

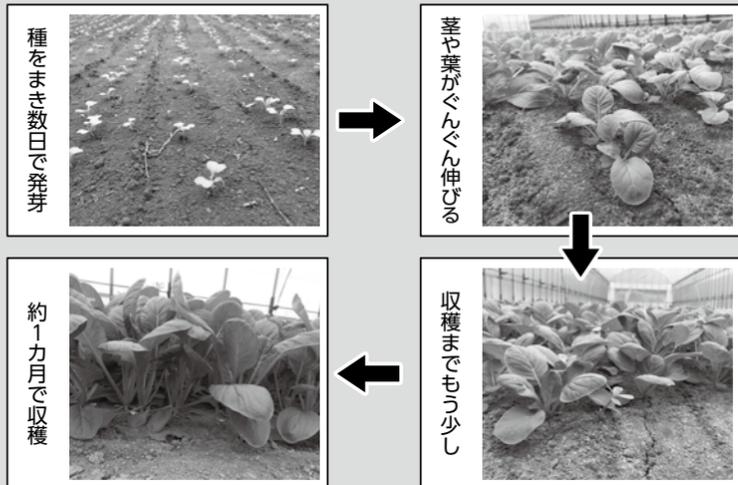
## 八潮高校は、「小松菜」をテーマに取材・編集しました

### 小松菜 収穫体験

小松菜農家の福岡さんの畑で、小松菜の収穫体験をさせていただきました。1つ1つの茎や葉がしっかりしていて、すごく手がかかっているなと感じました。小松菜の成長過程や肥料のことなどいろいろ勉強になることも教えていただいて、たくさん学ぶことができました。貴重な体験をありがとうございました。



### 小松菜の成長過程



### 小松菜 ふれあい直売所

八潮市役所の近くにある「八潮市ふれあい農産物直売所」に行きました。直売所で小松菜のことについて聞いてきました。



小松菜の旬は冬で、霜が降りる寒い季節から早春にかけてが、一番おいしく食べられます。しかし、小松菜は育てるのにあまり時間がかからないため、夏でもたくさん売られています。

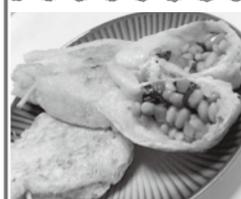
それに比べ、ほうれん草は売られていた数がとても少なかったです。ほうれん草は太陽にとっても弱く、夏は育てることが難しいそうです。そのため遮光ネットというものをかぶせて育てるそうですが、夏に出荷できるものは少しだけということでした。

小松菜とほうれん草の見分け方は、小松菜は根の部分に色がなく、ほうれん草は根の部分がピンク色になっていることです。

## わたしたちの小松菜料理

わたしたちが考えた、小松菜を使ったメニューを紹介します。

#### 小松菜きんちゃく



油揚げの中に納豆と小松菜を入れてシャキシャキ感を出してみました。

#### 小松菜ピッツァ



ジャガイモと卵でピザを作る料理に、小松菜を入れて、見た目を鮮やかにしました。

#### 小松菜のスープ



小松菜のほか、にんじん、玉ねぎ、もやしを入れ、野菜スープにしました。しょうゆなどで和風に味付けをしました。

#### 小松菜のツナ和え



小松菜を生かした、さっぱりした温野菜です。手軽に添えられる一品です。

#### 小松菜のナムル



さっぱりしているので、たくさん食べられます。食欲の秋におすすめです。

### 小松菜 米州

6月23日から8月8日まで行われた「やしお八つのハッピー野菜博覧会（はびベジ博）」に参加していた八條にある「牛たん屋米州」に行きました。

小松菜を使ったメニューとして、「小松菜カレー」がありました。少しピリ辛ですが甘みがあり、とてもおいしかったです。小松菜は市内で採れた新鮮なものを使っているそうです。

ぜひみなさんも行ってみてください！



写真右から 近藤真衣、二戸白果利、黒木優香、澤村のあ



写真右から 鏡寛美、宮下明優、長島佳苗、清水芽衣

広報という仕事を通じて、八潮市のことを改めて知ることができました。私たちは小松菜について調べましたが、成長するまでの過程やどのような栄養があるかなど、知っているようで知らないことをたくさん知ることができました。大変かと思っていた取材も、皆さんの温かさで楽しく取材をすることができました。ご協力いただき、ありがとうございました。

今回広報やしおの作成にあたり、皆で案を出し合い、インタビューをして記事を書く作業は大変でしたが満足いく良い紙面が出来上がったと思います。今回の取材で、私たちが普段生活するうえで知ることの出来なかつた「八潮の街」についていろいろ知ることが出来ました。市役所関係各所、そして広報やしおを読んでくださった皆さんありがとうございました。

八潮高校

## 編集後記

八潮南高校

### 八潮トピック

#### 市役所の建て替えについて考えてみました

市役所は昭和46年に建設され、大きな地震（震度6～7程度）があると、建物が倒壊する危険性があるそうです。このため建て替えることが決まっています。

そこで、八潮高校・八潮南高校の生徒も市役所の建て替えについてのアンケートに協力しました。

アンケートには1,067人の回答がありました。その一部を紹介します。

- 「耐震性がない」ことについて  
知っていた 107人 知らなかった 947人
- 「建て替える」ことについて  
知っていた 34人 知らなかった 1,025人
- 庁舎が「災害に強いこと」を「重要」と考える人  
67.3パーセント

#### 《編集員の感想》

・本校のアンケート結果で、カフェやコンビニがあったらうれしいという意見が多かったです。たくさんの人に利用してもらえる市役所になってほしいです。（八潮高校）  
・多くの人がキレイで行きやすい庁舎にしてほしいと思っているそうなので、建て替えを機会にいろいろな人が気軽に行ける市役所になったら良いと思います。（八潮南高校）