



左から、大木さん、久保さん、島野さん



ひがしまつやまプライドルーキー賞に新たに認定された「東松山ふおれピクルス」について、統括責任者で管理栄養士の島野僚子さん、管理栄養士の久保希恵さん、栄養士の大木萌花さんに話を伺った。

島野さんは、管理栄養士として病院や介護施設で働くなかで「栄養士の可能性を広げたい！」と思うようになり、その後、母校で教鞭を執り、栄養士を志す学生たちにその可能性の大きさや自身のこれまでの経験を伝えてきた。

現在スタッフとして共に働く久保さんと大木さんは、その時の教え子。スタッフ一同「～緑で心の潤いを 食で身体の健康を～」という東松山ふおれの理念のもと、令和4年からピクルス等の商品開発に日々励んでいる。久保さんにとって商品開発は初めての挑戦。試行錯誤の末、おいしいだけではなく見栄えや日持ちも意識し、できるだけ野菜本来の色が出るよう火入れには特に気を遣っている。大木さんにとって商品開発は以前から興味があった分野。チームワークが良く何でも提案できる職場の雰囲気の中、考えたものが形になっていく喜びを感じている。

東松山ふおれピクルスは、全て東松山市産の旬の規格外・余剰野菜を使用しており、無添加で安心安全。今のおすすめは、東松山の特産品であるハニーホワイト(白いトウモロコシ)、黄トウモロコシ、キュウリ(4種)、ミニトマト、ミョウガ、オクラのピクルスだという。



「今後は、健康をテーマとした弁当の販売や訪問栄養指導、食育講座などにも力を入れ、地域に根差して、皆様の健康をサポートしていきたい。」と一同は笑顔で語った。



### 緑育けんこうステーション 東松山ふおれ

所在地 東松山市石橋606-1  
電話 070-3519-4979  
営業 火～木曜日 午前10時～午後3時



店HP



市HP

## ひがしまつやまプライド認定 No.16 東松山ふおれピクルス

「ひがしまつやまプライド」は、事業者が誇りをもって東松山市内で生産・製造・加工した農産物・製造品・加工品を対象として、地域ブランド品に認定する制度です。

### 表紙の写真

6月1日(木)にリニューアルした市公式ホームページです。近年増加傾向にあるスマートフォンやタブレット端末からの閲覧の際に、ホームページの文字や画像がその端末に合わせて大きくなり、見やすく、そして、操作しやすくなりました。その他リニューアル点は、特集ページ(2～5ページ)をご確認ください。

### 編集後記

市公式ホームページのリニューアルは、約10年ぶりでした。リニューアル後のホームページで特に気に入っているのは、画面下部にある検索ボタンです。どこのページにいても、すぐにキーワード検索等で情報を探すことができます。今後も、より探しやすい、使いやすいホームページを目指していきますので、よろしくお願いいたします。(か)

令和5(2023)年8月1日(毎月1日発行) 発行/東松山市 編集/広報広聴課  
〒355-8601 東松山市松葉町1-1-58 電話/0493-23-2221 0493-24-6123



## 市公式ホームページが見やすく、操作しやすくなりました