

まつどし×せいこううどく
松戸市×晴耕雨読

特集号



[特集1] 松戸市の農家×パティシエ

地産地消 おすすめレシピ

[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] 21世紀の森と広場

まつど文化の

mori
であそぼ

きっかけは偶然見たSNSでした。思わず「かわいい！」と目に留まったのが、色とりどりの野菜。調べてみると、千葉県松戸市には、いろいろな野菜やフルーツを作っている農家さんがいることを知りました。

会ってみたいな、食べてみたいな、そんな思いが募り、私は山梨から松戸市にやって来ました。実際に農家さんを訪ねて話を聞いてみると、長い歴史がある農家さんといえば新たに就農した農家さんもいて、それぞれに熱い想いがあることを知りました。松戸の農業は、受け継ぐ素晴らしさと切り拓く新しさが共存しているんですね。

この日みんなで集まったのは、中学校の目の前にあるオーガニックファーム綾善を営む花島夫妻の畑。奥様の綾乃さんはこの中学校の出身で、いつも学校の廊下の窓から、お父さんが畑で働く姿を見て農業を意識するようになり、後に受け継いだそうです。また、野菜本来のおいしさや安全な食を大切にしたいという想いから、農業経験がなかったお2人は自分たちなりのやり方を追求してきたと言います。

料理を教えてくれるパティシエの林さんは、ブルーベリー農家さんや綾善さんと農業ボランティアを通して出会ったそう。「おいしいものを作ることは誰かとながら大切なきっかけにもなるんですね。そこに、松戸市農業青少年クラブの秋谷さんが採れたての枝豆を担いできてくれました。テーブルには色とりどりの野菜やフルーツが勢揃い!

さあ、いよいよ地産地消の青空レストランが始まります。林さん考案のレシピで、一緒に作っていただい食べよう!

ぶいしあひいごきせにほんごー!



松戸市の農家×パティシエ
地産地消
 Local production for local consumption
 おすすりレシピ

とっても簡単なので、ぜひ作ってみてください!

松戸のおいしさがあふれています!

Recommended Recipe



松戸産! お野菜たっぷりスペインオムレツサンド

Spanish omelet sandwich with lots of vegetables harvested in Matsudo!



and more



作り方は次のページを Check!

松戸産のいちじくとブルーベリーをたっぷり使った
贅沢フルーツオープンサンド
 Delicious fruit open sandwich

松戸市内でおいしい農産物を作っている農家さんたちをご紹介します!



FARMERS FILE

松戸ファーマーズ・ファイル

何気なく手にする農産物の向こうには、作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「食」が楽しくないと思いませんか?せっかくだから、おすすめの食べ方も聞いちゃいました。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

01

ブルーベリー農家

小幡 祐亮さん

OBATA Yusuke

obata.farm @ObataFarm



RECOMMENDED
WAYS TO EAT
おすすめの食べ方

生&ジャム

夏は摘みたてを生で。ジャムにするなら、砂糖を控えめにすると味が際立ちます。冷凍しても味も栄養も落ちないので、長期保存も可能です。

FARM
INFORMATION
農園情報

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



Website

CHECK POINT

摘みたての完熟ブルーベリーにときめいて!

6~8月にかけてリレーみたいに食べ頃の時期がやってくる約30品種のブルーベリー。訪れる時によって違うブルーベリーと出会う楽しみがあります。子どもでも摘み取りやすいので、夏休みのお出かけにもピッタリ。通年営業の直売所では自家農園で採れた新鮮野菜や加工品も販売。パティシエとコラボした農園カフェにもご期待!

CHECK POINT

上品な甘さと香り、濃厚な味わいが魅力!

ホテルで26年間シェフを務めた後、農園を始めた一夫さんが育てているいちじくは、農薬や化学肥料の使用を極力抑え、マッシュルーム堆肥を用いて土作りにもこだわった逸品です。甘みが強く、ねっとりとした食感が魅力で、品種ごとの味わいの違いも楽しめます。「赤ワイン煮」や「生チョコいちじく」などの加工品も絶品です!

RECOMMENDED
WAYS TO EAT
おすすめの食べ方

生&コンポート

いちじくは採ってから1日以内に食べるのが最高。甘さ控えめのシロップで5~10分煮てコンポートにしてもおいしいです。

FARM
INFORMATION
農園情報

ファーム根本
松戸市幸田西の下63
090-6193-4688



Website

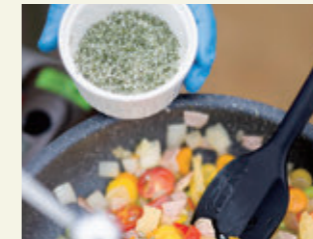
松戸産! お野菜たっぷりスペインオムレツサンド

2人分

- 玉ねぎ/50g ●じゃがいも/25g ●にんじん/25g ●ズッキーニ/25g ●赤ピーマン/25g ●ミニトマト/50g ●枝豆(さやのまま)/50g ●ハム/2枚
- オリーブオイル/大さじ1 ●バジルソルト/小さじ1/2 ●黒胡椒/適量 ●卵/3個
- 牛乳/大さじ2 ●サラダ油/小さじ1 ●粒マスタード/適量 ●ケチャップ/適量 ●食パン(8枚切り)/2枚



01 枝豆を4分ほど塩茹でします。



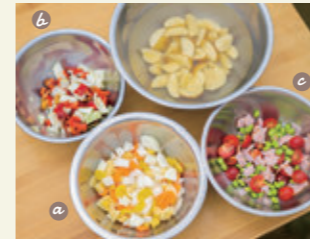
04 フライパンにオリーブオイルと①を入れて中火にかけます。玉ねぎが透き通ってきたら②を入れ、さらに炒めます。ズッキーニがしんなりしてきたら③を入れ、軽く炒めて蓋をしたら弱火で5分蒸し焼きにします。全体に火が通ったら、自家製バジルソルトと黒胡椒を入れてさっと混ぜたら具材の完成です!



06 軽く焼いたパンに片面ずつケチャップと粒マスタードを塗って粗熱がとれたオムレツをサンド。



07 サンドイッチをクッキングペーパーに包んで包丁でカットします。



02 各野菜とハムを細かく薄切りにして①、②、③に分けます。

04の具材と牛乳、塩・コショウ(分量外)を卵と混ぜ、サラダ油をひいた卵焼き器に入れてオムレツを作ります。



03 バジル10gと塩50gを一緒に刻んでバジルソルトを作ります。



05 ④の具材と牛乳、塩・コショウ(分量外)を卵と混ぜ、サラダ油をひいた卵焼き器に入れてオムレツを作ります。



贅沢フルーツオープンサンド

4人分

- ブルーベリーサンド ●ブルーベリー/たっぷり ●食パン(6枚切り)/2枚 ●クリームチーズ/60g ●砂糖/15g ●ホイップクリーム/60g ●ブルーベリージャム/40g
- いちじくサンド ●いちじく/たっぷり ●食パン(6枚切り)/2枚 ●砂糖/小さじ1 ●ホイップクリーム/80g ●いちじくジャム/40g



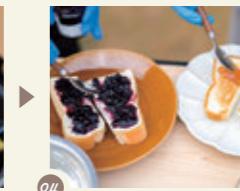
01 市販のホイップクリームを使ってもOKですが、とってもおいしい手作りホイップクリームにチャレンジ!生クリームを冷やしながら、生クリームに対して10%の砂糖を入れて泡立てます。
※今回(ホイップクリーム140g分)なら生クリーム130g、砂糖13gが目安



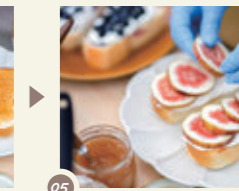
02 ボウルにクリームチーズを入れて滑らかになるまで練ったら、砂糖(15g)を加え溶けるまで混ぜます。そこにホイップクリーム(60g)を加えてさらに混ぜたら、チーズクリームの完成!



03 熱したフライパンに砂糖(小さじ1)を入れて溶かし、焼いた食パンを入れ、キャラメリゼ※します(いちじくサンド2枚分)。
※砂糖を熱して焦げ色を付けること。



04 ③のパンにはいちじくジャムを、焼いていないパンにはブルーベリージャムを塗ります。さらに、いちじくサンドにはホイップクリーム(80g)を、ブルーベリーサンドにはチーズクリームをたっぷり塗ります。
※冷めてからクリームを塗りましょう。



05 最後にカットしたいちじくとブルーベリーを並べれば完成です!ミントをのせると映え度UP!

Takane's Comment

綾善さんの畑の目の前で、林さんと花鳥さんと3人で作ったサンドイッチとトースト。採れたて、作りたてを畑に囲まれて食べるなんて初めてです。お日様の匂いがしてきそうな元気な野菜やフルーツ、畑で揺れる葉っぱの音や時々吹いてくるそよ風。最高においしくて!気持ち良くて!楽しくて!笑顔が止まりません!

Profile/林 優衣さん [パティシエ] 8.memoire

松戸市での農業ボランティアがきっかけで生産者の情熱に触れ、農産物の素晴らしさを実感。県外から松戸市に移住し、パティシエとして松戸市の名物になるようなおいしいものを、農家さんとコラボして作ることを目指しています。2023年春頃に「ブルーベリーファーム新松戸」内にスイーツ店をオープンします!



Website



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。軽く漬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



松戸4Hクラブの農家 秋谷さん

Special feature

松戸市の農産物から目が離せない理由

Why You Can't Take Your Eyes off Matsudo's Agricultural Products

JAとうかつ中央では、生産者さんのサポートはもちろんのこと、小学校で食育の授業を行ったり、産学連携で農産物の加工商品を開発するなど、松戸市の農産物の魅力を多方面に発信しています。「食」という生活には欠かせないものだからこそ、より良いものをより多くの人に届けて、「松戸のおいしさ」を味わってほしいです。

■石井さん「私が所属している松戸4Hクラブでも、年に数回松戸市役所庁舎内で農産物即売会を実施していますし、他にもさまざまなイベントで地元農産物をPRしているんですよ」

■秋谷さん「私が所属している松戸4Hクラブでも、年に数回松戸市役所庁舎内で農産物即売会を実施していますし、他にもさまざまなイベントで地元農産物をPRしているんですよ」

■秋谷さん「地産地消を意識する飲食店が以前より増えている印象です。マールシェしかり、地元の食材を地元の人に食べてもらう機会が増えて嬉しいですね」

■石井さん「地産地消がもっと広がるように、生産者さんがより高品質な農産物を生産できるようアドバイスしたり行政と一緒にPRするなど、松戸ブランドの推進につなげていけるよう、私たちも全力でサポートしていきます」

※松戸4Hクラブ…松戸市農業青少年クラブ



JAとうかつ中央 石井さん

JA担当者さんからの Message

「松戸のおいしさ」を味わってほしい

JAとうかつ中央 営農経済部 農業振興課
松戸市馬橋1939-1
☎047-701-5310
@ja_toukatsuchuou @JAtoukatuchuou



Website



農産物	松戸市農産物収穫カレンダー											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ブルーベリー												
いちじく												
レモン												
いちご												
矢切ねぎ												
あじさいねぎ												
枝豆												
梨												
ぶどう												

※収穫時期は目安であり、天候などにより前後する場合があります。

Takane's Comment

松戸市に来て感じたのは、人が優しいこと、食べ物がおいしいこと、何とも言えない居心地の良い雰囲気があるってこと。農家さんが一生懸命作った野菜やフルーツを使ったおいしい料理からエネルギーをもらって、心もカラダも元気をチャージできました。優しい想いが行き交う松戸市には、記憶に残るおいしい味がありました！

もっと松戸市の素晴らしさを知ってほしいです！



松戸KIDSが挑戦！
フルーツ狩り体験



たわわに実るフルーツを自分の手でもぎ取る喜びは、旬の季節だけ味わうことができる貴重な体験。どれにしようかな？どんな味がするのかな？フルーツ狩りはわくわくがいっぱい！

高源園で 梨狩り体験



二十世紀梨発祥の地・松戸は梨の名産地！

有機肥料を使い、丹精込めて栽培しています。味もしっかりしていて、みずみずしさもあっておいしさ満点です！食べる直前に20~30分冷やすと、食味がさらに良くなりおすすめです。品種も複数あり、直売所から地方発送もできます。

高源園
松戸市高塚新田54
☎047-391-5058



Website



相田ぶどう園で ぶどう狩り体験



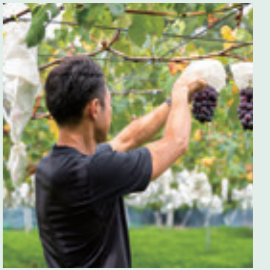
木漏れ日に輝くぶどうが待っている！

ぶどう栽培一筋50年。土作りからこだわり、自然の恵を受けて育まれるぶどうは、まるで宝石のような美しさと豊かな味わい。夏の暑い盛りには、あっさりとして果汁の多い「藤稔」が人気。豊富な品種があり、通販もしています。

相田ぶどう園
松戸市千駄堀919
☎047-341-3588
@toshaida



Website



21世紀の森と広場

まつど文化の

mori
であそぼ

まつど文化のmoriって
どんなところ？

「21世紀の森と広場」は、1993年4月にオープンした豊かな自然と共にある都市公園です。松戸市のほぼ真ん中であって、その広さはなんと東京ドーム約11個分の50ヘクタール！1日約1,000トンの湧水量を誇る千駄堀池を中心に広がる公園内には、パークセンターやバーベキュー場、自然観察舎、芝生の上でのびのび遊べる広場や遊具などさまざまな施設があります。春には清々しい芽吹きを感じ、夏は小川で水遊び、秋は紅葉の中を散策し、冬は水辺に渡り鳥を見つけたり。どの季節に訪れても、1日では遊びきれないほどのたくさんの楽しみが待っています。この公園と松戸市立博物館、森のホール21の3施設が一体となり、自然・文化・レクリエーションを発信しているのが「まつど文化のmori」です。

みんなで行こうよ！遊びと学びがあふれている「mori」に。



まつど文化のmoriの
イメージムービーを
見よう！



遊びも学びも
盛りだくさん!

まちの公園は「人が集う舞台!」



ドコでもシアター

いつもの公園・場所を
そのまま「シアター」に!

写真提供: (一社)STUDIO MOC

自然について学ぼう!

パークセンター

生体展示
情報を提供

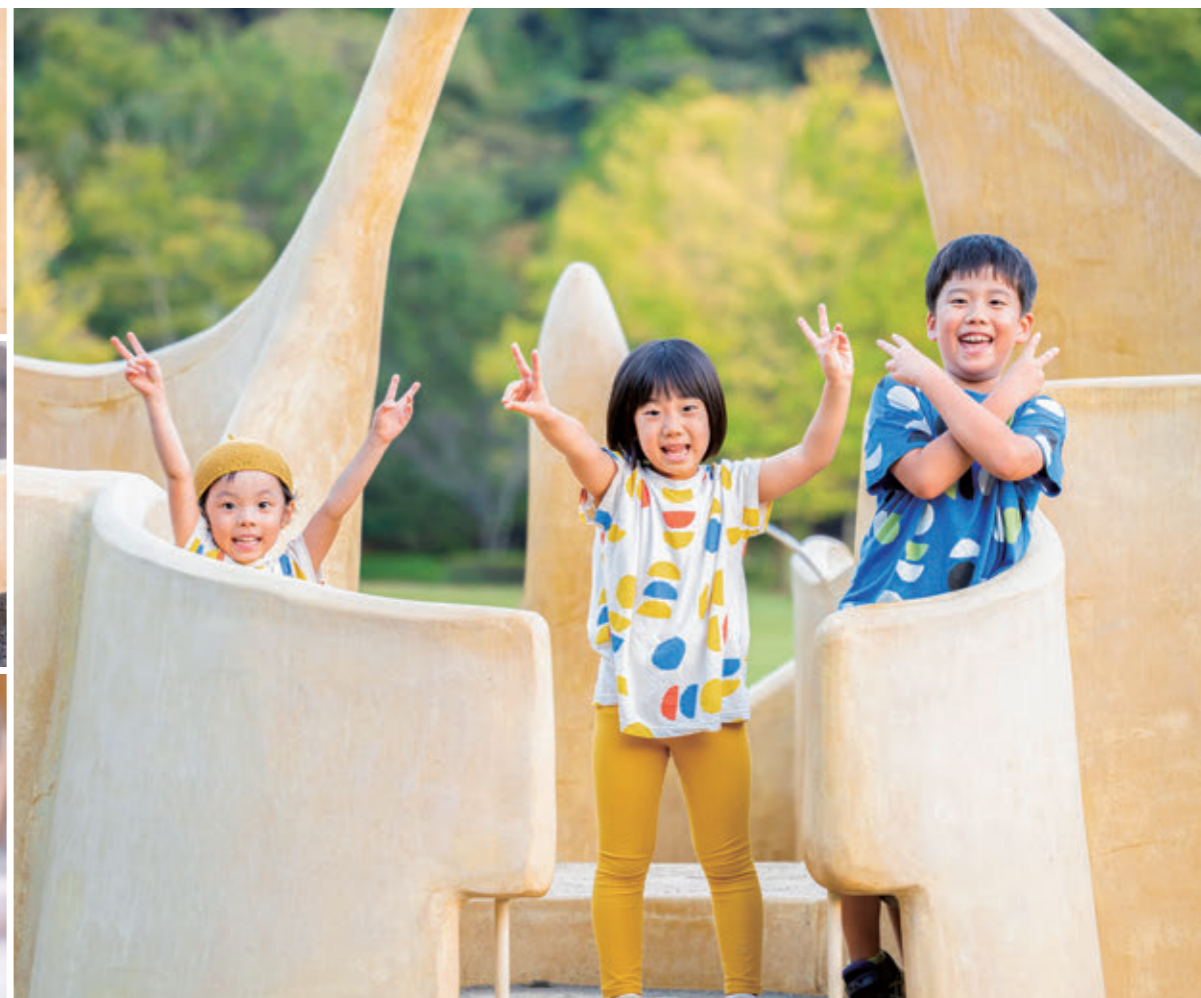
自然の生態に触れよう!

自然観察舎

湿地の観察

バードウォッチング

迫力ある「スパイラルフォレスト」の
様子をムービーで見よう!



※各施設の開館日等、詳しくはHPでご確認ください。HPには観察マップもあります!

園内には他にも遊ぶところが
いっぱいあるんです!

「21世紀の森と広場」を舞台に行われる「ドコでもシアター」では、プロのミュージシャンによるイベントなどを定期的に開催し、人が自然と集う場を創り出しています。「自然観察舎」は「自然生態園」にあり、建物の中から周囲の自然や野鳥の観察が楽しめます。「パークセンター」では、公園の自然などについての情報発信や園芸教室、自然観察会などの催し物も行っています。広い園内は見どころも多く、四季折々の自然を感じながら散策を楽しむなど、子どもから大人まで誰もが思い思いのスタイルで豊かな時間を過ごすことができます。

「あそびのすみか」の遊具は、広々とした公園の豊かな自然と大空が描く風景の中に、子どもたちの好奇心と想像力を掻き立てる、夢のある新しい風景を創り出しています。笑顔と歓声があふれる「あそびのすみか」を、思いっきり遊びつくそう!

園内には他にも遊ぶところが
いっぱいあるんです!

「あそびのすみか」の遊具は、広々とした公園の豊かな自然と大空が描く風景の中に、子どもたちの好奇心と想像力を掻き立てる、夢のある新しい風景を創り出しています。笑顔と歓声があふれる「あそびのすみか」を、思いっきり遊びつくそう!

これまでも、子どもたちが昆虫気分で大穴みたいな迷路を巡り、プチボルダリングや滑り台、トンネルなどを楽しむ「昆虫のすみか」や、かつての生き物が眠る地層や岩石の風化・浸食を想起させる大きな砂山「ジオマウンテン」、縄文時代の竪穴住居をモチーフに、ネットやつり橋などで遊ぶ複合遊具「縄文サークル」が親しまれてきました。そして2022年10月、新たに

2022年10月、
新しい遊具が誕生しました!

新たな遊び空間

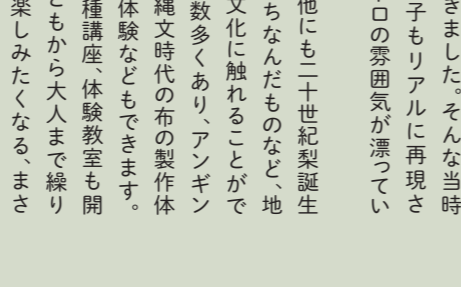
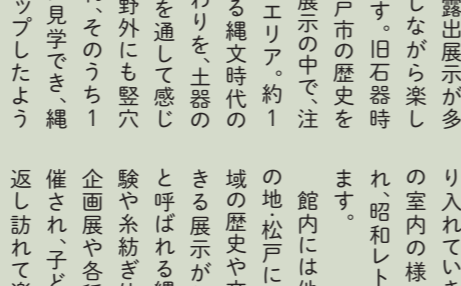
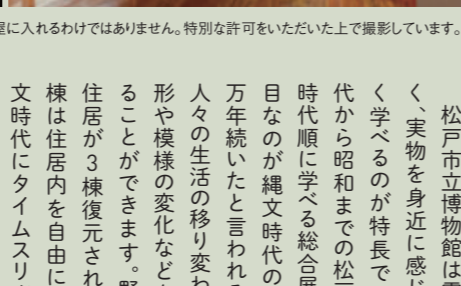
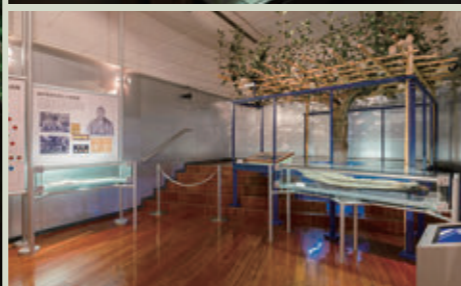
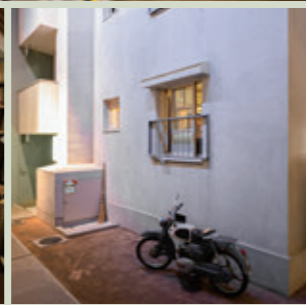
あそびのすみかを、
遊びつくそう!!...



見て・触れて体全体で感じる、感動体験型博物館

3万年の歴史の息吹に触れる

旧石器・縄文時代から団地の誕生まで



※団地の展示内は、すべての部屋に入れるわけではありません。特別な許可をいただいた上で撮影しています。

松戸市立博物館 ☎ 047-384-8181



松戸市千駄堀671

森のホール21 (松戸市文化会館) ☎ 047-384-5050



松戸市千駄堀646-4

21世紀の森と広場 ☎ 047-345-8900



松戸市千駄堀269

松戸市立博物館は露出展示が多く、実物を身近に感じながら楽しく学べるのが特長です。旧石器時代から昭和までの松戸市の歴史を時代順に学べる総合展示の中で、注目ののが縄文時代のエリア。約1万年続いたと言われる縄文時代の人々の生活の移り変わりを、土器の形や模様の変化などを通して感じることが出来ます。野外にも竪穴住居が3棟復元され、そのうち1棟は住居内を自由に見学でき、縄文時代にタイムスリップしたような感覚が楽しめます。

そして今人気を集めているのが、再現された「常盤平団地」。昭和30年代、松戸は農村から町へと変貌していき、常盤平団地には東京に勤めるサラリーマンの家族が多く暮らし、洋風な生活スタイルを取

り入れていきました。そんな当時の室内の様子もリアルに再現され、昭和レトロの雰囲気も漂っています。

館内には他にも二十世紀梨誕生の地松戸にちなんだものなど、地域の歴史や文化に触れることができる展示が数多くあり、アンギンと呼ばれる縄文時代の布の製作体験や糸紡ぎ体験なども出来ます。企画展や各種講座、体験教室も開催され、子どもから大人まで繰り返し訪れて楽しみたいくなる、まさに感動体験型博物館です。

「まつど文化のmori」には、ここに紹介しきれなかった魅力がまだまだたくさんあります。ぜひHPもチェックして、とことん遊び、楽しんでください！

木もれ陽の森
アウトドアセンターバーベキュー場

松戸の
moriの中で
BBQを
手ぶらで楽しんでみよう!



感想をきかせて!
親子インタビュー

パパに教えてもらって初めて火おこしに挑戦したよ!

ママと一緒に、大きな網でお肉やお野菜を上手に焼いたよ!

自然に囲まれたバーベキュー場は気持ちいいですね。また家族みんなで来たいです。

材料もバーベキュー場で揃えられて、本当に楽チン!手ぶらで来られるのが嬉しいです。

お外でごはん食べると、すっごくおいしい!バーベキューって楽しくて、大好き!

お腹いっぱい食べたあとは、みんなで広場で遊んだよ。パパ、ママ、また連れてきてね!

バーベキュー場は予約制です。詳しい情報はHPをご覧ください。



「木もれ陽の森」は、「自然を知り、自然に学び、自然を生かす知恵ある暮らし」を考えることを目的に整備されました。緑豊かな約9000平方メートルの敷地内には、バーベキュー場や野外キャンプ練習場などがあり、誰もが気軽にアウトドアに親しめる環境が整っています。バーベキューエリアは、雨の日でも安心な屋根付きの炉、開放感あふれる野外の炉、利用者がバーベキュー器材やテーブルなどを持ち込むか、レンタルして利用するフリーゾーンの3種類があります。調理器具など各種レンタルも充実していて、食材も予約制コースの他、単品やお酒なども販売されているので、手ぶらで行っても大丈夫!もちろん持ち込みも可能なので、楽しみの幅が広がります。



Matsudo city ACCESS MAP

松戸市アクセスマップ

「FARMERS FILE」と「フルーツ狩り体験」の
農家さんをご紹介します



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](#)
