午
 後0時30分

☑ 場 ラクスマリーナ(川口二丁目)
 内 ホワイトアイリス号での湖
 上遊覧、かすみがうら市水
 族館の見学など

☑ 定 20人(先着順)

☑ 申 電話で

☑ 1月12日(火)

☑ 問 環境保全課(☎内線2364)

農業用使用済みビニール・
 ポリエチレンを回収します

☑ 2月17日(水) ①午前9時30
 分～11時30分、②午後1時
 30分～3時30分

☑ 場 ①JA水郷つくばれんこん
 センター(手野町)、②JA
 水郷つくば土浦北支店梨選

果場(藤沢)

☑ 処理費／1kgあたり64円、
 登録料／1000円(今年
 度初めて利用する場合のみ)

☑ 申 電話で

☑ 1月29日(金)
 ※ 来年度から緑マルチの回収
 は行いません。

☑ 問 農林水産課(☎内線2712)

甲種防火管理再講習



☑ 2月19日(金) 午前9時30分
 ～11時30分(受け付けは午
 前9時から)

☑ 場 消防本部

☑ 定 40人(先着順)

☑ 申 受講料／1500円

☑ 申 ホームページからダウ
 ンロードした申請書に、必要
 事項を記入しファクスで

司法書士による全国一斉生活保護電話相談会
 日 1月24日(日) 午前10時～午後4時
 ●受付電話番号
 ☎0120・052・088
 茨城青年司法書士協議会
 (☎886・5908)

**不動産公売に
参加してみませんか**
 日 2月2日(火) 午後1時20分～2時20分
 場 水戸合同庁舎(水戸市柵町一丁目)
 内 売却区分番号/2・97
 見積価格/952万円
 公売保証金/96万円
 所在/真鍋三丁目
 ①841番5、②841番6、③843番1、④・⑤843番5
 土地(地目)・家屋(家屋番号・種類・構造)／
 ①④宅地、⑤家屋番号843番5 事務所・店舗
 鉄筋コンクリート造陸屋根4階建
 土地(地積)・建物(床面積)／
 ①61・23㎡、②11・10㎡、③90・00㎡、④100・60㎡、⑤1階88・99㎡、2～4階91・77㎡
 茨城租税債権管理機構
 (☎029・225・1221)

市政のお知らせ information

パブリックコメントを実施します
 男女共同参画室(☎内線2505、FAX827-1234) 
 ✉ josei@city.tsuchiura.lg.jp

募集対象／第4次土浦市男女共同参画推進計画(案)について
公表方法／男女共同参画室、情報公開室、各支所・出張所、各中学校地区公民館での閲覧、またはホームページで
募集期間／1月12日(火)～2月2日(火)(必着)
意見を提出できる方／市内に居住または通勤・通学している方、市内に事務所などのある個人や法人・団体の方
提出方法／住所、氏名(名称)、電話番号を記入し、郵送、ファクス、メールまたは直接

市政のお知らせ information

第3回土浦市地域公共交通活性化協議会を開催します
 交通政策室(☎内線2370)

日時／1月28日(木) 午後3時から(受け付けは午後2時30分から)
場所／社会福祉センター 講義講習室(ウララ2ビル4階)
内容／令和2年度地域公共交通確保維持改善事業事業評価について ほか
傍聴定員／10人(先着順)

市政のお知らせ information

土浦・阿見都市計画に関する案を縦覧します
 都市計画課(☎内線2361)

縦覧期間／1月5日(火)～19日(火)
内容／
 ・土浦・阿見都市計画用途地域の変更(東真鍋町地区、真鍋六丁目北部・南部地区)
 ・土浦・阿見都市計画地区計画の変更(真鍋新町地区地区計画)
 ※土地利用に関する方針の一部を変更するもので、地区整備計画に定められている建築物の用途の制限に変更が生じるものではありません。
縦覧場所および意見書配布場所／都市計画課
意見書提出期限／1月19日(火)(必着)

市政のお知らせ information

令和3年度土浦市奨学生を募集します
 教育総務課(☎内線5105)

応募資格／令和3年3月に市立中学校または義務教育学校を卒業し、4月から県内の高等学校に進学を予定している、次の要件をすべて満たしている方
 ・経済的理由により修学が困難と認められる方
 ・引き続き1年以上、市内に住所を有している方(扶養義務者またはこれに準ずる方も含む)
 ・成績良好、品行方正であること
 ・他の奨学金を受けていないこと
募集人数／16人
給付金額／月額7000円
応募締切／2月15日(月)
 ※応募にあたり、現在通学している中学校または義務教育学校の校長からの推薦が必要となりますので、事前に担任の先生にご相談ください。

裏表紙まちがいがしの答え：①初日の出を見ているうしくんのしっぽ、②初日の出の太陽、③たこあげのたこ、④たこあげをしているつちまるのスタイ、⑤もちつきのうす、⑥もちつきをしているうしくんの角、⑦かがみもち、⑧つちまるのふとん

新春

博物館長が語る

東城寺の春—こうちしょうにん広智上人のまなごし—



土浦市立博物館館長
上高津貝塚ふるさと歴史の広場館長
常磐大学名誉教授

糸賀 茂男

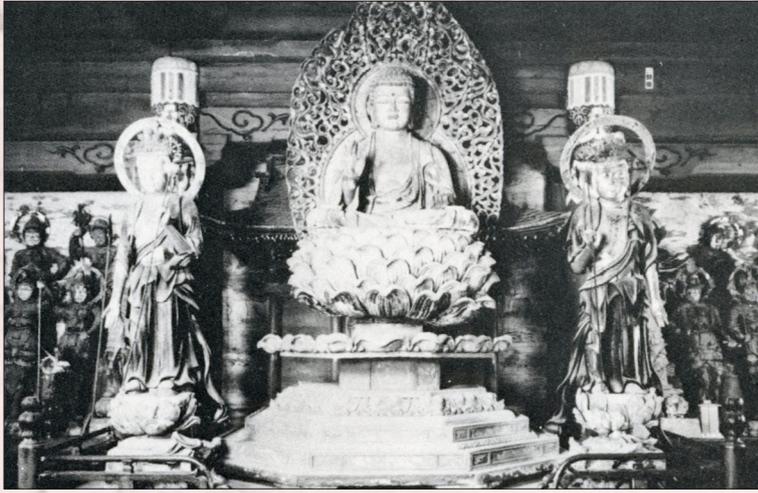
市民の皆さま、不安のなかでのご越年、賀詞はひかえませんが、さらなるご健勝を祈念いたします。

さて、今や土浦の奥座敷ともいべき旧山ノ荘地域にも春光が注ぎ、その牧歌的景観を十分に見て取れることと存じます。私自身、幼いころから縁のあるこの地を忘れることはありません。とくに、北方山中にある東城寺には幾度も参詣し、鐘楼脇の庫裡で、夏休みには受験勉強をいたしました。眼下には日枝山王社の長い馬場の森、はるかに見れば土浦の市街、そしてその彼方には霞ヶ浦が一望できました。

日頃は無住の山寺ですが、長い寺歴のなかに興味をひかれる多くの事跡があります。先年本堂は火災に遭い、寺の結構(建物などの配置)こそ復元困難ですが、仁王門・参道・本堂・鐘楼・院坊舎(名称のみ残る)などの所在は明確です。焼けてしまった本堂の本尊木造薬師如来坐像(平安時代の作)、前立薬師如来坐像(南北朝時代の作)、同脇侍(日光・月光菩薩像)、十二神将像など、私の記憶のなかには焼失前のお姿が鮮明に残っています。



▲東城寺本尊木造薬師如来坐像・脇侍(平安時代の作)



▲前立薬師如来坐像(南北朝時代の作)、同脇侍(日光・月光菩薩像)、十二神将像(背後の壇にある)

唯一火災を免れ、785年目の新春を迎えられた木像こそ「広智上人坐像」です。この木像は、東城寺にとってかけがえのない什宝じゅうほうです。なぜなら、東城寺がかつて天台系の寺院であったことを物語る「生き証人」だからです。

日本の寺院は、例外もありますが、多くは諸宗兼学であったり、僧侶の交替で、他の宗派へ転向したりするのは普通です。宗派の名称を顕示するようになるのは、江戸時代以降のことなのです。ともかく、平安時代初期に、最澄(伝教大師)を始祖とし、平安京の北方にある比叡山ひえいを拠点とした日本天台学の教義弘布くわふと修養の道場が筑波山系南端の山中に設けられたこととなります。これは、当時の日本の国教ともいえるべき天台学の仏教的仕掛けなのです。この事業の推進者として最澄の門下の一人である広智上人がかかわった可能性が高く、後年、嘉禎3(1237)年正月に某氏(八田氏か)によって、上人の功労を讃えつつ、あわせて現在から未来にかけての世の平穩を願うべく、等身大の木像が寄進されました。作者は不詳ですが、寄進の経緯が木像の膝下にある墨書銘に書かれています。

平安時代以来の天台系寺院東城寺の法灯は鎌倉時代もしっかりと護持され、加えて広智上人の行跡と業績は消え去ることはなかったのではないかと推測しています。ちなみに広智上人は奈良時代に生まれ(生没年・生地不詳)、平安時代に入って、最澄を支えつつ大慈寺(栃木市)を拠点に、円仁えんにん・安恵あんねなどの後学をも最澄の門下に入らしめています。

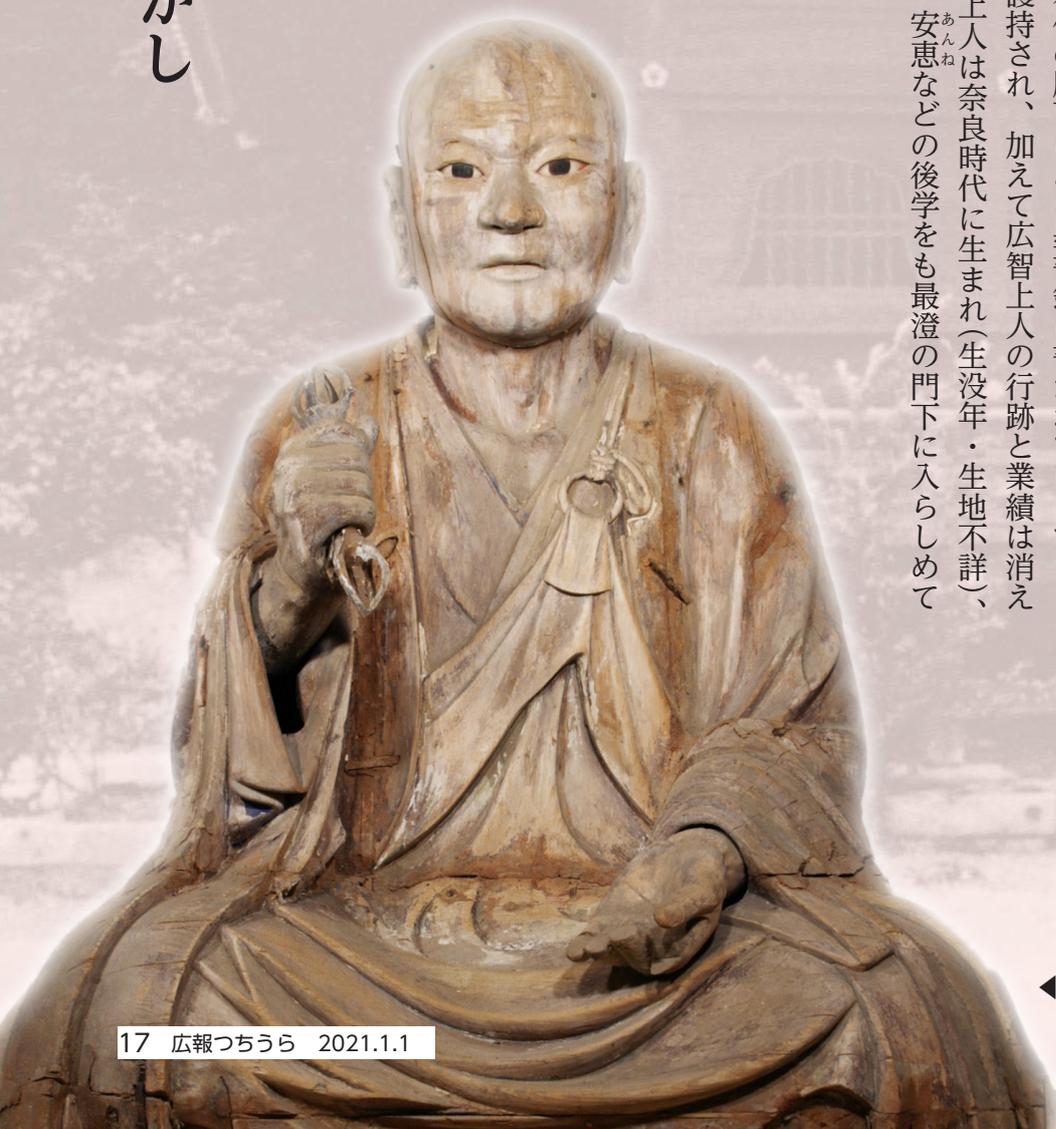
広智上人が東城寺の住僧になったという確証はありませんが、少なからず、のちに東城寺と命名される道場の建立こんりゅうに深く関与したことは疑いがないと思われます。

広智上人をこのように理解するとき、私はこの眼光鋭い木像のリアルな造像技法に魅入ってしまいます。同時に、奈良東大寺に坐す鎌倉時代東大寺再建の功労者「俊乗坊重源坐像(木造・国宝)」を思い出します。皆さまはいかがでしょうか。

新たに建てられた東城寺本堂前の小堂(祖師堂)のなか、広智上人像も確かに春の光を満喫されつつ、そして、世の不安を払うべく、ひたすら念じておられると思います。

今春3月からの博物館特別展では、「東城寺と山ノ荘」に焦点を当てますので、皆さまご期待ください。では、私の年頭の発句です。

わかみず
若水を
ごぼう
御坊に手向く
稚児ゆかし



◀広智上人坐像(茨城県指定文化財)

新春文芸

— 土浦の四季を詠んだ短歌・俳句・川柳 —



春の短歌

早春の霞浦の湖去る鴨たちの手荷物もなき姿見送る

春になると鴨や白鳥が北の地へ飛び去る。その姿を見ると手荷物一つない。この簡素にして強靱な日常性から学びたい。 栗田 幸一

芽吹き初む亀城の柳枝垂れおり二月の風の頬にやさしき

亀城公園のお堀の柳が芽吹き初める頃、まだ寒いが、頬に当たる風は何となく温い。春を感じる一瞬である。 平澤 良子

土浦の桜川の端にさくら爛漫霞浦のポプラにうぐいすの鳴く

土浦の花は桜、木はポプラ、鳥はうぐいすです。水都土浦は実に自然豊か、春騒乱です。 高井 昭

大池のほとりに並ぶ桜木の小枝蒼みて山と語らふ

わが家から程近い乙戸沼公園は、借景として筑波山があり、とくに春には霞みがかかって美事な景色になります。 市島 紀郎

亀城の水仙さやさや緑葉のばしつっ花芽はすでに春を待ちおり

香り豊かな水仙は青青と葉をのばし花芽も膨らみ春を待っている。原産は地中海沿岸と言われ楚楚と咲く姿はお正月にふさわしい。 井上 寛江

夏の俳句

雷神も潜りぬけたる櫓門

土浦の歴史を見続ける城址の櫓門は、桜吹雪、鯉のぼり、柳をお濠に映し、いまも市民に愛され、人々の心をなごませている。 高田 智子

蓮の花白しコロナよいつ消える

世界中に、今も猛威をふるっている新型コロナ。令和三年には蓮の花の白さに浄化され、コロナが早く終息されますように。 土田 信子

筑波晴れ白蓮揺るる常磐線

北に筑波山を望む土浦。常磐線が駅を過ぎると、すぐに蓮田が広がる。今を盛りの蓮の花の白さ。風を感じるいつときは楽しい。 沼尻 芳子

畦道に家族一列大花火

以前、土浦の花火の打ち上げ場所は田んぼで見晴らしがよく、家族で畦道に腰掛けて楽しんだ。子どもたちの顔も輝いていた。 福嶋マスイ

夏祭り声のはなやぐ城下町

土浦は歴史のある城下町。亀城公園を中心に、練り歩く山車と踊りの行列は、華やかであり、市民に活気を与えてくれている。 増田 洋子





秋の川柳

スターメイン仰角変えず二分半

土浦全国花火競技大会のスターメイン部門は二分三〇秒以内、四〇〇発以下での競い合い。桜川畔の光と音の大スペクタクル。

木内たけし

常陸野の秋をしみじみ愛でる日々

土浦市とその周辺の市や町は自然が豊かで公園もたくさん。そのうえ東京まで一時間の日帰り圏。住む満足度の高い所です。

兵頭猫目石

歓声に得意顔する花火たち

夜空に打ち上げた尺球の花火が、頂点で開いた瞬間、地上では歓声があがる。花火たちにとっては、この歓声が一番嬉しいのだ。

高木ひろし

白鷺へ落穂残して農終わる

白鷺の餌の泥鰌や田螺が姿を消してしまった。収穫後の落穂が越冬の糧に。来春は雛と元気に湖上を飛ぶ姿を見たいものだ。

谷藤美智子

舞い落ち葉五感が秋の詩を唄う

四季の中でも土浦の秋は格別。酷暑の後静謐で透明感漂う自然。秋は人の感覚を鋭敏にする。天高く馬肥ゆる秋が人を詩人にもする。

富永 柳道

冬の短歌

蓮根掘る蓮田に人の笑い声コロナの前のような青空

霞ヶ浦の周辺に広がる蓮田に、太陽の光がまぶしく射して、いつもと変わらない光景に新年を迎え新たな希望が湧いてくる。

井上 秀子

風車回る霞ヶ浦の湖畔に佇みて終の地にあらば景色に親しむ

信州の山国より来て、広い平野の温暖な土浦を終の住処と決め、

腰山 佑子

短歌一首すぐに生まれる気持ちなり常磐線より見る枯れ蓮田

車窓から眺める蓮田の四季折々が好きだ。冬の枯れ蓮田には風情があり、蓮根掘りの風景に出会うと心が和む。

小松崎みずえ

千代の春天空へ飛翔す白鳥のおび凜凜しく麗し愛の絆や

燦然と輝く太陽へ天翔る霞浦の白鳥。父の先導に、子は従い、後から母が見守り飛ぶ姿は、立派な愛ある家族。新春に相応しい光景。

櫻井 雅江

霞ヶ浦器一つの水なるに紫色ありあわき青あり

はるかに見える霞ヶ浦は紫色に静まり、足元のさざ波は青く光り乍ら輝く。個々に光り乍ら流れて居る。

山口 あさ



まちがいさがし ～つちまるの初夢～

2021年を迎えた夜、つちまるはぐっすり眠っています。どうやら、初夢を見ているようです。左右のイラストを見比べると、ちがいが8こあります。つちまるが、よい1年を過ごせるように、ちがいを見つけてみましょう。



ちがいは全部見つかりましたか？ 答えは、15ページの一番下とホームページにのっています。つちまるは、今年の干支のうしくんと遊ぶのが楽しみなようです。つちまるもみなさんも、しっかり睡眠をとって、よいお正月が過ごせますように！



発行／土浦市 編集／市長公室広報広聴課
発行日／令和3年1月1日
人口と世帯数／令和2年12月1日現在
1357970人 6万1137世帯

〒300-8686 茨城県土浦市大和町9番1号
☎029-826-1111(代表)
HP <http://www.city.tsuchinara.lg.jp/>
MAIL info@city.tsuchinara.lg.jp



次回「広報つちまら」11月中旬号
は、1月15日(金)発行予定です。

