

まつどし×せいこうどく

# 松戸市×晴耕雨読

特集号

vol.3

[特集1] 極めし者たちのディープなはなし

ア・チ・ボ・ノ・シ

[特集2] 松戸市内の“おいしい”農家さんを紹介

**MATSUDO FARMERS FILE**

[特集3] 体験した魅力をとことんレポート

“松戸南部市場”潜入レポート



極めし者たちのディープなはなし  
松戸市特別編  
ア:ちばやし



林 優衣  
はちめもわる / パティシエ

根本 一夫  
いちじく農家

小幡 祐亮  
ブルーベリー農家

小幡 あゆ美  
ブルーベリー農家

藤田 波枝  
いちじく農家

窓からは風にそよぐブルーベリー畑が見え、店内には採れたばかりの新鮮な野菜やフルーツ、そしてお菓子が賑やかに並び、まるでマルシェのようなカフェで丁寧に淹れられたコーヒーを楽しんでいると、入口から明るい声が聞こえてきた。

何かを始める理由は十人十色

根本「どう？ ケーキ売れてる？」

林「おかげさまで。あついちじく持ってきてくれたんですね」

小幡祐「お久しぶり！ ちょっと休んでいけば？」

藤田「ここでゆっくりお茶するの、もしかして初めてかも。なんかずっと忙しくて」

小幡あ「みんなが揃って最近なかったから、嬉しい。この店つくって良かったよ」

根本「そうだね。いちじく農園始めた頃は、まさかこんな風にみんなで何かができるなんて思ってもみなかったなあ」

小幡祐「うちのブルーベリーと根本さんのいちじく、始めたの同じ頃だったよね」

根本「当時はまだ面識なくて、しばらくして観光協会の集まりで知り合ったんだよね？」

小幡祐「お互い松戸ではあまりつくられていない果樹をやってて、しかもサラリーマン出身という共通点もあったし、いわゆる『新参者』という意味でも同じだったから何か親近感あったね」

小幡あ「私は夫がブルーベリーを始めたタイミングで結婚したから、その頃は右も左もわからなかったなあ」

小幡祐「根本さん、前職は確かホテルのシェフだったでしょ？ どうしていちじく農家に？」

FRIENDLY TALK



DACHIBANASHI

根本「定年後の人生を考えてね…。腰を曲げる作業はキツイけど、いちじくなら立って作業ができるかなって（笑）」

小幡祐「僕も同じ！ うちには江戸時代から野菜をつくってる農家だけど、フルーツやりたいと考えた時、ブルーベリーなら立ってそのまま収穫できていいなって思ったんですよ（笑）」

藤田「でもいちじくも意外に腰を曲げる仕事があって、結局大変だったんだよね（笑）」

根本「私がいちじく農園を始めると言い出した時は家族全員に反対されてね。退職金もみんないちじくにつき込んだし」

藤田「もう！ お父さんは！」ってお母さん怒ってたよ。私も「もうお父さんのことは、ほっとけば？」とか言ってた。でも産休のタイミングで農園の仕事を手伝うようになって」

根本「最初はケンカばかりだったね」

藤田「でも、お父さんが一生懸命やっていたから、私もがんばらなきゃって。ケンカしながらもう6年だよ（笑）」

小幡あ「優衣ちゃんが農業ボランティアでブルーベリー農園に来てくれたのは、3〜4年前だったっけ？」

林「そうそう。あれが私にとって初めての農業ボランティアだった。あの時出会ったブルーベリーの味に感動して、パティシエとして他にもおいしい素材を見つけないかと思って。それからしばらく全国各地を農業ボランティアで回ったんだよね」

農業を始める条件が「腰を曲げないでいいもの」という発想が何とも面白い。人が何かを始める理由は十人十色。未来は何も決まっていなくてもいいから、自分なりの

ちょっと特別なこだわりを大切にしながら進んでみるのがちょうどいい。

お菓子が繋いだ深い絆

林「松戸に来て小幡さんのブルーベリーや根本さんのいちじくを食べて、「こんなに美味しいものがあるんだ！」って思ったのがきっかけで、農家さんと繋がる」というコンセプトが明確にできたんだよね」

小幡あ「当時の優衣ちゃんはレンタルキッチンでお菓子つくって、マルシェやネットで売ってたよね」

林「そう。そのあと根本さんの加工場を使わせてもらえるようになって」

藤田「昼間はうちが使ってるから、優衣ちゃんには夜に作業してたんだよね」

根本「夜中に散歩してた人が、『何で甘くていい匂いにするの？』って驚いてたよ（笑）」

藤田「車で寝たこともあったよね？」

林「夏は暑いから、車の窓開けて寝て。そしたら蚊にめっちゃ刺されて（笑）。結構サバイバルだった。でも、波枝さんとあゆ美さんは子育てしながら働いてて、本当にすごいな」

小幡あ「結婚するまで農業には無縁だったから、不安になって『農家に嫁ぐ』とかウェブで検索してみたりして（笑）。でも、今は子育てをしながら仕事ができる環境っていいなと思ってる。夫の両親のおかげが大きいかな」

藤田「農業は大変さもあるけど、喜びや楽しさもあるよね。ご年配の方がいちじくを懐かしがって、『完熟の甘いのが食べられて良かった』と喜んでくれた時は嬉しかったなあ」



戸の活性化にも繋がるんじゃないですかね」  
**小幡祐**「特徴ある農家の人たちが集まって、何か松戸の果物なり野菜なりを使って魅力あるものができたらいいですね。この直売所がその拠点になったら嬉しいなあ。面白いことしましよ！口ケーションもいいから、観光農園以上のことを考えたいね」  
**藤田**「私は、ここにいるみんなのこと（私以外）変人だと思ってる（笑）。だから私は、

ここに集まっている変人のみんなが変人のままだに、いろいろなことを続けていけるような環境をつくって、支えていくポジションでいたいなって思ってる！」  
**小幡（祐）**「まとめ役がないとね！（笑）」  
**林**「私はこれまで与えてもらってばかりだった、場所も食材も。だからお菓子をたくさんで魅力的な松戸の名物つくろうよ！新しい松戸みやげができれば最高だね！」

それぞれが、自分の進むべき道を模索していった結果、  
 想いが呼び合うようにその道が交差して、  
 新しい「繋がり」と「場」が生まれた。  
 松戸には、この人たちのような想いで  
 農業を営む人たちがぎゅっと他にもいるだろう。  
 生産者の熱意、おいしいものを育む大地。  
 でも、ただそれだけではない何かがあるように思う。  
 その答えはきつと松戸の未来が教えてくれる。  
 本当の始まりは、ここからだ。

それはともかく、5人の  
**アトチほよし**は、  
 今日も続いているのだろう、  
 笑顔とおいしさを育みながら。（了）

**小幡（あ）**「私も、会社勤めの頃より今の方が楽しい。農園に来てくれた子どもたちが嬉しそうに土いじりしている姿を見るのも好き。親子で農業体験ができるような機会もつくってあげたらなあというのがある、今の目標かな」  
**根本**「みんながんばり屋さんですね！」  
**小幡（祐）**「優衣ちゃんなんて、わずか3年でここまで形にできてたくさん売れるようになったんだから、本当にすごいなあって思うよ」  
**林**「それもこれも、根本さんが加工場貸してくれたから、小幡さんがこの場所をつくってくれたから。もう感謝しかないです！」  
**小幡（祐）**「優衣ちゃんが厨房付きの中古物件を探した時、ちょうど直売所兼住居を新築する話が進んでいて…。すごいグッドタイミングだったね」  
**林**「本当に良かった。厨房でお菓子をつくれて、カフェもできて」  
**根本**「優衣ちゃんがうちのいちじくでつくってくれるショートケーキ、農園の直売所でもすごい人気だよ」  
**藤田**「おいしいし、いちじくの断面が映える」ってお客さんが喜んでる」  
**小幡（祐）**「瓶詰めのショートケーキってとても新しい感じがいいよね」  
**林**「フルーツが最高にいいから、スポーツケーキも卵とか素材にこだわって焼いてるんですよ」  
**小幡（祐）**「農家としては生で食べるブルーベリーが一番おいしいという自信はあるけど、優衣ちゃんの加工で別のおいしさが発見できたし、お客さんが喜んでくれるのはやっぱり嬉しいよね」

**根本**「本当に、そうですよね」  
**小幡（祐）**「この直売所とカフェがオープンして、うちの常連のお客さんも早速来てくれたけど、開店祝いのお花が優衣ちゃんの方うちの10倍くらいあって。すげえなあ優衣ちゃん！って思った（笑）」  
**藤田**「今、店に飾ってあるドライフラワー、その時ももらったお花なんですよ？」  
**林**「捨てちゃうのもったいないから、全部ドライフラワーにしたんだあ」  
**小幡（祐）**「これまでの3年間で繋がったお客さんがこんなにいたんだ！って実感したよ」  
**林**「正直、こんなにお花をもらえるなんて思ってたから、本当に嬉しかった！」  
**小幡（祐）**「優衣ちゃんにはマルシェしか会えなかったから、初めて顔を合わせるお客さんでも「会いたかったです！」みたいなこと言われてたよ」  
**藤田**「アイドルみたいになってた、知らぬ間に（笑）」  
**根本**「がんばってやってきて良かったね」  
 店内のドライフラワーに目を向けてみる。この花1つひとつに、生産者と消費者それぞれの想いや感情が込められていると思うと、温かい気持ちになった。  
**松戸の農家として魅力を発信**  
**林**「私は山口県出身だから、松戸に来た時は誰も知り合いがなくて…。みんなに出会って本当に幸せです！」  
**根本**「私もいちじく農園を始めてみんなに出会って良かったですよ。できればみんなでコラボして何かやってみたいなあ。松戸の名物になるようなものがつくれば、松



旬の時期 6月～8月  
**ブルーベリーファーム新松戸**  
 松戸市七右衛門新田505  
 ☎080-4857-0141  
 Instagram: obata.farm | Twitter: @ObataFarm  
 Website: [QR Code]



旬の時期 8月～10月  
**ファーム根本**  
 松戸市幸田西の下63  
 ☎090-6193-4688  
 Instagram: farmnemoto | Twitter: @FarmNemoto  
 Website: [QR Code]



人の「感情」「記憶」に残るお菓子をつくりたい。そんな想いでこのブランド名をつけました。そして、8mémoireは、農家さんが大切に育てた食材を引き継ぎ、心を込めておいしいお菓子にして皆様にお届けします。皆様の力の源である「食」を担う農家さん。そんな素敵な農家さんと繋がり、おいしくて安全な心のこもった食材を使い、皆様に「お菓子」として食のバトンを繋ぎたいと思います。ぜひ、8mémoireのお菓子をお楽しみください。

**8mémoire** (はちめもわーる)

松戸市七右衛門新田505-1 ☎080-4857-0141

定休日: 月・火曜日 営業時間: 9:00～17:00

※季節によって変わるため詳細はInstagramをご覧ください。

Instagram: 8.memoire | @8Memoire



02 トマト農家  
戸張 貴規さん・江利子さん  
TOBARI Takanori / Eriko



CHECK POINT

愛情込めて育てた濃厚な「木熟トマト」を食卓へ

トマトに1番合った環境を整えるため、広いハウス内で健康な土をつくりトマトを栽培している戸張さん。トマトは収穫の時期によって味わいに変化するので、季節ごとに食べ比べるのも楽しみの1つです。10月に直売所がオープンする時期に販売されるホワイトコーンも人気。直売所営業期間は毎日動画で情報発信しています。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

トマトを和食に！  
和食のお出汁とトマトの旨味成分の相性はすごく良いので、お味噌汁や親子丼に入れるととてもおいしいです。

▶ トマト / 10月～7月  
▶ 枝豆・夏野菜 / 6月～8月

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農圃情報

▶ tobari tomato farm 直売所  
松戸市栄町西2-918 ☎080-8088-3261

▶ ネットショップ「BASE」

tobari tomato farm  
松戸市栄町西2-918 ☎080-8088-3261



03 野菜農家  
嶋根 秀夫さん・ななえさん  
SHIMANE Hideo / Nanae



CHECK POINT

お客さまの声を大切に、心が通う農業を実践

1年を通して野菜をつくっている嶋根さん。消費者やスーパーの方の声を大切に市場のニーズや地域性などを考慮しているので、基本の6～7割は定番として、それ以外は年によってつくるものを変えながら工夫しています。秋の落花生などは半年も前から楽しみに待つファンが多く、最近はケールの人気も高まっています。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

ケールチップス  
ケールにオリーブオイルと塩をまぶして、ラップをしないで電子レンジで水分が飛ぶまで加熱。まるで韓国のにのような食感でおいしいです！

▶ 露地栽培 / 通年  
▶ ハウス栽培 / 通年

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農圃情報

▶ tobari tomato farm 直売所  
▶ マミーマート  
▶ マルエツ (北松戸店 / 栄町店)  
▶ アキダイ (松戸店:キテミテマツド ロビア内)

嶋根農園  
松戸市栄町



01 ぶどう農家  
加藤 正芳さん  
KATO Masayoshi



CHECK POINT

楽しさいっぱい!また来たいと思えるぶどう園

巨峰・ブラックオリンピア・シャインマスカットなど多彩なぶどうが揃う「加藤ぶどう園」は、高品質のぶどうを育てて販売しているだけでなく、訪れた人みんなに楽しい体験をしてもらうことを大切にしています。ぶどう狩りをして味わったり、園内の遊具で遊んだり。ぶどうの香り漂う園内で過ごす楽しい時間は、きっと素敵な思い出に。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

翌日のおいしさを味わって  
ぶどう狩りをしてその場で食べるのもおいしいですが、持ち帰って冷蔵庫に入れ、熟しが進んだ翌日に食べるとさらにおいしいです！

▶ 露地栽培 / 8月初旬～10月初旬

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農圃情報

▶ 加藤ぶどう園内直売所  
松戸市金ヶ作336-2 ☎047-388-3578

加藤ぶどう園  
松戸市金ヶ作336-2 ☎047-388-3578



何気なく手にする農産物の向こうには、つくってくれた農家さんたちがいます。その想いを知れば、もっともっと「食」が楽しくなると思いませんか?せっかくだから、おすすめの食べ方も聞いてみました。野菜やフルーツに込める愛情が、皆さんの笑顔から伝わってきました。



MATSUDO FARMERS FILE

06

梨農家

三浦 亮介 さん

MIURA Ryosuke



@miuraen

CHECK POINT

爽やかな夏の象徴、みずみずしい完熟梨

梨農園の3代目である三浦さんは「祖父と父が築いた、お客さまに信頼され喜ばれている梨をこれからもつくり続けます」と話す、熱意ある若手生産者です。収穫が終わってからは、次のシーズンも良い梨が実るようにと畑の管理にも手間をかけるなど、1年中梨栽培に向き合いながら、幸水・豊水・あきづき・かおり・新高を生産しています。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

皮をむいてから冷やすのも◎ 梨は冷やすと食味がさらに良くなります。すぐに食べるなら、皮をむいてから冷蔵庫で20～30分冷やして食べるのもオススメです。

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農園情報

▶ 三浦園直売所 松戸市串崎新田9 ☎047-387-3097  
▶ マミーマーケット



MATSUDO FARMERS FILE

04

ねぎ農家

笹本 竜太 さん

SASAMOTO Ryuta



CHECK POINT

土づくりから始まるおいしいねぎづくり

天候の影響を受ける露地栽培のねぎを安定的に生産するためには、土づくりがとても重要です。笹本さんの農園では、肥料やもみ殻などを使って良い土をつくり「大河の轟き」や「初夏扇」など、年間で5～6品種のねぎを生産し、糖度が20くらいまで上がる冬場は太めのねぎ、夏場は葉味にしやすい細めのねぎなど季節ごとのニーズにも応えています。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

白髪ねぎが主役の鍋 3人家族なら3～4本のねぎを使ってたっぷり白髪ねぎをつくり、豚肉と一緒に鍋にしてポン酢で食べるのがオススメです。

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農園情報

▶ 「さいてって」  
▶ ヨークマート (六高台店/八柱さくら通り店/青戸店など)



MATSUDO FARMERS FILE

07

いちご農家

恩田 泰裕 さん

ONDA Yasuhiro



@strawberryfarm\_onda



@sfarm\_onda



Website

CHECK POINT

1粒1粒が輝くおいしさ「完熟松戸の苺」

恩田さんの農園では、甘みと酸味のバランスが良い伝統ある品種「女峰」を中心に、大きくて甘味が強い「やよいひめ」や「かおり野」をつくっています。いちごの様子をよく見ながら魅力を最大限引き出す環境を整えるなど、いつも最善を尽くしているという恩田さん。完熟を待って最高のタイミングで収穫されたいちごは絶品です。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

好きな食べ方で！ 本においしいいちごだから、そのままでも、練乳をかけても、砕いていちごミルクにしても大丈夫。好きな食べ方で楽しんで！

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農園情報

▶ 恩田いちご園直売所 松戸市新松戸南3-308 ☎047-342-3831  
▶ Webサイトから注文可



MATSUDO FARMERS FILE

05

野菜農家

秋谷 健太郎 さん

AKIYA Kentaro



CHECK POINT

採れたて新鮮なおいしい野菜が自慢！

秋谷さんの農園では、枝豆・小松菜・ブロッコリー・キャベツ・大根・白菜など、四季折々の多彩な季節の野菜を、約100種類ほどつくっています。継続的に農業を行っていくために、お客さまに喜んでいただける「おいしいもの」をつくることを常に大事に考えているという秋谷さんの野菜は、元気が出るおいしさです。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

枝豆はシンプルに！ 採れたて新鮮な枝豆は、茹でて食べるのが1番のオススメ。シンプルだからこそ、豆そのもののおいしさを堪能することができます。

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農園情報

▶ サミットストア (テラスモール松戸店/松戸新田店)



JAとうかつ中央  
公式キャラクター  
なしこまどん  
©JAとうかつ中央



さいてってに  
つれてって!

FARMERS TOPICS

JAとうかつ中央ファーマーズマーケット  
「さいてって」オープン!

私から  
ご案内します



とうかつ中央  
農業協同組合  
佐々木 貴史さん

「2023年10月26日、松戸市金ケ作のJA常盤平支店敷地内に、JAとうかつ中央直営のファーマーズマーケット「さいてって」がオープンしました。販路拡大や地産地消を基軸として、地場の野菜やフルーツなどの魅力を発信していくことを目指し、約5年の準備期間を経てオープンした「さいてって」には、JAとうかつ中央管内の農家さんが丹精込めてつくった農産物や加工品が揃っています。

ファーマーズマーケットは、一般的なスーパーなどと違い、農家さんが自分たちで売りたいものを持ち込み、値付けから陳列まで行います。市場を通さないため、朝採れたばかりの新鮮な農産物がすぐに店頭で並ぶのが大きな特徴です。もちろん品質は安心・安全、おいしいものが適正価格で販売されています。

店舗には「食育ソムリエ」の資格を持つスタッフが常駐し、農産物の紹介や調理法のアドバイスなどを行っています。また、農家さんがつくったお惣菜や加工品もあり、新しい食べ方の発見ができるのも魅力です。「さいてって」は生産者さんの想いを消費者の皆さんにお届けする、架け橋のような場所になるために「お

いしさを伝える”ことを大切にしています。

他にも、自然環境保全のために適切に駆除されたジビエや松戸市特産の梨の剪定枝を使用したエコタンブラーなど、SDGsに配慮した商品も販売しています。都市化が進む松戸市周辺で行われている「都市農業」のことを食べて知ってもらうことで、畑を続け、緑を残し、持続的な農業を成り立たせていくことによる“地域経済の活性化”にも取り組んでいます」



松戸市金ケ作96-1 ☎047-711-7707  
定休日:火曜日 営業時間:9:00~17:00



「さいてって」は「野菜を農家の手から直接消費者へ」という想いを込めた、野菜の「さい」と、手から手への「てって」を合わせた愛称で、花が咲くように人が集まり、その輪が広がって欲しいという願いも込められています。

松戸の農業を盛り上げていく、若き担い手たち

「4H」はHand(技術)・Head(頭脳)・Heart(心)・Health(健康)の4つの頭文字を取ったもので、「農業の改良と生活の改善に役立つ腕を磨き、科学的に物ごとを捉える頭の訓練をし、誠実で友情に富む心を培い、楽しく暮らし元気で働くための健康を増進する」という信条を意味しています。「松戸4Hクラブ」では、さつまいもの作付けを行って地域の子どもの収穫体験を受け入れたり、皆さんに松戸の美味しい農作物を知っていただく機会としてお祭りやイベントにも参加しています。また、定期的に他県の生産者等を視察するなど、知識や技術の向上も図っています。今後も行政や農協と連携しながら、松戸の農業を盛り上げていきます。



MATSUDO  
4H CLUB

【松戸市農業青少年クラブ】  
松戸4Hクラブ

Report



08

野菜農家  
川上 修平 さん  
KAWAKAMI Shuhei



CHECK POINT

子どもたちが笑顔になり、また食べたいと思う野菜を

川上さんは品種に合わせた育て方や土壌を研究し、野菜が持つポテンシャルを引き出しながら、1年を通じて旬の野菜を生産。中でも、人参の「アロマレッド」は子どもたちにも大人気です。また、野菜や果物をおいしく調理しお菓子などの加工品としてキッチンカーで提供するなど、さまざまな形で子どもたちの「食」に貢献しようと奮闘しています。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

いろいろな料理で楽しんで  
アロマレッドは生食向きですが、もちろん加熱しても甘味が引き立ちおいしいです。人参臭さもなく、どんな料理にも彩りを加えてくれます。

野菜/通年  
アロマレッド/11月~3月頃・6月~7月頃

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農場情報

マミーマート(松戸新田店)  
「さいてって」  
ベルク(松戸河原塚店)

わしゅうえん  
和修園  
松戸市和名ケ谷



キッチンカー / で  
まっどのおいしさをおとどけ!



地元のおいしい生産物をたっぷり使ってお菓子や惣菜パンなどをつくり、キッチンカーや委託での販売をされている菓子職人の川上千恵さん。「お菓子って食べた時にホッとしますよね。その1拍のひと息に、もうひと呼吸プラスして「2拍」安らげるようにATELIER nihaku「ニハク」と名付けました。

川上さんは「和修園」の園主である旦那さんがつくった農産物を中心に、松戸4Hクラブの皆さんの生産物も使っています。「野菜は生産者の顔だ」と夫が話しています。使わせていただいている野菜や果物はどれもおいしいので、さらにおいしくなるようにそれぞれの素材の特徴を活かし手を加えています。例えば、「アロマレッド」という甘い品種の人参を使い、バナナと合わせてお子さまにも食べやすく喜ばれるケーキをつくっています。農家さんと直接取引して仕入れた果物を使用するケーキのサンドイッチ、かき氷も大変好評いただいています。

地元生産者さんと地域の皆さんがおいしい笑顔で繋がっていく今後が楽しみです。



MISSION!

松戸南部市場のイベントが人気の理由をリサーチせよ!

まずやってきたのは水産棟。マグロの解体実演と即売会が始まりました。80~100kgくらいある大きなマグロを手際よく解体していく様子は圧巻です!即売会も大人気で、スーパーではお目にかかれない希少部位も注目の的。毎月第4土曜日の10時から豪華景品がいっぱいのお楽しみ抽選会が、第2土曜日の10時から「たまごつかみ取り」\*が開催されています。実際につかみ取るのはピンポン玉だから、安心してチャレンジできますよ。他にもフリーマーケットが月に1回開催されるなど、子どもから大人までみんなが楽しめるイベントが揃っているのが人気の理由なんです。

見て楽しい、参加して楽しいイベントがいっぱいあるわ!



“松戸南部市場” 潜入リポート  
MATSUDO NANBU ICHIBA REPORT



MISSION!

松戸南部市場の魅力をとことん体験し、余すところなくリポートせよ!

千葉県内最大級を誇る松戸南部市場にやってきました!松戸南部市場は1966年に首都圏最初の大型民営卸売市場として開場し、松戸市周辺の発展と共に成長してきた歴史があります。現在はいちごマルシェ株式会社が運営しており、首都圏約500万人の台所をカバー。水産物・青果物・加工食品などを供給する拠点としての役割を担い、今後の発展も大いに期待されている施設です。業者だけでなく、誰でも買い物や食事が楽しめる市場として親しまれ、朝から多くの人で賑わっています。

今日はそんな松戸南部市場を思い切り楽しむために、山梨からやってきました。今まで見たこともないような大きな市場が目の前に広がり、もうワクワクが止まりません!

松戸南部市場には「水産棟」「青果棟」「関連食品棟」「食堂棟」などの建物が連なり、物販のお店のほとんどは朝6時頃から午後1時頃までの営業です。市場の人に聞いてみたところ、買い物におすすめの時間帯は、いろいろな商品が出揃う9時頃から11時頃だそうです。飲食店の営業時間はさまざまなのでチェックしてみてくださいね。

全国各地から新鮮でおいしいものが集まってきている市場での買い物の醍醐味は、スーパーでは売っていないものに会えた



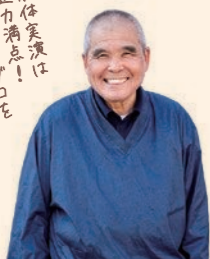
り、対面販売ならではの「ふれあい」が与えてくれる楽しさがあることです。お店の人はみんなプロなので、おいしい食べ方やつくりたい料理に合う食材を教えてください、おまけして!なんて言ってみると面白さもあります。買い物以外にも、週末にはマグロの解体実演やお楽しみ抽選会などのイベントもあって、家族みんなでテーマパーク感覚で楽しむこともできるんです。

広大な敷地の中で宝探しをするみたいな気分で購入物をしたり、こだわりの食材でつくられているおいしいお昼ご飯を味わったりするのも楽しみ。さて、どこから回ろうかな?あつ!マグロの解体実演と即売会が始まるみたい。松戸南部市場の魅力をとことん体験してリポートする」という本日のミッション遂行を目指して、さっそく潜入を開始します!



INTERVIEW

解体実演は迫力満点!自慢のマグロをこ賞味あれ!



福栄商事株式会社 森本 一男さん

毎月第2・第4土曜日の朝9時30分からマグロの解体実演と即時販売をしています。頭から尾まで余すところなく販売するので、のど肉・ほほ肉・目玉など珍しい部位もありますよ。特に大トロ、中トロは絶品!さっぱりした赤身も人気ですね。マグロは刺身が1番うまいけど、寒い季節は薄くスライスしてポン酢で食べるしゃぶしゃぶもいいですよ。千葉特産のねぎと一緒にねぎま鍋にするのもオススメです。刺身や鍋料理で、ぜひマグロづくしを楽しんでください!

イベント EVENT



\*「たまごつかみ取り」に参加するには、当日の南部市場内のレシートが必要です。

INTERVIEW



毎日仕入れる極上のネタ！旬の海鮮をたっぷりどうぞ！

江戸っ子寿司  
木村 剛さん

お客様がビックリしてくださる顔が見たいので、毎日市場に仕入れに行き、その日のおいしい食材を厳選してネタに使っています。本格的な江戸前寿司や漬け丼、バラちらしなどのメニューが揃う中でも大人気なのが、季節ごとの旬の海鮮が盛りだくさんの「特上ちらし」です。例えば冬なら金目鯛やブリ、春は真鯛や鰯などの白身、夏はさっぱりカレー、そして秋、涼しくなるとノドグロなども入ってきますよ。見た目も華やかで、贅沢な旬の味をどうぞお楽しみください。



INTERVIEW



本当においしいものをおすすめしています！

株式会社G-7ミートテラバヤシ  
アンデス食品事業部  
門脇 義久さん

「A5」ランクの特選和牛をはじめ、日本各地の本当においしい肉にこだわって買い付け自社工場加工しているため、品質には自信があります！また「千葉若潮牛」や「かずさ和牛」といった地元の銘柄牛のおいしさも広めていきたいです。市場共通で言えることですが、各店がこだわりの仕入れをしているので「今日のおすすめは？」など、コミュニケーションを楽しみながらおいしいものを見つけることができるのも、松戸南部市場の大きな魅力だと思います。

MISSION!

松戸南部市場のおいしさを  
買って、食べてレポートせよ！

全国各地のおいしいものが所狭しと並んでいる様子を眺めていると、日本の食文化の豊かさを感じます。色鮮やかな野菜や甘い香りの果物、鮮度抜群の海鮮や上質なお肉が充実の品揃え。他にも、お米やお菓子などバラエティ豊富な食品や加工品、生花などを扱うお店が揃っています。

歩き回ったらお腹がすいてきたので、お楽しみのランチです！市場内だけあって、どのお店も素材にこだわっているみたい。この日選んだメニューは「極上ちらし」。器から溢れんばかりに盛り付けられた海鮮の味は、言葉にできない感動的なおいしさでした！



新鮮で魅力的な  
食材がいっぱい！

グルメ  
GOURMET



REPORT

楽しさも兼ね備えた  
巨大スーパーみたいでした！

お店の人の元気な声や買い物を楽しむ人たちの明るい笑顔がいっぱいの市場内は、活気があり、時間が経つのも忘れてしまうほど楽しくて、新しい発見もいっぱいでした。初めて出会った食材をおいしく食べるための調理法や、野菜や鮮魚の旬をそれぞれのお店で教えてもらったのも嬉しかったです。まるで巨大なスーパーみたいな市場は、向こうには何が並んでいるのかな？と歩き回るだけでもワクワクしていました。もちろん松戸市の地域の野菜も揃っていましたよ。

ここは、全国から新鮮でおいしいものが集まってくる、楽しさいっぱいの大きな宝庫みたいな場所です。皆さんもおいしい宝物を見つけに、松戸南部市場に行ってみませんか？

観光だけじゃない  
楽しみ方が見つかりました！



松戸南部市場  
松戸市松戸新田30番地  
☎ 047-363-2222  
定休日：日曜日・祝日・水曜日不定休  
営業時間：  
物販 / 6:00~13:00  
食堂 / 6:00~16:00頃



買い物  
SHOPPING





# Matsudo city ACCESS MAP

松戸市アクセスマップ

「FARMERS FILE」と「だちばなし」の  
農家さんをご紹介します



松戸産農産物ブランド化  
シンボルマーク  
みのりちゃん

## CONNECT with MATSUDO

- [松戸市公式](#)
- [松戸市観光協会](#)
- [まつどやさしい暮らしラボ](#)
- [松戸市ふるさと納税ふるさとチョイス](#)