

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

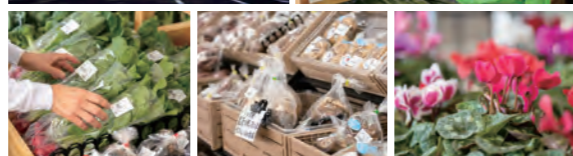
「2023年10月26日、松戸市金ケ作のJA常盤平支店敷地内に、JAとうかつ中央直営のファーマーズマーケット「さいてって」がオープンしました。販路拡大や地産地消を基軸として、地場の野菜やフルーツなどの魅力を発信していくことを目指し、約5年の準備期間を経てオープンした『さいてって』には、JAとうかつ中央管内の農家さんが丹精込めてつくった農産物や加工品が揃っています。

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と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)

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後が楽しみです。

