

地元の人も知らなかつた! nosui professional in tateyama

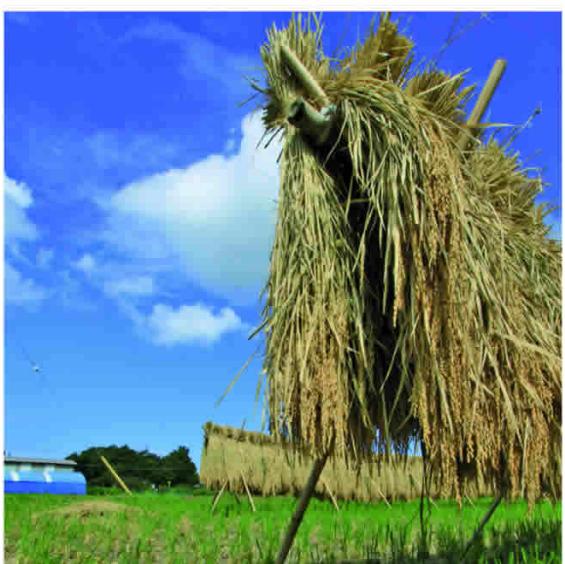
たてやま 地産地消ガイドブック 2012

農水の達人



生産者と市民をつなぐ一冊に。

見て、聞いて、食べて感動した、確かな品質と栽培技術を誇る
選りすぐりの50例を、達人のこだわりとともにご紹介します。



地元の人も知らなかった!

- ・子供たちに食の喜びを伝え好き嫌いをなくそう
- ・「顔」が見える安心安全な地元食材を
『食べよう、広めよう、
- ・作り手の情熱は消費者の「うまい!!」に通じる

ローカルフードが美味しい理由

- ・栄養価が高い食材を、一番美味しい時期に
- ・朝どれの野菜、魚介類が新鮮なままで届く
- ・地産地消で、地元に「感謝」の気持ちが持てる



これがたてやまの農水の達人!!

農水の達人 nosui professional in tateyama



齊藤拓朗 さいとうたくろう

直販 地方発送

館山バイオニアファーム 農主

●館山バイオニアファームの由来は、館山の農業に貢献したい、そして少しでも町おこしが出来ればという願いから。●28歳で会社員を辞め、びわ・梨・みかん農家に学び5年前からいちじくの栽培をスタート。●「まだ誰も取り組んでいないジャンルで勝負したい」といちじくに目をつけ、4品種以上を栽培する。バナーネ、ネグローネ、ブルジャソットグリスといった糖度の高い品種もある。●齊藤さんは、館山市いちじく組合の会計を務める。「秋にも味覚狩りが楽しめるよう、館山をいちじくの大産地にしたい」と、意気込みを語る。●今年の8月にオープンする「いちじくスイーツショップ」では、いちじくを使ったケーキやアイスクリームパフェなどを販売予定。



手作りの
「いちじくジャム」

データ
「館山バイオニアファーム」
館山市正木441
tel.090-2459-1094
<http://www.pioneer-farm.jp/fig/>



8月中旬～11月中旬までいちじく狩りが楽しめる。
雨天の場合は専用ハウスがある（中央）。

菊村博夫 きくむら ひろお 館山市いちじく組合組合長

直販 JA
グリーン



●現在いちじく組合では約500本のいちじくを栽培している。●「体の許す限り、いちじく仲間や、生産量を増やし、組合での共同出荷を目指す。今後は観光いちじく狩りにも力を入れていきたい」。何をするにも「仲間作りが最も重要」と話す。

●秋～冬にかけ、「いちじく狩り」を大々的に仕掛けることで、観光客を積極的に呼び込みたい。●館山といえば、いちじくの産地といふ知名度を上げることを目標としている。安定した生産量の確保、生産性の向上に向け研究は続く。

データ 館山市大戸38 tel.0470-22-8340



渡邊彌

わたなべ
わたる

種子なしひわ

5月連休あたり10日間

直販 館人館



「希望の持てる希房に」

●千葉農業総合研究センターにより開発され、世界初の種子なしひわ「希房」として2006年に品種登録される。●昭和59年より、館山では2番目に温室びわを始めた。



農業の発展に尽くし、蜂の受粉導入が評価され農業功劳賞も受賞。房州種子なしひわ。の生産を増すためにも、「体の動く限り頑張るつもり」。

データ 館山市那古1141-2 tel.27-2013
※自宅に併設された直売所でトマトの直販あり

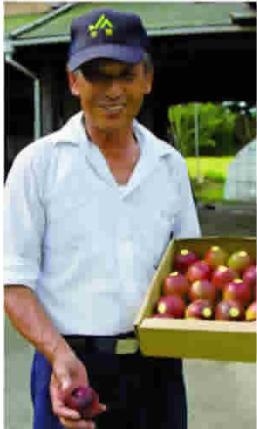
鈴木光雄

すずき
みつお

パッションフルーツ

直販

7月下旬～8月下旬 2月下旬～3月下旬



「五本の苗木が出発点」

●父島の知人に苗木を五本もらった事がパッションフルーツ栽培の始まり。有機肥料などを使い研究した結果、糖度の高い実が出来るようになった。●約1mのツルに5個位の実をつけ、最初は鮮やかな緑色が熟すにつれて紫色になる。●表面に軽くしわが出来る頃が食べ頃。●珍果として注目度も高い。



データ 館山市大戸16 tel.0470-22-4717

石井 隆

いしい
たかし

館山市いちご組合
組合長

直販 館人館



「理想通りに作れることが一番の喜び」

●艶があり、品種の特性が最大に出ているのが良い苺。●水分が多く有機質に富んだ土作りがおいしさの決め手。●いちご農家の全員がエコファーマー認定生産者。



いちご

12月～5月中旬

データ JA館野支店 館山市安布里448-1 tel.0470-22-3182

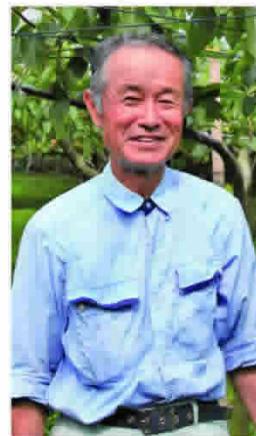
斎藤佐

さいとう
たく

梨

8月初旬～9月下旬

直販



「工夫しているのは肥料」

●館山市大井は隠れた梨の名産地。夫婦二人三脚で梨農家を営む。この梨を一度贈り物に使うと、贈られた人がまた誰かにあげなくなるという。●梨の木にも働き盛りがあり美味しい実を付けるのは樹齢10年から20年ほどのものだと。●魚粉と油かすを配合した、こだわりの肥料を使用。



データ 斎藤果樹園
館山市大井305 tel.0470-22-9321

森宅俊男

もりたく
としお

マンゴー

直販

7月下旬～8月



「微調整のため、あえて鉢植えで」

●マンゴーを作り始めて今年で7年目。一個一個にネットを掛け紫色から鮮やかな赤色に熟すまでが約20日間位。「美味しいですよ」と言わんばかりにネットに落ちてくるとか。●露地植えではなく鉢植えにして水分補給、低農薬で日光の微調整を行う。●丁寧に育てたマンゴーは肉厚で香りもよく、桃のような味わい。



データ 館山市稻209-2 tel.0470-22-9850
※6月下旬～7月10日頃まで事前に要予約。以降はご注文順に応相談。
※数量限定販売

川壁正

かわかべ
ただし

館山市苺生産組合
組合長

「組合員一同、いちご作りに情熱かける」

●食味の良い苺を作るために、有機質肥料を使うこと、土壤は弱酸性に保つこと、水質が安定した地下水を使うことが挙げられる。●「植物は口利かないから、姿をよく見てあげないと」。病気の予防など育苗の時期には細心の注意を払う。





11月～4月

ストック

桜井一行

さくらい かずゆき
神戸花卉生産組合 ストック部会長

「一本のクオリティーを高めたい」



神戸花卉生産組合ストック部会

●主な品種はアイアン（花が密につく1本立ち品種）とカルテット（数本の側枝が出て枝咲きになる品種、スプレー咲とも呼ばれる）の二種類。色は7種類を揃える。●アイアンはいつ植えても2月に咲くものだったが、農業用のライトを夜間点灯することにより、開花を早めることができるようになった。●どんな気候であっても同じ花を咲かせることが可能に、一本のクオリティーを高めていきたいと考えている。

山口純子・山田滋 ひまわり

やまぐちじゅんこ・やまだしげる JA安房西岬共撰部会

3月中旬～8月下旬

「強い団結力で
目指すは日本一」

●西岬地区ならではの、砂地を利用して栽培するひまわりは、細くて硬く縮まり、まっすぐな茎に育つ。●純子さんは西岬ひまわりの発起人。西岬のひまわりを日本一にしようと部会の皆で努力を重ねている。●「出荷率を上げるために、ロスを無くし、作ったものは全て出したい」と話す山田さんは、西岬のひまわりを積極的に発信する広報担当者。●部会では、少しでも長い間花を楽しんでもらえるよう朝採れ出荷に取り組んでいる。



JA安房西岬共撰部会

黒川幹・黒川浩 ストックの育種と採種

くろかわみき 代表取締役・くろかわひろし クロカワストック

(上)新作のレインボーバースルカラーリーズ種込みや家庭用にも
(下)新作・わい性あべビーシリーズ種込みや家庭用にも「見事に咲かせる生産者との出会いが、
育種家としての最大の喜び」(黒川幹)

●ストックといえば業務用の花だった状況を刷新したのが、スプレーストック（分枝系）の「カルテットシリーズ」だ。平成5年に黒川浩さんが育成した4色の「カルテットシリーズ」の出現は、花束やフラワーアレンジメント等、ストックの新たな需要を創出した。●もう一つの大ヒットは、一本立ちの「アイアンシリーズ」。平成10年に黒川幹さんが育成したピンクアイアンが初出し、その驚異的な茎の硬さと水揚げ・花持ちのよさは、業務用

の花の主力として人気を博していく。●2人が送り出した品種は130を超える。今ではストックの市場シェアの8割を占める。●10年ほど前に父から経営交代し、息子の幹さんが代表取締役となった。「前作を上回る、より良い品種を育成していきたい」と意気込みを語る。●育種は最低でも6～7年、時に10年にも及ぶ作業。このため時代の先を考え、完成形のテーマを持つことが必要。



データ 育種と採種 株式会社クロカワストック

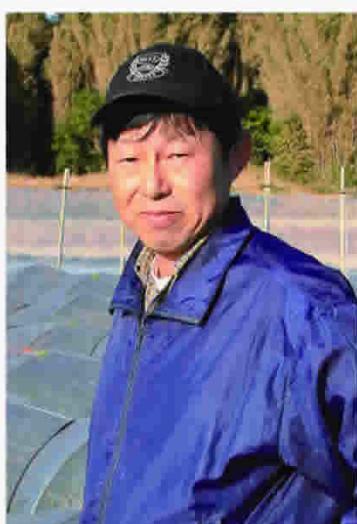
本社 館山市館山981-1 tel.0470-22-0656 fax.0470-22-0656
農場 館山市伊豆1752 tel.0470-29-0050 ※個人販売不可

渡邊富男 とみお

神戸花卉生産組合ポピー部会長

ポピー

11月下旬～3月下旬

「語り尽くせぬ
ポピーへの想い」霜避け風よけのため
ハウスまたはトンネル栽培とする

●大輪ポピー（アイスランドポピー）を出荷している。●神戸の生産は定評があり、爆発的な人気はないものの古くから需要がある。市場からは「なくなっちゃ困るよ」との声も。●神戸（布沼・洲宮の2地区）における、ポピー生産の歴史は長く、数十年に渡る。●ポピー栽培への想いは深く、ひとことでは語り尽くすことは出来ない。

山川博夫 やまかわひろお

豊原千両組合会長

千両

直販 地方発送

11月中旬～12月上旬



山川農園独自の品種「紅たてやま」

「毎年違うから一生勉強」

館山市畠地区は千両小屋やわらぼっちなど、昔ながらの風景が広がる。千両は、その名前の縁起の良さからお正月飾りには欠かせない。高品質の条件は、全体のボリューム、実付き、実の艶(つや)、葉の緑色が濃く鮮やかであること。組合長の山川さんは「天候に左右されるので毎年違う。一生勉強」と語る。「人の努力と、適地適作、そして天の恵み。畠(はた)の千両は特級品です」。全国シェアは少ないものの、高品質として市場からの評価も高い。



データ 有限公司 山川農園
館山市畠35 tel.0470-23-5540

尾崎 忠 おざき ただし 熱帯植物

エクゾティックプランツ 代表取締役

通年

直販 地方発送



「うちにしかないものがたくさんある」

熱帯・亜熱帯植物を中心に約3000種を取り扱い、これらを自社農場で管理・生産・保存。1990年の創業以来、日本各地の植物園へ納入実績があり、講師として雑誌やTVなどでも活躍している。豊富な種類と商品知識が最大の強み。『全ての植物に、国際植物命名規約に基づいた植物学名を表記する』花卉産業人のプロ意識が表れる。ハワイで出会った植物をヒントに自社で品種改良した「アプチロン」7種は種苗登録を取得、オランダでの本格販売を開始した。



オリジナル品種 アプチロン *ふせ姫。

データ 有限公司 エクゾティックプランツ
館山市大石223（農場） tel.0470-28-1914
<http://www.exoticplants.co.jp/> 営業時間 8:00～18:00 日曜定休

太田喜明 おおた よしあき

太田農園 代表取締役

ユリ

12月下旬～6月下旬

南房総 なのはな村 JAグリーン



「最後の一輪まで咲くユリを」

栽培して20年、やっと見た目で分かるようになってきた気がする。ユリが大好きで、新しい品種が出るとすぐに挑戦する。結果、今では10種類以上を手掛けている。生産するユリは全て自分の気に入った品種で、目標は全ての蕾が咲く花をつくる事。Bosyu Lily Club Chibaというユリ生産者のグループを4人で立ち上げ、互いに情報交換などをしている。「出荷が終わるまでユリから目が離せない」。そう言って太田さんは苦笑いを浮かべる。



出荷を待つ蕾

データ 地方発送の場合は菜の花村にて要予約

尾形玲子 おがた れいこ

ひふみ養蜂園 取締役

ハチミツ ローヤルゼリー プロポリス

3月～7月

直販 地方発送



「オシャレに養蜂」

青森の養蜂場で先代が修行を始め、温暖な房総へ越冬に来ていたという。尾形さんも、修学まで蜂と共に季節ごとに花を求めて千葉と青森間を移動するジフシーのような暮らしをしていました。一匹の蜂が生涯で集められる蜜の量は小さじ一杯ほど。花にある蜜は花蜜といい、水分が多く甘さが少ないが、蜜蜂の体内にある酵素を加え水分を飛ばし、濃厚な甘さで、栄養たっぷりの蜂蜜となる。「父の気持ちが解るようになってきました。自然や生き物に理解ある方達に支えられています」と語る尾形さんは良い蜂群を育てるため、衛生面に細心の注意を払う。



1つの巣箱には2万匹の宿蜂がいる

データ ひふみ養蜂園株式会社
館山市八幡515 tel.0120-123-832
<http://www.123-832.com/> 営業時間 9:30～18:00 水曜定休

小柴 敬・寿子

こしばひろし・ひさこ JA安房菜の花部会



食用菜の花

1月上旬～3月中旬



安房郡の生産者で品評会や査定会を毎年行う

「如何にきれいな束を作るかそれが全て」

●40～50aの農地に、春華、花かんざし、花飾り、などを栽培して20年。組合では首都圏市場へ向けての有利販売に取り組んでいる。●冬場の収穫は、寒さが厳しく手が凍りそうになるが、親指を使って摘むため手袋はしない。●収穫後、茎の甘い部分と葉を数枚残し束にする。20束作るのに

約60分～90分かかる。●夫婦円満が良い物を作る秘訣となっている。こちらまで幸せな気持ちになる、二人の笑顔が印象的だった。



調理前は1時間ほど水で戻すとアクが抜ける

石井善治郎 いしい ぜんじろう

館山市清淨そ菜組合 組合長

レタス

12月～4月

「大地の味を届けたい」

●神戸地区のレタスは、主に稻作後の水田を利用して栽培される。水分が多く、食感も良い、質の高いレタスが自慢。●品質の低下を防ぐため長年の勘からベストな収穫期を逃さないよう心掛けている。●平成22年3月、組合員全員がエコファーマー認定。防蛾灯やフェロモントラップを利用することで、農薬量は通常の3分の1になった。●近隣のホテルオーバービラージュでは、神戸のレタスを使った料理を提供している。●地域のレタスを積極的に盛り上げ、地産地消がより進むよう組合で取組中。●市場の評価が高く、食味コンテストでは1位を獲ったこともある。「日本で一番美味しい」との声を頂いた。



防蛾灯の灯る農園の風景

館山市清淨そ菜組合

田邊直広 たなべ なおひろ

田邊農園

落花生

9月中旬～約半年間



(左)息子・直広さん

データ

館山市藤原852 tel.28-1595
<http://www.tanabenouen.com/>

田邊さんの落花生入りオーバヴィラージュの商品

「砂地の宝石 『おおまさり』」

●館山市藤原の神戸地区は、砂地の土が特徴であるため穀物類が良く育つ。●収穫時期は短いが、人気の高い落花生「おおまさり」を栽培。特徴は、親指くらいの大きさがあり、莢ごと茹でて食べるのがおすすめ。●「市場と違ひ自分で値をつけられることがやりがい。美味しいものを、長く作り続けられるように努力したい」と話す。

鈴木 衛 すずき まもる

太平農園、館山有機会長

セルリー(セロリ)

2月上旬～3月下旬

(左)息子・章嗣さん
若手農家として南房総ベジタブルにも所属

「その年に合った肥料をブレンドする」

●JAグループ千葉「もっと安心農産物」に登録し、自然環境にやさしい安全・安心な農産物の生産・販売を目指す。●土壤に有機質9割の肥料を入れると、生育も食味も良くなる。●外葉から数えて7枚目の葉が一番美味しいのだそう。

飯田政一 いいだ まさいち

館山市腰越カリフラワー組合長

カリフラワー

12月上旬～3月中旬



「花蕾は純白であることが重要」

●真っ白い花蕾を作るには、直射日光が当たらないよう内側の葉をかぶった状態で生育させる。●3品種を栽培するが、柔らかくて甘い早生のスノードレスがお勧め。●収穫は包丁を使い手作業で切り落とす、肩に背負った竹かごへ入れるが、かなりの重さになる。

岡本高憲 おかもと たかのり

おかもとファーム

野菜各種

通年

直販



「ほっこり温かみのある野菜と農園」

●農林水産省に勤務していた岡本さんは、30歳にして退職。高知県の土佐自然塾にて1年間学んだ後、生まれ育った館山に戻り新規就農。●農薬や化学肥料を畑に入れない農法で、農産物を数種類のセットにして販売を始めた。●風よけのためナスの周りにソルゴー（イネ科）を植える、相性の良い作物を組み合わせるなどのコンパニオンプランツも、うまく活用している。●「畑に足を運んでもらいたい。自分の農法や人柄、畑の雰囲気を見てほっこりしてほしい」と願い、人の繋がりを大事にしている。

データ tel.090-4628-2678 (岡本)
e-mail:info@okamo-farm.com
http://okamo-farm.com/



オクラは通常より大きいのに柔らかく、甘みがある



新品種「ちばとろ」

自然薯

11月～2月上旬

パイプの角度が重要で15～20度の設定にする

田中喜幸 たなかよしゆき

館山市九重自然薯組合 組合長



左から、田中義夫さん、田中治一さん、亀田美知男さん、田中喜幸さん

「難しい、自然薯の栽培に成功」

●平成8年4月発足。袖ヶ浦の自然薯農家からの指導、研究を重ね、難しい自然薯の栽培に成功した。●土の中へ横向きに埋めたパイプの中で、まっすぐに育てる栽培方法。



自然薯の種「むかご」

小宮 強・かおり トマト

こみやつよし・かおり 南房総ベジタブル

通年

健人館 やさい 新宿組 里見 横町 わくわく 広場



「目指すは究極のトマトづくり」

●こだわりの水切り栽培で作るフルットトマトは、あえてやや小ぶりに作り、味を濃縮させる。●春先のトマトは甘さに自信があり、夏のトマトは、短期間で生長させるためジューシー。冬場のトマトは、長期間で生長し熟成するためコクがある。●地元の若い力で地域農業を発展させる「南房総ベジタブル」を結成。定期的に情報交換や町おこしの活動を行う。●2011年には新規就農希望者が実際の農業を目で見て聞ける「南房総若手農家巡りツアー」を開催し好評を博した。

「王様トマト」は館山でも希少品
王様マークを見かけたらぜひお試しあれ



岩槻伸洋 いわつき のぶひろ ハブ茶・野菜各種

おひさま農園

通年 多品目



「納得こそが一番の喜び」

●館山に移り住み新規就農。
●食育の一環として、栽培学習会が出来る農園作りを目指している。●「納得できるものが作れた時が、一番の喜び。こだわりの野菜を消費者へ届けたい」と話す。

データ 館山市大戸196-5
tel.080-6507-4041



館山でもめずらしいハブ茶の栽培

重田雅彦・稻垣亮一 地域おこし協力隊 都市農村交流

「目指すは農村六起」

●都市農村交流、移住希望者の入り口を作ると言う使命のもと「館山市地域おこし協力隊」として館山にやってきた2人。
●農業＝地域活性化を信じて、地元の農家が開催する、農業実習や市内のイベントにも率先して参加。野菜の栽培技術や販売方法などを学んでいる。●風土と人間の人柄は繋がっていると語る2人の目標は、農村の六次産業で起業人材育成を図ること（農村六起）。



重田さん

稻垣さん

「お米」は「農家」か、「米屋」か。

「生鮮品ではない」から「そ難しい、その選び方」。



お米はどこからでも買うことのできる時代です。昔からある米屋はもちろん、農家からも直接買えるようになりました。それぞれに利点があるなかで、今回は農家と米屋からお米を買う場合の、選び方のコツについてお話しします。●お米には、いわゆる生鮮品とは違う側面があります。まず1つ目は、大部分のお米は精米された状態で消費者に売られていること。つまり、お米とは精米という行程を経た、一種の加工品ともいえる。最近では玄米食をしている方々も増えてきてはいますが、それでもなお、白米食がメジャーであり、お米とはすなわち精米のこと、いわゆる白米の事を指すのが一般的です。●もう一つは、お米は備蓄可能な穀物であること。その点でいうと、収穫から数年以上経過しても食べられる可食期間の長い食料品といえます。だから、食料品としては生鮮品ほどの注意が必要でない。●それだけに、ひと口に「消費者が買うことのできるお米」といつても、収穫されてからの保管方法、期間、精米機の性能、さらには、選米作業などの、気づかいの程度によって、その品質・状態には確実な差がある。だからこそ、お米を食味で選ぶならば、どうやって白米となり、どのように保管され

お好みに応じて、玄米の分搗き精米も行っている

有限公司 小倉商店 - 米穀販売部
館山市北条1134 tel.0470-22-0365
営業時間 8:00~17:00 (日曜定休)

*お米を粗粒（もみがら）がついた状態で貯蔵・保管すること。

たてやまで「稻作・収穫体験」

田植え
↓
稲刈り・脱穀
↓
精米・炊飯



豊房を農業で元氣にする会 「体験観光で地域興し」

●平成16年12月に設立した「豊房を農業で元氣にする会」は現在会員数約25名、体験観光を主体とした地域興しを目指す。●館山市のNPO、旅行会社などを通じ、参加者の受け入れを行っている。●体験の内容は農作業体験、田植えと稻刈り体験、芋掘り体験、野菜の摘み取りなど。



ペンションスズキアグリ 「食と命の大切さを伝えたい」

●近隣の館野小学校4年生を、米作り体験として毎年ボランティアで受け入れている。今年で10年目。●体験活動を通して食の大切さ命の大切さを伝え、仲間でやることの楽しさを学んでもらう。●収穫した米は、毎年11月頃、芸能祭（館野小）で小学生自らが炊き、そのお米でおにぎりを作る。



田のくろ大学校 「消費者との深い接点を求めて」

●後継者難が進むなかで農業への理解を深めてもらおうと設立。●年間で、3~4回の農業体験プログラムを実施する。定員は親子15組50名まで。費用は大人一人4,000円。●体験内容は、田植え、芋掘り、稻刈り、野菜の定植、案山子コンテスト等。「楽しかった、また参加したい」とリピーターも多い。



高山 誠

たかやま
まこと
稻作農家



息子の進さん

EM菌の米 ミルキークイーン

●昔食べたお米の美味しさが忘れられず、「何が現代と違うのだろう」と考え、行き着いたのが土を固くする要因となる化成肥料や石油由来の製品を土壤に入れない、有機質に富んだ豊穣な土作り。以来EM菌を導入している。自分で食べても心にしみる「あったかい」米が作れるようになった。●高山さんのお米は、冷めても固くならず柔らかい。

データ 館山市広瀬876-1
tel.0470-36-2453

畠山正美

はたやままさみ
ライスファクトリー米作人



ちばエコ農産物 エコ米

●畠山さんは旧国鉄の退職金をもとに就農。奥様とスタッフ1人でちばエコ農産物の「エコ米」作りに取り組んでいる。●初代水稻研究会の会長に稻作を学ぶも、機械の使い方や肥料を入れるタイミングは自己流で身につけた。その際の教えて「田んぼはいつもきれいに。中も外も雑草を出さない」ということは今でも頑なに守っている。

データ 館山市広瀬762-1
tel.0470-36-2601

コシヒカリ
だけが
米じゃない!

安西 淳

あんざい
じゅん
安西農園



低グルテリン米 『ゆめかなえ』

●腎臓疾患等で食事制限を受けている方の為に開発されたお米。タンパク質には、消化しやすい「グルテリン」と消化しにくい「プロラミン」があるが、ゆめかなえは、消化しやすいグルテリン含量が、通常米に比べ60%程度と少ない。なおかつ食味も良好。●担当医・栄養士の指導下で食べる必要があるが、栄養制限下での食事が少しでも楽しくなるために。●家族全員で食べておいしい健康米。●ちばエコ農産物。

データ 館山市藤原864 tel.040-28-1190
<http://osa-web.com/anzainouen/>



もち米 ここえもち

●「ここえもち」はコシ・粘り強さに加え、甘みがある品種。●九重小学校では、田植えから収穫までの農業体験学習を毎年実施。地域ボランティアの協力により、収穫祭ではもちつきを行う。「自分たちで、大切に育てたお米の味は格別」。子供たちの顔からは笑顔がこぼれる。体験を通して、食のありがたさを伝えたい。

「稻と会話ができるように
心がける」

石川仁太郎

いしかわじんたろう
稻作伝導人



●石川さんのごだわりは「稻と会話出来る様に心掛ける」こと。天候に左右されやすいので、常に稻と向き合い成長を見届けている。

JA
グリーン
健人館
やさい
新撰組



平成21年度献上米 ふさこがね

九重の「献上米」



●平成21年度の献上米の千葉県代表に推薦された九重の石川仁太郎夫妻。当初は天皇陛下の御前に出るなど…と悩んだりもしたが、農家にとっては最高の名誉であると思い引き受けた。●献上米は、千葉県の新品種「ふさこがね」。代表に決まってからは、毎日眠れないほど神経を使い、苗の栽培から収穫まで全ての工程を手掛けた。「今となっては人生で最高の経験」と喜ぶ。●最近では安房農業賞を受賞し、地元の米作りには欠かせない存在となつた。

鈴木英二

川口畜産
すざき
えいじ 取締役会長



●養豚飼育の出発点となる三芳まほろばの里。そこで育った豚であることから「まほろばポーク」と名付けられ誕生した。

●肉質は脂が軽く、柔らかく甘い。融点が低く溶けやすい脂質は、エネルギーに変わりやすく、体内に蓄積されにくいとい

う。●現在は館山市にも農場があり、生産から加工販売まで行う経営体系は県内でも希少。将来的には有機資源のリサイクルによって、「美味しい豚を作るだけではない循環型社会の構築」を目指したいと鈴木さんは考えて

いる。

データ 産直工房2983 館山市北条113-1 tel.0470-24-2983
<http://www.mahoroba2983.com/prf18376/>

直販
地方
発送
JA
わくわく
グリーン
広場

「この豚、なんせ
オニリーワン」

一般では市販されてない骨付きの
ポークチョップ



園田昭浩 そのだ あきひろ

シムコ 館山事業所
所長・獣医師



●所長の園田さんは獣医師の顔をもつ。●シムコでは、館山の事業所をGP農場（繁殖農場）と呼び、核農場から原種豚を導入して、SPF種豚を生産、肉を作る農家に種豚を販売している。●SPF豚とは、豚の発育に悪い影響をおよぼす特定の病気に感染していない、健康で清潔な豚のこと。抗生素質や抗菌剤を使用することはほとんどなく、薬剤残留の心配もないで安全でおいしい食肉となる。●家畜の販売だけでなく、食肉の加工・販売、加工肉の仕入・販売も行っている。



「徹底した衛生管理と
清潔な
飼育環境」

データ

株式会社シムコ 館山事業所
館山市西長田924 tel.0470-28-2740
<http://www.cimco.co.jp> ※一般販売不可

酪農



宮本大史 みやもと だいし

宮本養鷄
農場長

●常時45,000～50,000羽の鶏を飼育。赤玉、白玉、ピンク（赤と白の交配種）、名古屋コーチン、アローカナ（南米原産）がある。年間通して安定した生産体制をとり、黄身の濃さ、白身の高さを毎日計測。エサには海藻・木酢を添加。

●コーチンは舌触りが良く、アローカナはコクがあるが後味スッキリ。ゆで卵にしても白身に甘みがある。

●少量の注文でも素早く対応する小回りのよさ、鮮度の良さが口コミで広まっている。

データ 有限会社宮本養鷄

【本社】館山市八幡367-2 tel.0470-22-1203

直販
地方
発送
JA
わくわく
広場
健人館
百笑園
ときわや

直販
地方
発送
JA
わくわく
広場



高橋信博 たかはし のぶひろ 館山哺育センター代表

●全農の指導の元、受精卵移植により子牛を出産させ、母牛のもとで育った6か月齢の子牛を出荷して生計を立てる和牛繁殖農家。●宝貝地区が村だった時代から畜産農家の歴史は続き、酪農百年史でも紹介された老舗。●「人の手、人の目で愛情をかけないと、良い

牛は育たない」と話す。牛に配慮した様々な工夫や愛情が、至る所から伝わってくる。●「牛が快適に過ごせるよう、牛舎は全て手造りなんです」不要な柱や壁を取り除き、太陽光を積極的に取り込むなど、一般と比べ開放的に設計されている。

データ 館山哺育センター 【自宅】館山市宝貝189-1 【牛舎】 tel.0470-22-9495



川名正幸 かわな まさゆき

川名デーリィ取締役



●農林水産大臣賞受賞、畜産大賞経営部門優秀賞など数々の受賞歴がある川名さんの経営理念は「土・草・牛」。土づくり、草づくり、牛づくりを通して、酪農を循環型社会に結びつけること。●牛ふんは自社で牛ふん専用処理施設を設備し、堆肥の生産から袋詰めまでを一貫している。牛ふんは良質な有機堆肥として多くの農家に需要があり、地元農家への販売や、自給飼料畑への土壌還元にも役立っている。

●自家飼料の生産、高能力牛の系統育成など、卓越した酪農技術に、川名さんの「ここでしか出来ないことを」という強い想いが反映されている。

データ 有限会社 川名デーリィ

館山市江田474 tel.0470-36-3064
e-mail : nawaka@smile.ocn.ne.jp

直販

堀江栄一 ほりえ えいいち

館山船形漁業協同組合 管理課長



●館山で最も規模の大きい漁港。西岬地区からも刺網の魚が集まっている。●大きめの伊勢海老やサザエなど食材の宝庫。魚種が豊富で地元でもあまり見かけない魚も多く、毎日魚が完売してしまう。●地元の旅館や飲食店なども買い付けにきて、仲買人がその場で活魚をエラ抜きして新鮮なまま運搬している。●漁協直営の「ふれあい市場」では、一般客も買物や食事が楽しめる。

データ 館山船形漁業協同組合
館山市船形1452 tel.0470-27-2111

吉野 克 よしの かつみ

館山市相浜漁業協同組合 相談役



●相浜港の約360人の組合員が所属。●黒潮と親潮が交差する魚種が豊富な海域で、定置網、一本釣り、刺し網、採貝藻漁業などの漁業が営まれ、首都圏に向け供給を担っている。●大漁の知らせが町に放送され近隣の住民が買いに来る漁村ならではの光景も。

データ 館山市相浜漁業協同組合
館山市相浜233 tel.0470-28-1331
<http://www.justmystage.com/home/aihamakumiai/>

相浜組合直売所 (バーベキュー)



●併設の屋外の焼き場で海鮮バーベキューが楽しめる。
BBQセット1人1500円
(コンロ・炭付)※要予約
営業時間 10:00~16:00 火曜定休
館山市相浜249 tel.0470-28-3035

相浜亭 (食事処)



漬け丼 600円

●漁協直営の食事処。人気メニューは漬け丼、はらいっかい定食。その他海女丼、海鮮丼、なめろう丼など。価格もリーズナブルで、地元客も多く利用している。

データ 相浜亭 館山市相浜235 tel.0470-28-2345
営業時間 10:00~17:00 (L.O.16:30) 水曜定休
※大人数の場合予約推奨

鈴木大輔 すずき だいすけ

ギフト

直販

地方
発送

株式会社まるい 常務取締役

鮮魚卸・店頭販売



「まるい鮮魚店」鈴木大輔が語る
館山の魚が旨いワケ

- ①常に旬のものを提供。
- ②潮まわりが良く、エサとなるプランクトンが豊富。
- ③水揚げした魚が東京まですぐ出せる立地の良さ。



「地元の水産物を 日本中に発信したい」

●「漁師は命がけで獲ってくるのだから、今日はいいとか、安くしろとは言えない」。良い品は売り先にも高く売れ、正のスパイラルを生み出すと鈴木さんは信念を持つ。●「とれたて直送便」で、その日に揚がった魚をその日のうちに、都内の180店へ

届けている。●船形の魚は品質が良い。「館山に船形あり」。魚を入れる箱1つ1つにラベルを貼っているのもそんな想いを伝えたいからだ。●製品については、5種類の菌の有無を検査してから販売する。贈答用に、デパートなどにも卸している。



キンメの干物

データ まるい鮮魚店 館山市船形1084-2 tel.0470-27-2690 <http://www.marui-sakanaya.com>
営業時間 8:00~17:30 (水曜15:00まで)



まるい鮮魚店 直送 「銀座 船形」

データ

銀座 船形
東京都中央区銀座1-3-3 東亜ビルB1
tel.03-3562-5066
<http://www.funakata.com>
営業時間 17:30~23:30
日曜祝日定休

●船形から鮮度を維持しながら銀座へ毎日直送。その日の水揚げや魚を縮めた状態で料理法も変わる。いわばメニューは「一魚一会」。●今日どれか新鮮な魚が、夜には東京で食べられる。



たてやまで獲れる「農水産物」旬のカレンダー

干物の魚は全て地魚で、衛生検査には特に気をつけている。

館山市長 金丸謙一 かなまる けんいち

南房総なのはな村

 データ 館山市広瀬1444 tel.0470-36-4017
営業時間 9:00~17:00 年中無休(1月1日~4日休)



●広瀬地区の土壌は上質の粘土質。この土で獲れるコシヒカリは食味最高。●ちばエコ米の他にも、新鮮野菜が農家価格の安さで手に入る。●「たのくろ大学校」として開催する農業体験や案山子コンテストなど地域の住民との交流の場としても人気がある。



せせらぎ

 データ 館山市畠867-2 tel.090-1110-5511(山川)
営業時間 10:00~16:00
1月~11月:土日のみ営業 ※12月20日以降は毎日営業



●懐かしく、懐かれる風景が広がる畠地区の、安房グリーンライン沿いにある直売所。●人気商品は房州松茸、自然薯など季節の農産物。女性スタッフのセンスが光る「山野草の寄せ植え」は一番人気。●12月頃には丹精込めて作られた千両が店頭に並ぶ。竹簾で覆われた「千両小屋」も見もの。

JAグリーン館山店

 データ 館山市安布里448-1 tel.0470-30-9211
ホームページ <http://www.ja-awa.or.jp/>
営業時間 9:00~18:00 (12月31日、1月1日休)



●定期的にイベントを行い、試食会をするなど研究熱心。中でもJA女性部の手がける、手作り加工品（味噌、梅干しなど）はバラエティーに富む。●朝早くから地元の農家が新鮮な生産品を持ち寄り、野菜や花でいっぱいになる。●コンセプトは「求めているものをそろえること」。花のまち館山には花が欠かせないと品揃えが豊富。

とれたて市場 健人館

 データ 館山市那古559 tel.0470-20-5227
営業時間 9:00~18:00 (12月31日~1月3日休)



●当初は梨直売所の裏山でなしやびわを生産販売していたが、有志のすすめで直売所をはじめた。全くのゼロから生産者を集め現在の契約農家数は250軒に。●「新鮮さ、安さ、品揃えを徹底する」を信念に品質も良く、品数も豊富な店として、地域や観光客の信頼を得ている。

わくわく広場 館山店

 データ 館山市長須賀161-1 tel.0470-23-1174
<http://www.takayoshiinc.co.jp/link.html>
営業時間 9:00~18:00 年中無休(1月1日~3日休)



●「良いものを安く、安心安全を心がけ、新鮮な野菜や魚を販売していきたい」が館山店の基本コンセプト。●地元商店のお惣菜、パン、和菓子なども販売している。●開店と同時に賑わう店内には、店長さんをはじめ従業員の明るい声が聞こえてくる、密なコミュニケーション力が、お客様の信頼を得る秘訣となっている。

やさい新鮮組

 データ 館山市二子195-1 tel.0470-24-9060
営業時間 8:30~17:30 (1月1日~4日休)



●九重の県道沿いにあり、観光客にどんどんまざる地元の人も足繁く訪れる人気の直売所。●スタッフ一同「農家を育てなければ」という使命感を持ち、生産者との連絡は密に行っている。預かった品物は「責任を持ってお金に換える」●店内は24時間冷房を入れ鮮度を保っている。●「食糧自給率を70%に」と夢は大きく、日々努力を続けている。

百笑園

 データ 館山市藤原837 tel.0470-28-3200
<http://www.hyakusyouen.jp>
営業時間 9:00~18:00 水曜定休



●店名の由来「百の笑顔に出会う場所」からも伝わるが、地元密着型のコミュニケーションベースを目指す。●店主で移住者の井坂さんは「地元にとけ込むために」地区活動にも積極的。●地元や地域の農産物販売他、各種野菜の収穫・農業体験も実施する。●「地元で受け継がれてきたものを発信したい」。目標は店内が神戸地区の農産物で溢れること。

グリーンセンター 実土里



●生産者=消費者が繋がる農業(6次産業)を目指す。地域の産業イベントでも積極的に農産物をPR。米づくり、トウモロコシ、なばななどの定植や収穫体験、ヒマワリ狩りも実施。

 データ 館山市藤原194 tel.080-5420-4831(山口)
営業時間 9:00~18:00 年中無休(1月1日~3日休)

亀屋本店 里見横町店



●明るく清潔な店内には、新鮮な野菜、花類、米、加工品など旬のものが並ぶ。お客様に役立つレシピカードを置くなどのサービスも。

 データ 館山市下真倉3-10-1 tel.0470-25-5421
<http://www.kameyahonten.com>
営業時間 9:00~18:00 年中無休

ふれあいショップ 平砂浦



●房総フラワーラインの相浜側にある直売所。自家製麺、加工品（ナスのからし漬けなど）、お米はお店で精米してくれる。

 データ 館山市大神宮152-1 tel.0470-28-3111
営業時間 10:00~17:00

セットアップ



●暮らしに必要なものを準備・お手伝いができるから「セットアップ」と命名。立地を活かした高齢者向けの買物代行も行う。

 データ 館山市北条1722 tel.0470-28-5387
営業時間 9:00~17:00 年中無休(1月1日~3日・お盆休)