

06

矢切ねぎ農家
近藤 泰久さん
KONDOH Yasuhisa
@yas_kondoh @kondo_yas



CHECK POINT



矢切ねぎは焼いてよし、煮てよしの万能野菜!

松戸市矢切地区は、明治時代の初め頃からねぎの栽培が行われてきた歴史ある産地です。矢切の生産者が矢切地区の土地で作ったねぎだけが「矢切ねぎ」と名乗れます。そのため生産量も少なく「幻のねぎ」とも称されますが、丁寧にたくましく育てられたねぎの味は天下一品! 白身は太く、強い甘みと豊かな風味が持ち味です。

RECOMMENDED WAYS TO EAT

おすすめの食べ方

鍋&アヒージョ

冬の寒さを乗り越えた2月頃からは甘みが一段とアップするので、鍋はもちろん、具はねぎだけのシンプルなアヒージョも最高!

FARM INFORMATION

農園情報

カネキ近藤農園
松戸市下矢切245
☎047-360-0245



Website

07

あじさいねぎ農家
石井 寛茂さん
ISHII Hiroshige
@ajisainegi



CHECK POINT



夏と冬で呼び名と食感が変わる絶品ねぎ!

生産地にある本土寺(あじさい寺)に由来するあじさいねぎは、「夏の青」「冬の青」と季節によって分けて呼ばれます。夏はシャキシャキとした食感で、冬はやわらかく、熱を入れればとろ〜りとした食感になる、根っこ以外は食べられる絶品のねぎです。しかし栽培がとても難しく、松戸市内でも生産している所が少ない貴重なねぎでもあります。

RECOMMENDED WAYS TO EAT

おすすめの食べ方

ねぎごはん

みじん切りしたあじさいねぎ、鰹節、醤油、ごま油、顆粒だし、卵黄をよく混ぜたものを、温かいごはんにかけて食べるだけ!

FARM INFORMATION

農園情報

石井農園
松戸市平賀158
☎047-341-7638



Website

08

枝豆農家
斉藤 栄太さん
SAITOH Eita



CHECK POINT

旬の甘みと食感は、忘れられない夏の味!

松戸市は昔から枝豆の産地として知られ、斉藤農園でも60年ほど前から枝豆を作っています。看板も出していないのに次々にお客さんがやってくるのは、やはりその味の良さ。収穫は6~8月の3カ月間で、特に出始めの時期の甘みと、ねっとりとした食感の調和は抜群! 畑の草はこまめに抜き取り、枝豆に栄養が行くように丁寧な管理をしています。

RECOMMENDED WAYS TO EAT

おすすめの食べ方

塩茹で

枝豆を洗い、塩をもみ込んで表面の細かい毛を取ってから茹でると、少し早めに上げて余熱で火を通すのがおいしく仕上げるポイントです。

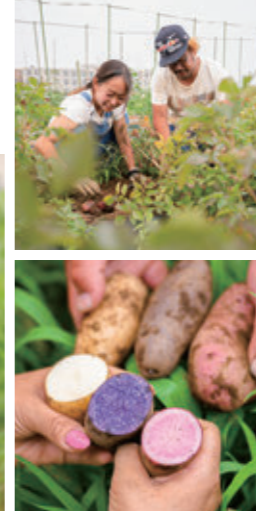
FARM INFORMATION

農園情報

斉藤農園
松戸市古ヶ崎3-3335-1
☎047-362-3009

03

映える野菜農家
花島 隼さん・綾乃さん
HANASHIMA Shun / Ayano
@ayazen05 @ayazenfarm



CHECK POINT



みんなが笑顔になれる安全でおいしい野菜!

「お金じゃ買えない農家」をコンセプトに、おいしくて安全で、毎日食べ続けられるオーガニック野菜を作っています。定番の野菜だけでなく、カラフルで個性的な映える野菜も作っているのは、おいしさを楽しさをプラスして、毎日の食卓が明るくなることを願っているから。SNSでも農業や旬の野菜情報を発信し、松戸市を盛り上げようと奮闘中!

RECOMMENDED WAYS TO EAT

おすすめの食べ方

春菊なら生で

春菊だったら、柔らかくおいしい上の部分だけを、シンプルにオリーブオイルと塩・コショウで、生で食べるのがおすすめ!

FARM INFORMATION

農園情報

オーガニックファーム綾善
松戸市五香西5-3-3
☎047-387-0851



Website

04

レモン農家
鵜殿 敏弘さん
UDONO Toshihiro
@udonocitrusfarm



CHECK POINT



グリーンレモンの魅力を余す所なく届けたい!

採れたてのレモンの魅力を伝えたいという思いで、何もわからず手探りで栽培を始めて20年。経営する直売所「MONPE」には、10月から他ではなかなか買えない無農薬のグリーンレモンが並び、爽やかな香りを漂わせます。11月には、採れたてのレモンやライムを使ったドリンクを販売するショップがオープンしました!

RECOMMENDED WAYS TO EAT

おすすめの食べ方

はちみつ漬け&塩レモン

爽やかな酸味と甘みが特徴なので、シンプルな味付けがベスト! お酒やジュースに加えてフレーバーとして使うのもおすすめです。

FARM INFORMATION

農園情報

鵜殿シトラスファーム
松戸市新松戸6-16
☎047-713-0146



Website

05

いちご農家
月見里 泰之さん
YAMANASHI Yasuyuki



CHECK POINT



絶品! 甘〜い完熟いちご。白いちごも大人気!

2000年頃から松戸市小金地区で始まったいちごの栽培。有機肥料を使用し、ミツバチ交配で実ったいちごは甘くて絶品! 白いちごの見た目と味わいも感動的。ニーズに合わせた品種を作る努力を重ね、ハウス内の湿度などをきめ細かく管理。数量よりも、おいしいものを作ることを第一に考え、1粒1粒を手塩にかけて育てています。

RECOMMENDED WAYS TO EAT

おすすめの食べ方

そのまま&ジャム&かき氷

生食が1番ですが、新鮮ないちごで作るジャムもおすすめ。軽く潰したいちごを冷凍保存しておいて、夏にかき氷にしてもおいしいです。

FARM INFORMATION

農園情報

月見里農園
松戸市殿平賀50
☎047-341-0919



Website