



## 新たな年を迎えて

越谷市長 福田 晃

明けましておめでとうございます。市民の皆様には希望に満ちた輝かしい新春をお迎えのことと心からお慶び申し上げます。

昨年は1月1日に「令和6年能登半島地震」が発生し、改めて災害に強いまちづくりの推進の重要性を強く感じた年でした。本市では、関係機関と連携し被災地へトイレトレーラーを派遣したほか、現在も職員派遣を実施しております。被災地の一日も早い復旧と復興を願っております。

またスポーツ分野においては、明るい話題が多い年でもありました。越谷市出身の関取として、栃大海関が誕生したほか、本市をホームタウンとするプロバスケットボールチームの越谷アルファーズがB1昇格を決め、さらに、パリ2024パラリンピック競技大会では本市にゆかりのある倉橋香衣選手(車いすラグビー)および鳥居健人選手(ブラインドフットボール)が出場され、倉橋選手におかれましては、金メダルを獲得された功績を称え、市から市民栄誉賞を贈らせていただきました。それぞれの試合や参加されるイベントを拝見した際には、会場は大変な盛り上がりを見せ、スポーツがもつ地域のにぎわい創出へのポテンシャルを実感いたしました。

本年も、越谷市に住んでいる方には、「住んでいてよかったまち越谷」「住み続けたいまち越谷」、そしてこれから住まいを決める方には「住みたいまち越谷」と感じていただけるまちづくりに全力で取り組んでまいりますので、市民の皆様には、なお一層のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

今年一年の市民の皆様のご健勝とご多幸を心よりお祈り申し上げ、年頭のごあいさつといたします。

年頭のごあいさつ



## 新年にあたって

越谷市議会議長 島田 玲子

明けましておめでとうございます。市民の皆様には、お健やかに新春をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。

また、旧年中は市議会に対しまして深いご理解と温かいご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、越谷市議会では、市民に開かれた議会を目指し、議会活性化に向けた取り組みを進めております。その一環として、昨年11月に第7回越谷市学生議会を開催いたしました。ご参加いただいた14名の学生から市政に関するさまざまな質問や提言があり、私たち議員がサポート、答弁を行いました。こうした若者のパワーが、今後のまちづくりの原動力となっていくものと期待しております。

また、昨年は元日に「令和6年能登半島地震」が発生し、地域の災害対策の重要性を改めて認識した年でありました。自然災害の激甚化や人口減少などにより社会環境が大きく変化する中、地方公共団体は、災害対策の推進をはじめ、福祉や医療、教育、環境など、多様な課題に直面しております。限られた財源のもと、これらに的確に対応し、誰もが安心して暮らせる魅力的なまちづくりを進めるために、市議会として果たすべき役割と責任は、ますます重要になるものと考えております。

今後も議会活性化に向けた取り組みを進めるとともに、市民の皆様のご意見やご要望を真摯に受け止めながら、議会の機能を十分に発揮し、本市の発展に向けて全力で取り組んでまいります。

本年も市議会に対しまして、なお一層のご理解とご支援をお願い申し上げますとともに、市民の皆様のご健勝とご多幸を心からお祈り申し上げ、年頭のごあいさつといたします。

越谷のおいしい魅力を紹介 Made in KOSHIGAYA

## 越谷産の冬野菜

いちばんおいしく食べられるのは今!

市内では、冬に旬を迎える農産物が多く栽培されています。

旬の野菜や果物はおいしくて栄養豊富です。今号では、越谷市を代表する冬の農産物を紹介します。☎農業振興課 ☎963-9193

越谷産の農産物をInstagramで紹介しています



### 越谷ねぎ



太く締まっていて煮崩れせず、甘くておいしい。鍋料理、炒め物や煮物、スープに。

#### > 特徴

越谷の土は砂と粘土が混ざり、乾燥すると土壌が固くなる性質があります。この性質がねぎ栽培に適しており、越谷では200年ほど前の江戸時代からねぎが盛んに生産されてきました。

#### > 栄養

ビタミンCや食物繊維、カリウム等が豊富。免疫力向上、血液の循環促進、抗酸化作用、消化促進、抗菌作用などの働きがあります。

### くわい



お子さんにはくわいチップスがおすすめ。薄くスライスして油で揚げ、塩や青のりをかけると絶品。

#### > 特徴

形や香りが特徴的なくわいは、越谷で古くから伝わる伝統野菜。大きな芽が出ることから「めでたい」とされ、含め煮にして、おせち料理にも使われます。

#### > 栄養

ビタミンCや食物繊維、カルシウム、鉄分等が含まれます。利尿作用や消化促進の働きがあるとされ、体内の毒素排出や消化不良の改善が期待されます。

### 山東菜



漬物はもちろん、シチュー、炒め物にも。生でも食べられるので、サラダもおすすめ。

#### > 特徴

収穫時期は12月～1月。白菜によく似た見た目ですが、白菜よりも一回り大きく、葉の先が広がっているのが特徴です。

#### > 栄養

β-カロテンやビタミンK、ビタミンC、葉酸等が豊富に含まれます。特にβ-カロテンの働きにより、皮膚や粘膜の健康維持、免疫力の向上等が期待されます。

#### 読者クイズ

正解者20人(抽選)に、山東菜漬(300g)をプレゼント! 答えは今号の中にあります。

Q.山東菜は、●の先が広がっているのが特徴。(●に入る言葉をご回答ください)

#### 応募方法

1月14日(火)まで(消印有効)。電子申請、はがき(欄外上部の必須事項とクイズの答え、広報こしがやへのご意見・ご感想を明記)。応募は1人1回(記載不備は無効)。当選者の発表は、プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。個人情報(プレゼントの発送のみに使用します)。

☎広報シティプロモーション課 ☎963-9117、☎78903

#### 越谷産のおいしい農産物の販売店

JA越谷市農産物直売所グリーン・マルシェ1号店

(所在地) 増林2-66 (連絡先) ☎963-3003

JA越谷市農産物直売所グリーン・マルシェ2号店

(所在地) 七左町7-209-4 (連絡先) ☎972-4566

\* いずれも年末年始休業日は12月30日(月)～1月4日(土)