

こつ ぼ の そ ら

((うらかな笑顔あふれる 小坪の春))



桜の花が舞い、愛くるしいツバメの声が鳴り響く頃。

晴れやかな門出をお祝いする光景も多くみられる季節です。

日々のご縁や自然の恵みへ感謝する気持ちも新たに新年度をお迎えください。

小坪の街のみなさまが、すこやかな毎日をお過ごしいただけますように

『こつぼのそら』春号をお届けします。

こっぽびより

芽生えの季節到来 小坪の春の息吹きをお届け

暖かな日差しを浴びて草木が芽吹く、生命力あふれる春の訪れです。

新たな門出を迎えた子どもたちや街のみなさまへ

小坪小学校の校長先生からのメッセージ

旬の味覚を代表する天然わかめの魅力

2028年に大一番を迎える三十三年大祭についてお届けします。

みんなの学舎 小坪小学校

人の心に寄り添う大切さを育む心の教育の場でありたい



逗子市立小坪小学校
池上慎吾校長

昨年創立150周年を迎えた歴史ある小坪小学校は親子三代にわたって出身という方も多く、街のみなさまから愛され、支えられている地域に根付いた学校です。台風の日などはご年配の方たちが登下校を見守ってくださるなど、日頃から街全体で子どもたちの安全を第一に想っていただいています。春になると給食の献立に並ぶ生わかめのサラダも小坪の漁師さんが子どもたちのために旬のわかめを破

謝の気持ちにもつながります。少子高齢化の波によって小坪の街も変わりつつありますが、いつの時代も街のあり方は不易流行。この街ならではの文化や良さを大事にしていくこと、その想いを次世代へつなげていくことはできると思います。そのためにも子どもたちが小坪から世界へ巣立ってほしい。そして、グローバルな視点を持って、育ててもらった街へ還元する——それが私の願いのひとつでもあります。

小坪小学校の教育目標、めざす子ども像として“自分も人も大切にする子”“自ら考え進んで取り組む子”“地域と共にたくましく生きぬく子”を掲げています。心を広く、遅く、きりと輝く子どもに育ててほしいという願いからです。“輝き”という言葉が好きで、“か＝家庭、が＝学校、や＝役割、き＝絆”という意味も込めています。今の時代、絆が足りていません。家庭と学校が役割を持って絆を深めていくことで子どもは成長して、その子らしい輝きを放つものです。かつては読み、書き、そろばんと勉強を教えることが学校の役割のメインでした。今は学びの場や機会もさまざまですから、小学校は心を育む場所であること、心の教育が大事だと思っています。広義な意味で人としての土台です。今年度も無事に新学期を迎えることができました。これからも人の心に寄り添うことの大切さを子どもたちへ伝えていきたいと思っています。

格の値段で譲ってくださっているお陰です。5、6年生が取り組んでいるアオリイカの産卵床の活動にも熱心にご協力いただいています。地産の食材に触れることは地域のことを知るきっかけにもなりますし、自然への感



1.校門脇の二宮金次郎像は二代目。初代の像は図書館前のベランダで子どもたちを見守っている。2.校庭奥の裏山にひっそりと佇むお稲荷さんの祠。
3.この春、卒業した生徒たちが池上校長先生へ宛てた心温まる感謝のメッセージ。4.創立150周年を記念し、校内にある郷土資料室「小坪歴史館」を刷新。昔の漁具や民具、農具など貴重な資料が所蔵・展示され、“学校へ行こう週間”や土曜参観日などの学校開放日に公開されている。



1.取材にご協力くださった「愛丸」漁師の賀来 綾さん。修行時代を含め、20年近く小坪の海で漁を行っている。2.わかめ漁でも使用する漁船は賀来さんが好きなピンク色。3.お手製の茎わかめの煮物は、この季節ならではの滋味あふれる味わい。4.船上で海中をのぞくための「かがみ（箱めがね）」”。年季が入った木製のかがみはベテラン漁師さんのもの。

わかめが 出荷されるまで



1.仕分け

サイズ・状態によって仕分けて、ヌメリが出る芽かぶを切り落とす。



2.茹でる

わかめの色が緑色に変わるまでさつと湯通しする。



3.洗う

水を何度も変えながら、砂やヌメリを洗い流す。



4.干す

1本のわかめを左右の葉、中央の茎（軸）に切り分けながら干す。



5.一晩寝かせる

漁師小屋にしまい、翌日乾いたらゴザの上で乾かし、小屋で一晩寝かせる。3日目に出荷。

春を告げる 天然わかめ

尊い自然の恵みへ感謝し、豊かなご縁をつなぐ

相模湾で育まれた栄養たっぷりの天然わかめは、この時季ならではの海の恵み。小坪のわかめをぜひ召し上がってみてください。湯通しした生わかめは透き通るような緑色で生命力そのもの。葉、芽かぶ、茎と部位によって味わいもさまざまです。わかめ漁は1ヶ月ほどの短期間ですが、尊い自然の恵みは我々漁師にとってありがたい収入源となり、生活の豊かさへもつながっています。毎年楽しみにしてくださっているお客さんやお手伝いに来てくださる方など、わかめを通じてつながっているご縁も沢山です。朝の漁を終えると普段は静かになる浜もこの季節だけは漁師小屋のみなさんと作業しながらおしゃべりしたり、お昼をいただいたりしてとても賑やか。心温まるひとときに春の訪れを感じます。

小坪のわかめ豆知識



葉：わかめの葉体味噌汁、酢の物、サラダなどお好みにアレンジ。新鮮な生わかめは、しゃぶしゃぶ、マヨネーズや酢醤油でいただく絶品。



芽かぶ：わかめの根本の部分細かく刻んだり、まな板の上でたたいていただく。ミネラル豊富で玉子やオクラとご飯にかけるのがおすすめ。



茎わかめ：わかめの芯の部分炒め物や煮物におすすめ。きんぴらにすると美味しい。

奈良時代から続く神事 三十三年大祭

三十三年大祭の由来

748年に始まり、33年に一度連綿と行われてきた神事。須賀神社の祭神、素戔鳴尊（スサノオノミコト）が天王輿で葉山町一色の森山社へ渡御し、祭神、奇稲田姫命（クシナダヒメノミコト）のもとに7日間（明治時代以降は3日間）滞在。夫婦神のロマンチックな伝説が今に伝承される全国的にも希少な神事は、3年後の2028年に第41回目の大一番を迎える。



須賀神社氏子総代会長
丸山治章さん

須賀神社

三十三年大祭は“行合祭”とも呼ばれ、“合”という字には人に会う、合わせるという意味が込められています。自然や地球に感謝することで合さるお祭り、逗子から葉山へ御神輿が渡ることによってふたつの街の人たちの神々様へ向かう気持ちが一つになります。“これから先33年の安泰”を願う想いをつないできた私たちのふるさとの神様、地球の神様の神事です。41回目の大祭に向け力を合わせて地域全体を盛り上げ、ひいては日本や地球大まで意識を広げて、世界平和や人類の幸せを祈願できたらと思います。



森山社氏子総代会長
鈴木洋祐さん(中央)と
氏子総代のみなさん

1.一色に鎮座する森山社は、創建749年の古社。
2.レトロな建築の一色会館。催事やイベントの際に扉が開放されて、36畳の大広間がステージとなる。

森山社

33年前、御神輿を復元して行合祭を迎えたように昨年より、境内にある一色会館の改修を進めています。人が集い自然やご縁に感謝する場として生まれた会館も築70年近くになりますので、当時の想いはそのままにトイレなど水回りのリフォームを済ませました。我々としては御神輿と共に小坪の華やかな山車も呼びしてお披露目いただきたいという願いがあります。本来の神事としての伝統を守りながら若い方の発想を取り入れて、今の時代に添った行合祭となるよう3年後に向けてこれからも取り組んで参ります。

こつぽのひと

海まる会／小坪漁師タクシーチーム代表

草柳聡一さん



小坪で生まれ育ち、高校、大学は酪農専攻で北海道へ。酪農学園大学在学中にチーズ製造専攻。小坪の石窯焼きのピザ屋「自遊人処」のオーナーシェフ、「自遊人丸」の漁師として活躍。「海まる」の立ち上げメンバーであり、代表としても小坪の街の未来を願い、地域活性化のための活動に取り組む。

海という尊い資源を中心に 豊かさや潤いの循環を目指します

「この春より“海とツナガル、人をツナゲル”をテーマに開催する「海まる」では、小坪漁港から発着する漁師タクシーが運航されます。海に触れ、地元の漁師さんと直接交流できることが漁師タクシーの最大の魅力。和船と呼ばれる漁師さんの船は観光船と違って水面との距離も近く、海を肌で感じることができます。地域に根付いた「小坪マルシェ」とも共同開催し、漁師さんたちのブースでは新鮮な魚介類を販売。今後は釣り船屋さんの企画など、さまざまなアクティビティも検討中ですので、観光地にはない臨場感あふれる体験をお楽しみください。小坪には海という尊い資源があります。海まると漁師タクシーを知って利用していただくことは、年々漁獲量が減っている漁師さんの収入源にもつながります。海を中心に一丸となって地域の活性化、豊かさや潤いの循環を目指します」



1.毎月最終土曜日に開催される「海まる」で定期運航する漁師タクシー。航路は小坪漁港⇄渚マリーナ(片道約15分)、小坪漁港発着遊覧(約40分)。2.船上からはダイナミックなパノラマの風景が望める。3.この春、「海まる」インスタグラムのアカウントを開設。最新情報は@kotsubo_umi_maruをチェック。

アメリカ雑貨店のオーナーが営む コーヒースタンド

Collection Market

ゆったりした小坪時間に こだわりの一杯を



アメリカ雑貨や古着好きの城取拓弥さんが輸入雑貨屋さんとコーヒースタンドをオープンしたのが7年前。ご自身もコーヒー愛飲家とあって、店に並ぶコーヒー豆やメニューにもこだわりが感じられます。知り合いの焙煎屋さんから仕入れている豆は、浅めのローストで酸味は少なめ、常にフレッシュな味わいを保つために焙煎から1ヶ月以内の新鮮なものを使用しているのだそう。「豆の美味しさをより引き出すためにドリップではなくコーヒーマシンを使って、この辺りでは数少ないエスプレッソ系のコーヒーをお出ししています。圧力をかけて短時間で抽出するので雑味が溶け出さず、香りと風味が凝縮された深い味わいが魅力です」。その他にも季節限定のフレーバーラテやトースト、毎年夏季限定で登場するかき氷は、三浦のいちごで手作りしたシロップが人気で毎日完売してしまうほど。これから迎える爽やかな季節、朝の目覚めに、お散歩やおやつなどのブレイクタイムに、スペシャルな一杯がリラックス気分を叶えてくれます。

うみまちさんぽ



1.テイクアウトしたドリンクはお店の前のベンチでもいただける。お隣りの輸入雑貨屋さんには城取さんがセレクトした子どもから大人まで楽しめるユニークなアイテムが並ぶ。2.通好みのコーヒーマシン「ラ・チンバリ」がカウンターでお出迎え。3.店内では古着も販売。ラルフ・ローレンやGAPなど、こだわりの品揃えに注目。

Information

神奈川県逗子市小坪4-2-8 TEL 0467-66-1279
営業時間 11:00~19:00
Instagram:@collectionmarket

こつぽだより

サクラサク 小坪の花便り

小坪の桜の名所、披露山公園と大崎公園の桜が今年も見事に花を咲かせました。人生の節目を祝い、物事のはじまりや再生を意味する文様としても親しまれてきた桜の花。新しい季節の訪れを寿ぐように小坪の街にも晴れやかな風景を映してくれました。

披露山公園



大崎公園



こつぽのそら 2025年 春号 発行：小坪小学校区住民自治協議会



小坪小学校区
住民自治協議会
ホームページは
こちらから



小坪うみかぜテラス
Instagramは
こちらから