

みわた はたけ すいでん
まちを見渡すと畑や水田があっ
きせつ さくもつ う
て、季節ごとにいろいろな作物が植え
られているね。

え しま い ゆうめい
江の島と言えば、シラスが有名だっ
き
て聞いたことがあるわ。ほかにもお
さかな
魚がとれるのかしら。



うみ ほう い ふじさわし きぎょう
まずは、海の方へ行ってみましょう。藤沢市の漁業って
ようす
どんな様子なのかしら。

ふじさわ ぎょぎょう
藤沢の漁業

え しま わた はし ちか ぎょこう み ふじさん
江の島へ渡る橋の近くで漁港を見つけたよ。富士山もよく
み けしき
見えて景色がいいね！



え しま ちか ぎょこう かたせぎょこう い
江の島の近くにあるこの漁港は、片瀬漁港と言います。

かたせぎょこう ていちありよう き あみ せつち あみ ひ あ さかな ぎょほう
片瀬漁港には、定置網漁(決まったところに網を設置して、網を引き上げることで魚をとる漁法)を
おこな ふね と かたせぎょこう みずあげ さかな しゆるい わ に
行う船などが約40せき停まっています。片瀬漁港には、水揚げされた魚を種類ごとに分ける「荷さ
ばき所」という施設があり、その日に水揚げされた魚をその場で買うこともできます。



くげぬま つじどう かいがん むかし じびきありよう げんざい かんこう
鵜沼から辻堂にかけての海岸では、昔ながらの地引網漁も行われています。現在は、観光として
しみん かた たいけん おお きせつ るい
市民の方などに体験してもらうことが多いようです。季節によってマアジ、イワシ類やシラスなどのさま
ざまな 魚 がとれます。

いっしょうけんめいあみ ひ
みんなで一生懸命網を引っ
張ばっているわ♪ どんさかななお魚が
とれているかたのしみね。



ふじさわし やく にん りょうし ふな
藤沢市には約100人の漁師さんがいて、シラスをとる船び
きあみりょう網漁やヒラメ・カマス・イセエビなどをとる刺しさ網漁、ハマ
グリかいるいやナガラミなどの貝類をとる底そこびき網漁あみりょうが行われてい
るんだって。
ふじさわし かいさんぶつ
藤沢市って、いろいろな海産物がとれるんだね。



ふじさわ のうぎよう
藤沢の農業

みな のうぎよう
皆さんがイメージする「農業」とは、どのようなものでしょうか。

のうぎよう のうち よ とち おこな さくもつ さいばい かちく しいく
「農業」とは、農地と呼ばれる土地で行われる作物の栽培や家畜の飼育のことをいいます。



やさい こめ つく ふた うし しょくよう そだ
野菜やお米、くだものを作ることも、豚や牛を食用に育て
のうぎよう よ
ることも農業と呼ぶんだね。

ふじさわし のうぎよう おこな み
藤沢市では、どんな農業が行われているのかしら。見
い
行ってみましょう。



やさい こめ
● 野菜・米



ふじさわし つち さくもつ つく つち はたけ
藤沢市の土は、作物を作りやすい土です。しかし、畑などの
ひろ ひろ かぎ はたけ いちねんじゅうみな
広さはあまり広くありません。そこで、限られた畑で一年中皆さ
のうぎようしゃ おお しゆるい
んにおいしい作物を提供するために、農業者は多くの種類の
さくもつ すこ つく しょうりょう たひんもく さくもつ つく
作物を少しずつ作る「少量多品目」で作物を作っています。



おんだん きこう よ つち めぐ
温暖な気候と良い土に恵まれているおかげで、トマトや
キャベツ、キュウリをはじめ、タマネギやニンジンなどとても
おお しゆるい つく
多くの種類が作れるそうよ。

こめ すいでん
こっちは、お米をつくる水田だね。

こめ しゆるい ぜんこく きこう
お米にはたくさんの種類があって、全国の気候にあった
しゆるい つく
種類を作っているんだ。

ふじさわし ひんしゆ おお つく
藤沢市では、キヌヒカリやコシヒカリというの品種が多く作
られられていて、5～6月に田植えをして9～10月にお米の
しゅうかく
収穫をしているよ。



た
かわいいあいがもが田んぼにいるわ

のうほう こめ せいちよう
これは、あいがも農法といって、お米の生長をじゃまする
むし た
虫などをかもに食べてもらうんだよ。



ふゆやさい
おすすめの冬野菜

ちか はたけ さくもつ はんばい ちよくばいじよ い
近くの畑などでとれた作物を販売している直売所に行くと、とれたての
しよくざい て い みな し やさい さくもつ
食材を手に入れることができます。皆さんが知っている野菜には、作物ごと
とち しゆかく じき しゆん よ ふゆ
にその土地にあった収穫時期があり、これを「旬」と呼びます。この冬おす
しょうなん さん やさい しよukai
すめの、「湘南ふじさわ産」の野菜を紹介します。



～こまつな～

しない いちねんじゆうつく
市内では、一年中作ることができる
やさい さむ ふゆ そだ
野菜ですが、寒い冬に育つこまつな
あま
は、とても甘くなります。
あじ た えいよう ほうふ
くせない味で食べやすく栄養が豊富
やさい
な野菜です。
うち いた
お家でおひたしや炒めものなどの
りようり
料理にチャレンジしてみてください。

～だいこん～

じもと しんせん は
地元でとれるだいこんは、新鮮なので葉つ
ぱがついています。
ふゆ さむ せいちよう
冬の寒さにたえて成長するだいこんは、
あま に
甘みがあり煮ものなどにむいています。
しー ふく
だいこんは、ビタミンCなどがたくさんに含
まれていると言われています。また、葉っぱ
い は
にも栄養が豊富なので、残すところなく食べ
えいよう ほうふ のこ た
ることができます。

しも あま
霜にあると甘み
がでるそうよ



● くだもの

藤沢市では、さまざまな品種のブドウや、ナシ、カキ、リンゴなどのくだものが作られています。市内でとれるブドウやナシは8～9月、リンゴは9～10月、カキは10～11月ごろが旬です。冬にはみかんやゆずなどを販売している農園もあります。

また、おいしいナシが近くでとれることを皆さんに知ってほしいという思いから、市内の公立小学校の給食に湘南ふじさわ産のナシが毎年取り入れられています。



● 畜産

藤沢市の北部には、畑や水田だけでなく牛乳を出す牛や肉となる牛や豚が育てられています。中でも、肉となる豚の数は神奈川県で1番です。ほかにも数はあまり多くありませんが、卵を生むにわとりも育てられています。

ふだんは、牛舎や豚舎と呼ばれる建物の中で育てられているので、なかなか見ることはできませんが、藤沢市でも牛や豚、にわとりが育てられています。



市内で育てられた牛からとれる生乳の多くが、小学校などの給食で出る牛乳に加工されているんだよ。



● 花・植木



はな み
とってもきれいなお花を見つ
けたわ



ふじさわし た さくもつ はな
藤沢市では、食べられる作物だけでなく、花や
うえき せいさん
植木も生産されています。

はな おんしつ なか そだ おお
花は温室の中で育てられていることも多いの
で、まちなかで温室を見かけたら、少し目をこらし
てみてください。

ふじさわし さかな にく やさい
藤沢市ってお魚やお肉、野菜から
はな うえき そだ
お花、植木まで育てているなんてす
ごいね。

ちよくばいじよ しょうなん
直売所やスーパーで湘南ふじさわ
さん なら さが
産が並んでいるか、探してみるのも
たの
楽しいわね。

