

たてやま

農水



鑑

のうすいずかん

子供たちの笑顔を未来へ繋げる匠の技



©sc・館山

館山市マスコットキャラクター

タテヤマ

たてやま農水図鑑

温暖な気候と豊かな自然で親しまれるこの地域は

食材の宝庫とよばれ農水産業が活発に行われています。

特に農業は花、野菜、米など品種も多く栽培方法も多様です。

この図鑑は、色々な取り組みで生産されている皆様を紹介し

また、新たな事業の展開や開発のヒントに繋がればとの

思いを込めて制作されました。

農水図鑑 のうすいずかん



親子2代でトップブリーダー
息子の幹さんと先代の浩さん

「館山が誇るトップブリーダー」 クロカワストック代表取締役 黒川 幹さん くろかわみき 育種と採種

●カルテットシリーズとアイアンシリーズが市場を席巻していますが、今後の販路をお聞かせください。
幹：弊社はこれまでストックの切花栽培用の品種改良を行ってききました。カルテットシリーズ、アイアンシリーズの人気はまだしばらく続くと考えながら、新たに、花壇・コンテナ栽培用として、「ペイビーシリーズ」を発表しました。この部門に関しては、既に大手種苗会社が数多く品種を発表していますが、後発組でありながら、分枝が多く、今後多くの色を発表するので、期待を寄せています。またストックの栽培上のネックとなっている、八重鑑別不要の品種においても、より品質の良いものを発表できるよう努力しています。



矮性の「ペイビーシリーズ」。は現在6色を揃える



かつて、千葉県だけでおよそ20名の個人育種家がいた。終戦後、串いの花は巨大な需要があり、やがてストックが成熟品種となることで、個人育種家は一人も居なくなった。現在では黒川家が経営する株式会社クロカワストックだけが育種を続けている。この職業の特殊性と今後の展望について、ブリーダーであり代表取締役の黒川幹さんに聞いた。

●育種という仕事について教えてください
幹：新品种の育成を育種と呼びますが、「このようなストックを作ろう」というテーマを決めてから、最短でも6、7年、諸々の準備期間を含めれば10年かけてようやく完成

します。ですから将来を見据えてテーマを選定する必要があります。ところが自信をもって販売を始めても今ひとつ受けられないものもありますし、だめかと思っていた品種がじわじわ売れ始めることもあります。作ってみて世に問うてみないとわからないものです。また、国内の同業他社とも厳しい戦いになります。大手種苗会社のなかにはストックの育種を辞めたところもありますし、育種部門の人間はヒット品種を作出できないと、数年で配置換えになると聞いています。常にヒットを出し続けるエリートと戦わなくてはならない。どの会社も生き残りをかけています。



新作のレインボー、一つの花の中でグラデーションしている

データ 館山市館山981-1
tel・fax 0470-22-0656

JA安房 西岬共撰 ひまわり部会

ひまわり 3月中旬～8月下旬 「元気が出る黄色で目指せ日本一」



●「ひまわり」と聞けば、夏に咲く大きな花をイメージする方が多いだろう。ところが西岬のひまわりはコンパクトだ。花径も背丈も小ぶり、茎も細い。また、出荷の時期は3月中旬～8月下旬と、春の花でも



西岬のひまわり育ての親山田道子さん(右)
レモネード育ての親山田道子さん(左)

ある。これにはどんなストーリーがあるのだろう。●平成6年、ひまわりブームが到来した。ひまわりといえば花径は25cm、高さは150cmほどの大輪だった。そんな折、「色のいい品種ができたので、西岬でどうか」と市場から勧められたのが、花径は10cm、高さは90cmほどの、タキイ「サンリッチシリーズ」だった。館山の普及センター(安房農業事務所)から「13℃に維持すれば60日で咲く」と聞き、山口順子さんを中心とした女性の農業仲間「すみれ会」で、ひまわり栽培はスタートした。●農休日のたびに市場に通い、勉強を重ねる彼女たちは「ひまわり軍団」と呼ばれるようになった。茎を輪ゴムで束ねずシールで止める方がきれいに見えることなど、見



左) JA安房 西岬共撰部会 ひまわり部
中央) 茎は硬く締まり、細くてまっすぐ。花径は8～10cmのものが好まれる
右) 主力はサンリッチシリーズ早期出荷の「サンリッチオレンジ」。



60日間で育つ
(品種と時期による)

せ方も工夫した。●西岬共撰部会は熱心で腕がいいことから、種苗会社より試作依頼を受けたこともある。ブリーダーとの共同作業で誕生したのが、優しいレモンイエローの「レモネード」だ。この品種は2年間、西岬で独占栽培する契約となり、2011年から全国区となった。●花卉専門業者向けPRイベントの他に、一般向けのイベントGinza Flower Lettersに出展。黄色い花はフラワーアレンジメントでの需要も高く、今や1億円を超える市場規模にまで成長した。●3月中旬から出荷する早期出荷や朝採り出荷など、次々に新たな取り組みを打ち出してくる。「西岬のひまわりを日本一にする」ために、さらに挑戦は続く。



2011年全国区となった「レモネード」。

神戸花卉生産組合 ストック部会

ストック 11月～4月下旬 「予約相対の実現に向かって」



●神戸花卉生産組合ストック部会は、年間300万本を共撰出荷する、出荷量の多い組織。部会では新品种や肥料、農薬の講習会を開き、皆で品質を揃えている。

●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(摘芯すると数本の側枝が出て枝咲きになる品種、スプレーとも呼ばれる)の2種類。色は白を中心に紫、ピンクなどを主に数種類。●現在部会で取り組んでいるのは、色と品種あたりの単価を過年で「値決め」する予約相対。実現すれば市場価格が変動しても、出荷数×単価の収入を得られるようになる。●アイアンストックはいつ植えても2月に咲くものだったが、夜間農業用ライトを点灯することにより、開花が早まった(電照による花芽促進)。アイアンストックで実用化したところ、12月の出荷が可能になった。●部会のモチベーションは高く、どんな気候でも同じ花を咲かせられるよう、一丸となって取り組んでいる。



左) 神戸花卉生産組合ストック部会
中央) 人気の高いカルテットシリーズ(色:ローズ)



右) 「電照による花芽促進」と呼ばれる農業用ライトの点灯で従来より早い出荷が可能になった

査定会では、今年の出来を皆でチェックする



包装資材も部会で購入している
一箱に40本・80本を入れる



鈴木邦夫

トルコギキョウ
ストック

5月下旬～7月と10月～12月

12月～4月

すずきにお 神戸花卉生産組合 組合長



「その年に合わせた
品種選び」



＊レイナホワイト。は市場で
人気がある

●トルコギキョウは品種改良が盛んなため、流行を加味し、その年の気候により、育てやすい品種を厳選する必要がある。その分栽培は苦労するが、消費者からは飽きられず、継続した人気を博している。●夏出荷用の苗は、5月の播種(種まき)から1か月後、11℃～12℃で約25日間冷蔵保存する。花が咲かず休眠しないよう、苗に寒さを体感させる＊休眠打破。は最も重要な作業。●栽培のこだわりは、有機質を多く含んだ土壌づくりと肥料の調整。●花の聖地である神戸支部長としてメンバーから信頼され人望が厚い。「この地区は、多くの若手後継者が居て安心」と嬉しそうに話す。



害虫が交尾して卵を産まないよう、ハウスの中に防虫灯を設置

データ

館山市布沼1210-5
tel.0470-28-0651
【他の農産物】ひまわり

桜井一行

トルコギキョウ
ストック

4月～7月と10月～11月

11月～4月

さくらいかずゆき 神戸花卉生産組合 ストック部会長



「どんな気候でも
同じ花を咲かせたい」



農業用ライトの点灯で、アイアン
ストックが早く出荷出来るように

●農業高校、東京農業大学を卒業し、世田谷市場の前身自由ヶ丘市場に4年間勤務。●帰郷後就農し15年になる。家族から教わったり見よう見まねで技術を習得することができた。●1人で生産すれば1年分のチャレンジの結果しかわからないが、仲間と違うことにチャレンジすれば、数年分相当の結果がわかる。＊電照による花芽促進。についても仲間とともに試験中。●花卉業界向けのPRイベントでは、部会長として直接PRする場に立つ。●神戸花卉組合の資材部長を兼任。共済用資材を一括購入し、経費のコストダウンを図る。●尊敬する人は、品種改良に取り組む黒川さん。(P.01掲載)



一箱に40本～80本を入れる。
包装資材も部会で購入している。

データ

館山市布沼1526
tel.0470-28-1705

渡邊富男

ポピー

11月下旬～3月下旬

わたなべとみお 神戸花卉生産組合 ポピー部会長



「語り尽くせぬ
ポピーへの想い」

●大輪ポピー(アイランドポピー)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。



霜と風よけのためハウスまたはトンネル栽培とする

安西秀男

金魚草

9月下旬～4月中旬

あんざいひでお 神戸花卉生産組合 金魚草部会長



＊バタフライライトピンク。
他の花と異なり花弁が開く

「安い花を作る
覚えは無い」

●神戸の金魚草部会は4人、安西さんはシーズンで4,500ケースを出荷する。●基本的に育てやすいが、花弁が弱く傷付きやすいためキャップを掛けて出荷する。品質を落とさないための重要な作業。●太い茎が好まれたり、降雪地域では白色はあまり好まれないなど、市場によって様々なニーズがあるが、少しでも高値がつくところを選ぶ。●年2回は市場へ行き、全国産地の調査、商品の荷姿、商品の評判、セリの様子などを自分の目で見て勉強する。●栽培する4品種のなかでも＊バタフライライトピンク。が一番好き。地味だが、どこか静寂で儚い雰囲気にかれるのだそう。



熟練された職人の手と道具

データ

館山市藤原898
tel.090-8175-2922(安西)

佐野順一

さのじゅんいち 神戸花卉生産組合

ストック 12月～3月

トルコギキョウ 6月～8月

10月～12月



「花の聖地の若い力」



*マリナルテット、のほか、ホワイトとチェリーを生産

●神戸地区はストックの出荷量が全国でもトップクラス。●平砂浦の土壌は水はけの良い砂地なので、水分と肥料が過剰にならず、花を栽培するには理想の地。●共撰のため、生産者全員で植え方や栽培用ネットの大きさ、出荷する花の長さを統一する。●共撰で大量出荷をする方が配送費などの効率良く、色や品種のバリエーションも増える。●館山市の農業課題でもある後継者については30代の若者が20名程在籍しているので現状は安心。●「共撰は個人の花の出来具合にバラつきがあると他の生産者に迷惑をかけてしまうので注意している」と話す。

冠婚葬祭の定番・ホワイトトルコ



データ

館山市布沼1210-135
tel.0470-28-1170

飯田千秋

いいだちあき 飯田花農園 代表

ソネット系カーネーション

9月上旬～5月下旬



パートさん曰く「時間の融通が利く、和気あいあいとした職場」

「試行錯誤した結果、ソネット系に行き着く」



花が小さくてかわいいソネット系

●作業ベースが早く、本数がたくさん切れることが性に合っていると感じて以来、ソネット系カーネーション一筋。飯田さんにとっては、一般的なカーネーションは生育が遅く「眠っているみたい」と感じるのだそう。●一方奥様は「次々と花が咲くトップシーズンは戦争状態。花が先か人が先か」と苦労を語る。最盛期は6～7人体制で切り続ける。●切りばさみは、改良に改良を重ねた特注品。ネットを傷つけないようカーブが多く、当初より10g軽くなった。●飯田さんは福祉法人やNPOなど、様々な地域活動にも参加。絶えず来客があるのは、お人柄によるものだろう。

データ

館山市洲宮828
tel.090-6940-3697(飯田)

吉田 守

よしだまもる 神戸花卉生産組合 副組合長 アイリス部会長

アイリス 11月～4月



「球根を温度管理、保存する長年の技」



自慢の「粘土質の土」。基本、畝をあげて栽培する

●アイリス部会は3人。全体で50万本を出荷。●球根は夏(6月～7月)にオランダから輸入。狙った時期に花を咲かせるため、球根には冷蔵処理を行う。「いつから何日間冷蔵して、いつ植えれば大体この時期に出るだろうと計算する」長年の栽培技術。●土壌は粘土質、地力があり良いものが育つ。●土を消毒して、夏場雨を入れ、秋に定植。「自分の植え方はよそと違って特徴がある」ハウスの土は5列に畝をあげ、病気の予防、作業効率の向上を図る。目が居きやすく見落としが少ない。●アイリスは生け花用の他、お正月、春の彼岸などの需要が高い。



畝の色が出るか出ないかで出荷

データ

館山市大神宮2178
tel.090-1547-7089(吉田)
【他の農産物】ストック、紅花、ホオズキ、カナリヤナス

早川正典

はやかわまさのり 神戸花卉生産組合

トルコギキョウ 6月～7月

ストック 12月～4月



「心の和む花を作り続けたい」



空にむかって葉と立つ蕾

3輪咲いた状態で出荷する



●神戸の気候にも砂地にも合った、ストックとトルコギキョウを、父の代から変わらずに作り続け、安定した量を出荷。●花びらにボリュームがあるトルコギキョウの白い八重は冠婚葬祭の定番。パステルブルーも人気。夏の暑い時期は、ハウス内の温度も上昇し、一斉に花が咲くため、作業に追われる。●ストックは特に春の彼岸と年末が繁忙期。●共撰で出荷するメリットは、仲間情報に密に交換できること。「周りに育てられ今の自分がある」。●組合で丸となり、足並みを揃え、品質向上を目指す。●「花があると心が和む、そういう花を作り続けていきたい」。

データ

館山市布沼652
tel.0470-28-1189

山田 滋

ひまわり
ストック

3月中旬～8月下旬

11月～3月中旬

やまだしげる JA安房西岬花卉組合 共撰部会役員



ひと足早いサンリッチオレンジ
(3月中旬撮影)

「作ったものは、
全て出荷したい」

●6品種のひまわりを、3月中旬から早期出荷に挑戦する唯一の生産者。●部会で規格を統一し、市場へ出荷する。共撰共販により、高品質の商品を安定供給できる。●「出荷率を上げ、ロスを無くし、全て市場に出したい」と話す。●西岬の砂地は、過剰な肥料や水分が抜け、茎は細くしっかりと、程良い背丈のひまわりが育つ。大きく育てるのは簡単、コンパクトに育てる技術は非常に難しい。●ひまわりの肥大を防ぐため、有機肥料は使用せず、前作(ストック)の肥料も土壌に残さないよう工夫する。●花径8～10cmの理想の直径になるよう、狙った時期に肥料を調整する。



冬場はストックを栽培し、手作業で苗を定植する



データ

館山市坂井498
tel.0470-29-0515

山口廣夫・純子

ひまわり
ストック

3月下旬～8月下旬

10月下旬～4月中旬

やまぐちひろお・じゅんこ JA安房西岬花卉組合監事(廣夫さん)



純子さんは「西岬のひまわり」発起人

「毎年、毎日が
日々勉強」



花もちが良いと評判の
山口さんのストック

●百姓になり、腕の良い人を目で見て盗み目標を定め、10年間は本当に苦労した。市場にも通い、色々な生産者を参考に勉強を重ねた。●奥様の純子さんは、西岬ひまわりの発起人。女性だけのグループ「すみれ会」も立ち上げ、西岬のひまわりを「日本一」にするため日々奮闘している。●ひまわりは、サンリッチオレンジ、サンリッチフレッシュレモンなどの7品種、その他ストックを共撰共販で出荷。共撰の規格に合わないものにも需要があるため、ロスは出さないよう心がけている。●夫婦共に歩んだ農業歴は40年、他の産地に追い越されないよう努力を続けたい。



今年より発売の
新品種「サンリッチ45」



データ

館山市坂井173
tel.0470-29-1717
【他の農産物】露地野菜:ソラマメ、落花生 露地花:アラビカム、紅花

山崎大祐

ひまわり
ストック

4月上旬～8月下旬

11月上旬～3月下旬

やまざきだいすけ JA安房 西岬共撰ひまわり部会 部会長



「個の力より、産地
として頑張っていく」



「ホワイトアイアン」を
主力として生産

●平成20年に実家を継ぎ就農。ひまわり部会長には平成23年9月就任。●ひまわりは父の日用の花として浸透しており、花屋さん向けPRイベントがある。また、銀座のソーニールで一般の方を対象とした、花束を配るなどのイベントにも参加。部会長として表舞台に出る。●西岬のひまわり部会は後継者が比較的多いため、市場にも好まれている。●朝切って24時間以内に小売店に並ぶ「朝切り」。出荷を開始。これまでは切ってから店頭で並ぶまで3日を要していた(1日目に切って、2日目に出荷、3日目に店頭へ)朝切り出荷によって、鑑賞期間が長くなった。



「西岬のひまわりは俺にまかして
け」と力強く語る



データ

館山市坂井472
tel.0470-20-9123

和代勝治

ひまわり
トルコギキョウ

4月下旬～8月下旬

11月上旬～12月下旬 5月中旬～6月上旬

わしろかつじ JA安房西岬花卉組合(修一さん)



後継者である息子の修一さん



切りたての「ピンクアイアン」。
他の品種と比べ栽培が難しい

「消費者に愛される、
良い花を作りたい」



「マリンアイアン」。
ハウスの中に香りがひろがる

●船乗りだった叔父の和代勝蔵さんは、西岬に花の生産を広めた立役者。伊豆から矢車草、なのはなの種を持ち込み、地域に広めた。これは館山市の小学3年生の、社会科の教科書にも載っている。●和代さんは昭和57年の、第32回関東東海展覧会でストックを出品し、農林大臣賞を受賞。花の生産をはじめて13年目のことだった。その後1年間は取材をたくさん受けた。●西岬から出品した花は、3回農林大臣賞に輝いたことがある。●平成4年から、ひまわり部会にも参加。●「消費者に好まれる花を生産していきたい」同時に生活するうえで収入になることも重用視している。



データ

館山市坂井174
tel.0470-29-0960

山崎 一正

やまざきかずま JA安房西岬花卉組合

ひまわり 4月～8月
ストック 11月～4月



「笑顔で作れば、それがなにより」



後の担い手である息子の佑太さん

●ストックは5品種、アイアン系のみを栽培。主に冠婚葬祭用として「ホワイトアイアン」の需要が高い。始めたきっかけは「親の代から続く家業だから自然に継いだ」。家業を継ぐ心が山崎家には根つき、息子さんもまた同じ答えだった。●アイアン系は、市場、花屋、消費者から好まれ「これじゃないと売れない」と話す。●伸びが悪く、思った通りの丈にするのに苦労するが、その年の気候で、乾燥の度合いにより水分量を調整する。●地元の酪農業者の牛糞乾燥堆肥を使用する。●共済のため、決められた規格通りの品を出せるよう努力していきたい。



様々頭の花。ホワイトアイアンは不動の人気。

データ

館山市坂井276
tel.0470-29-1345
【他の農産物】露地ストック(彼岸王)

山崎俊彦

やまざきとしひこ JA安房 西岬共済ひまわり部会 副部会長

ひまわり 年間2シーズン 3月下旬～8月下旬
アイアンストック 11月上旬～3月下旬



繁忙期の出荷調整はパートさんも一緒に

「作った分は全て出荷する」

●作った分は全て売りたいと考えており、それが実現できる方法を追求している。ロスを少なくするためには害虫の防除、病気をさせないことが重要。●ストックのなかでもアイアンシリーズという茎が強い品種を育てる。ひまわりは市場の動向を見て品種を選ぶ。●超一級品は目指さず、最も利益の高いところの本数と大きさを選んでいる。●過去にはインパクト最優先で作り、個選で出す花もあったが、経営が継続できるよう共通に切り替えた。●第3金曜日が休業日。「友達と喋ったりしてリフレッシュ。農業から離れて自分の楽しみを見つけるのが長く続けるコツ」と奥様は話す。



選別前の花も大事に扱われる

データ

館山市坂井465
tel.0470-29-0581

「万里小路通房」伝



安房地方での通房の業績としてもっとも評価されているのが農業指導である。とくに安房地方における促成栽培の先駆者として農業関係者に記憶されている。政治・経済・文化・教育などすべてが大きく変化していく明治前半の時代、遅れぬがら殖産の基本産業である農業においても農事改良の気運が高まり、通房が来房してまもなく、安房郡では郡長吉田謙輔を会長に篤農家吉田周蔵などを中心として、明治28年(一八九五年)1月には安房郡農会が組織された。通房はこの会をとおし

て指導者のみならず、多くの一般会員とも交流を深めていくのである。農会が組織された年、通房は園芸学の草分けで当時温室栽培を創始したばかりの宮内省の御料局技師である福羽逸人(はな)を招き、屋敷での家庭園芸としてなすきゅうりの促成栽培をはじめている。これが安房郡における促成栽培のはじまりとされるが、農会でもこの時福羽を講師に「木桶(きわく)促成栽培法」の講習会を開催、さらに通房、福羽の指導により4年間勤務の農業教師の招聘や、農会員を新習苑に派遣して技術習得にあたらせるなど、農事改良に向けて積極的な活動が始められた。

通房が率先して自邸に数個のフレームを作ると、神戸(かんべ)村(館山市)の寺田龜太郎などが通房に指導を受け、きたこと、神戸村や平群(へぐり)村(富山町)を中心に促成栽培が始まる。早生ものの東京出荷は利益を上げたようで、この温床による促成栽培は郡内に急速に広まり、大正11年の『千葉県要覧』では神戸村・平群村・北条町・滝田村(現三芳村)などが、促成栽培により、なす・きゅうり・すいか・しょうりょう・豌豆などの産地として紹介されるようになっていく。

明治29年(一八九六年)には北条町木村屋旅館で農業品評会主催し、通房が配布した聖護院大根や、かぶらなどを主品として30数名が参加、通房自身も参考出品するなど野菜の生産技術の普及に努めている。また32年(一八九九年)には北条町の農家に指導農場で、なすの栽培技術を指導している。現館山市役所の敷地は通房の指導農場だとい、市役所正面にある2本の夏蜜柑の木はその当時のものである。この土地は、農会が組織される前年の27年に取得しており、農業への関与が着々と準備されていたことがわかる。

稲作においても、農会では農業教師峰幾太郎の指導のもと改良の三大要項をたてて郡内農家に作付技術の改良を勧め、稲作の指導時期には農会幹事とともに通房も郡内を巡回するなど、その成果や実践の様子までも自ら視察していた。農場習得と同じ27年には館野村稲に一反三畝余の田を取得しており、また豊房村神余や神戸村佐野にも万里小路新田とよばれる田があったが、取得当初には北条から離れた地域においては手本を示すの普及を図ったのではないだろうか。それらの実際の指導や管理は農会員にさせたとかわれ、神余では泰村(中野)正一郎が管理を任せられ、館野村では農会員山口五平が収穫を取りまとめたという話が伝わっている。

その後も通房は新しい種を手に入れ、知人の農家に配っていた。明治30年(一八九七年)に佐倉で農事試験場を創設した堀田正倫との交友があったことから、おそらく手に入れたのだろう。家令の高山恒三郎は自宅の庭で落花生やトマト・華人瓜、水仙を栽培していたとい、通房との交流があった家ではその手の話は多い。神戸村藤原の小川梅蔵が通房から2・3株もらったオランダ種の水仙が、いまでは神戸地区のどの家でも見られるほどに広がっている。また同じ藤原の寺田安蔵のところに、はたたび新しい種を持って訪れ、落花生を初めて持ってきたときには実が下につくことを知らなかったという話や、丸村丸本郷の松田市五郎はキャベツの種をもらって植えたが、中を食べることを知らずに外飼の葉だけを食ったという話、農会副会長で大山村平塚の山野井与三右衛門の家でもトマトは赤なすとい、作ってもだれもたべなかったという話がある。また農家でなくとも通房に刺激されて家庭菜園をつくるものもあり、退役軍人の秋葉丈四郎は慣れない肥桶をかつぎ、また通房自ら馬糞を直接手で粉にして肥やしのやり方を指導してくれたという話が伝わっている。

出典「たてやまフィールドミュージアム」- 安房の人物シリーズより
<http://enjoy-history.boso.net/>

森宅俊男

マンゴー

7月下旬～8月

もりたくとしお



マンゴー作りを共にした仲の良いご夫婦

「誰もが認める幻の味
『キンコウ』発売」

●マンゴーの樹を見たこともない状態から栽培を始め、今年で8年目。今では110本近い産果させた樹がある。●森宅さん拘りのマンゴーは8月に実る。実が紫色の状態です。鮮やかな赤色に染まり、食べ頃になるまでが約20日。●露地植えではなくあえて鉢植えにして、水分調整を毎日、直接本人が行う。●低農薬で丁寧に育てたマンゴーは、肉厚で非常に香りも良い。●数量が限られているため、完全予約制にて販売。

甘い香りのするマンゴーの花



データ

館山市稲209-2 tel.0470-22-9850

※6月下旬～7月10日まで事前に要予約。以降はご注文順に応相談。

※数量限定販売

鈴木光雄

パッションフルーツ

7月下旬～8月下旬
2月下旬～3月下旬

すずきみつお 豊房いちご園代表、豊房を農業で元気にする会代表



熟した実は紫色。表面に軽くしわが出来たら食べ頃

「これからは新しい事に
挑戦していきたい」

●パッションフルーツ栽培の始まりは父島の知人に苗木を五本もらった事がきっかけだった。●本格的に栽培を始めたのが平成18年。手探りの状態で苗をからしてしまう事もあったが、その後は差し木で苗を増やし、平成22年には約1万個の実が成るようになった。1mほどの弦に4～5個ほどの実をつけ、最初は鮮やかな緑色で熟すにつれて紫色になり。表面に軽くしわが出来たら食べ頃。●栽培当初はやや酸味が強く上手くできなかったが、有機肥料などを使い研究した結果、糖度が17～18度と甘みと酸味のバランスが良くなった。鶏肉料理のソースなどにも合うそうだ。

父島からやってきた苗木を温室で育てる



毎狩りに来たお客様にサプライズの試食。女性たちも別腹でペロリ



パッションフルーツの花



データ

館山市大戸16

tel.0470-22-4717

【他の農産物】いちご



館山市いちご組合



館山市苺生産組合 館山観光いちご狩りセンター



石井 隆 苺 紅ほっぺ、章姫(あきひめ)、さちのか、かおり野

いしいたかし 館山市いちご組合 組合長 12月上旬～5月中旬

直販 JA グリーン



食べたあと鼻に抜ける感じがフルーティーな、かおり野。

「館山代表のエリート集団」

●館山市いちご組合に加盟する農家は、全員がエコファーマー認定生産者。安心安全を基本コンセプトに、苺の生産に取り組んでいる。●オフ時に何種類もの肥料をブレンドし、土壌づくりをする。炭疽病などの病気に細心の注意を払いながら育苗し、9月ごろ定植。苺が実る12月下旬～5月中旬まで、毎日気を抜かない。●現在、新品種「かおり野」の栽培に取り組んでいる。病気に強いため農薬使用量が最小限で済むこと、果肉が大きく、香りが良いことなどが特徴。●出荷用や苺狩り以外に、JAグリーンの加工場で、ジャムやお土産品に加工されるものもある。

高設栽培は作業効率も良く、お客様も食べやすい



データ

【JA館野支店】
館山市安布里448-1
tel.0470-22-3182

川壁 正 苺 とちおとめ、紅ほっぺ、章姫(あきひめ)、やよいひめ

かわかべただし 館山市苺生産組合 組合長

12月上旬～5月上旬



「食味のいい苺の収穫が二番の喜び」



苺のバック詰め作業

●組合員一同おいしい苺を作ることに関心を傾けている。●品種は、とちおとめ、紅ほっぺ、章姫、やよいひめの4つ。現在力を入れている品種は、2年前に栽培を始めた「やよいひめ」だ。大きくて円錐形の形の良さに加えて味も良いという。●おいしい苺作りのため、化学肥料よりも有機質肥料をメインに施肥する。土をpH5.5～6の弱酸性に保つ、水質が安定した地下水を使用する。加えて「植物は口利かないからさ、姿をよく見ないと」とも。●7月に土壌検査を受け、土の診断をする。この結果を待ち、次の施肥計画をたてる。

「とちおとめ」



データ

館山市安布里110
tel.0470-22-8257

小澤邦雄

苺 紅ほっぺ、章姫(あきひめ)、
さちのか、かおり野

おざわくにお 館山いちご狩りセンター代表

12月上旬～5月上旬



「品種特性を生かした
艶のあるいちご」



定期的な二輪車にまたがり
*かおり野。を収穫する

●昭和56年にいちご狩りセンターが設立され、一昨年で30周年になる。県内一規模が大きく、歴史も古い。「全員で知恵を絞る、改良を重ね現在の形になった」。●1月2日～5月6日まで、メンバー8人で共同経営する。営業、PR、案内や送迎当番などは、役割分担する。「共同経営の利点は小さな力が大きな力に変わること」。●お客様が飽きないよう、色々な品種を組み合わせて栽培する。切れ目なく花が咲き、絶えず収穫できる品種が良い。●新品種 *かおり野。は、色付くまでの期間が短いため、将来的に数量が確保出来れば、毎狩りの時期を早められる可能性も。

シーズン中は、生産とセンター
当番の両立で、忙しい日々が続く



データ

【館山いちご狩りセンター】
館山市山本257-3
tel.0470-22-3466

井上正之

苺 紅ほっぺ、章姫(あきひめ)、
さちのか、かおり野

いのうえまさゆき 館山市いちご組合

12月上旬～5月上旬



細長く大粒の、章姫(あきひめ)

「食べた人が最高の
笑顔になる喜び」

●苺栽培歴40年の両親の元で修業し、2代目の苺農家として10年目。●4月～9月頃、出荷用の *紅ほっぺ。と観光用の *章姫。の苗を約3万5千本栽培する。最盛期は、朝の6時から夜中の12時まで苺を詰めることも。●夏はハウスの中が40℃を超え苗作りが困難だが、一生懸命やればやっただけの効果ができる。●天候の良し悪しで収穫のバランスが左右されるが、寒い時期の方が、苺の実もしまり食感が良い。●毎年組合員13人が最高級の苺を150粒ずつ持ち合い、皇室に献上。●数年前から2月と3月に食育の一環として小・中学校の給食にも出されている。

受粉前の純白の苺の花



データ

【館山いちご狩りセンター】
館山市山本257-3 tel.0470-22-3466
【他の農産物】水稲

宇田一郎

苺 とちおとめ、紅ほっぺ、
章姫(あきひめ)、やよいひめ

うだいちろう 館山観光いちご狩りセンター 代表

12月上旬～5月上旬



「組合員と苦楽を
共にする」



味も香も良い大粒の紅ほっぺ

●有機質土づくりの重要性はさることながら、安定した生産量を得るためには、病気に負けない苗が必要。●このため、定植前に土壌を蒸して殺菌(連作障害予防)、炭疽病予防、苗の生育に適温の20～25℃で育てるなどの対策をとる。●最近では南房総でも夏の気温が上がり、育苗の温度帯を超えつつあるなど状況は変わってきている。時に適温に保てる北海道へ育苗を委託するなど、様々に工夫しながら続けてきた。●ハウス栽培のため、台風で損傷を受けないよう「これについては祈るばかり」だそう。●苺のことを熱心に語る宇田さんの言葉から愛情がにじみ出ているようだった。

「ランナー」で繋がる親株、子株
は親株から水分をもらっている。



データ

館山市安布里29
tel.0470-23-0292

山口 勉

苺 さちのか

12月下旬
～5月上旬

やまぐちつとむ



「誰もが良いと認めて
もらえるものを」



手塩にかけたいちごを
丁寧に摘み取る

●出荷専門で、*さちのか。のみを厳選栽培する。品種を絞るメリットは、管理が一定の目で行き届き、その違いが見比べられること。●有機肥料をメインに、わらともみ殻を使用、通路にわらを敷き湿気の上昇をおさえている。●いちご狩りの経営形態をとらなかったのは、組合に加入しなかったという理由から。観光農園もやりがいはあるが、畝に上がったり、ハウス内のトラブル対応に追われたりなど、生育を妨げる様々な問題も起こる。「大切に作っていると出来ないし、いちごの栽培だけに集中したかった」というのが山口さんの本音。現在のスタイルは自分に合っているそう。

さちのか、主に3L・4Lサイズ
の箱に詰められる



データ

館山市山本599-2
tel.0470-22-4732 mobile 090-3136-0646
<http://www.awa.or.jp/home/tsutomu/>

菊村 博夫

いちじく
樹井ドーフィン

露地 8月上旬～11月中旬
ハウス 7月下旬～12月上旬

JA
グリーン

きくむらひろお 館山市いちじく組合組合長
館山専生産組合

館山観光いちご狩りセンター
豊房を農業で元気にする会



「目標は千本、
仲間で共同出荷」



お尻が裂けへたまで
赤くならした食べ頃のサイン

●安房農業事務所の勧めで、3年前から栽培を開始。平成23年9月に館山市いちじく組合を設立し同組合長を務める。生産性の向上や地域の観光農業振興を目指し「館山といえはいちじくの産地」といわれるよう生産量を増やしていきたい。●秋の観光低迷時期に向け「いちじく狩り」も大々的に仕掛け観光客を呼び込みたい。●生産拡大に向けた空農地の確保、トイレや駐車場の整備などが課題となる。●個人ではなく全体の力で底上げを図る、「何をするにも仲間作りが重要」だと話す。●所属する「豊房を農業で元気にする会」では、体験観光が主体の地域興しにも取り組んでいる。



豊房を農業で元気にする会の農業仲間（左から大妻、右菊村夫妻）

データ

館山市大戸38
tel.0470-22-8340

【他の農産物】いちご 12月上旬～5月中旬、畑（野菜多品目） 通年

齊藤 拓朗

いちじく
バナーネ、ネグロネ
ブルジャソットグリース
樹井ドーフィン

8月中旬～11月中旬

直販
地方発送

さいとうたくろう 館山バイオニアファーム農主



様々な品種の食べ比べができる

「念願のいちじく
スイーツ店オープン」

●農業で館山の町おこしなどに少しでも貢献したいという願いから館山バイオニアファームと名付けた。●28歳で会社員を辞し、農業に転向。びわ・梨・みかんなどの果樹農家に学び、まだ誰も取り組んでいなかったいちじくの生産を志す。栽培を開始してから5年が経過。いちじくは4品種を手掛ける。●苗木は1本1本挿し木をして広い敷地に植える。苗木を植えてから無花果の実を出荷できるようになるには約2年かかる。●9月中旬からいちじく狩りも行っている。●8月オープン予定の「いちじくスイーツショップ」では独自のジャムやアイスクリームを手掛ける予定。



雨の日はハウスでいちじく狩りができる

データ

館山市正木441 tel.090-2459-1094
http://www.pioneer-farm.jp/fig/

【他の農産物】菜の花、ソラマメ（ソラマメ狩りも予定）、びわ（大房・房光・富房）

齊藤 佐

梨 若光、幸水、夏光
豊水、新高

8月上旬
～9月下旬

直販

さいとうたすく 齊藤果樹園



一番人気は齊藤さんち
味がいいという豊水

「工夫しているのは、
肥料です」

●ここの梨を贈り物として使うと、贈られた人がまた誰かにあげたくなる好循環によって、リピーター客を獲得してきた。●一口味見させてもらおうと瑞々しく、よく冷やされているのに甘みを感じる。これは暑い夏の一番の清涼剤だ。●こだわりの肥料は主に魚粉と油かすを配合したもので、12月頃に1回、収穫が終わったらお礼肥えとしてもう1回施す。水はやり過ぎない方がよく、抑えれば抑えるほど美味しくなるという。●採果の時間帯は気温が上がらない午前の方が望ましい。手塩にかけた梨だからこそ最後までこだわりたい、そんな情熱と愛情に裏打ちされた、自慢の果実だ。



美味しい実を付けるのは樹齢10、20年ほどの樹だという

データ

館山市大井305
tel-fax.0470-22-9321

渡辺 彌

びわ
種子なし5月連休あたりの10日間
ハウス4月上旬～5月中旬
露地びわ 6月～6月20日頃まで

直販

地方発送

わたなべわたる JA安房温室びわ組合種なしびわ部会

館山枇杷組合連合会組合長、房州枇杷組合連合会副会長

イオン
農人館



「希望の持てる希房に」

浸漬処理は、開花時期に1回目、40日後に2回目を行う

●世界初の種子なしびわ「希房」は千葉農業総合研究センターにより開発、2006年に品種登録された。●昭和59年館山で温室びわの栽培を始めた1軒目の農家。種子なしびわの栽培は7年目。●「蜂の受粉導入」が高く評価され、農業功労賞を受賞。●無種子果実を作るには、植物成長調整剤の浸漬処理を行う必要がある。一芽づつを手作業により2回浸漬するのに約60日間かかる。「全体に散布出来ればこんなに手間が掛からないのに」と労力の問題も話す。●苗木には特許があり、その数は厳重に管理されている。●「希房」を絶やさなため「体の動く限り頑張るつもり」。



データ

館山市那古1141-2 tel.0470-27-2013
【他の農産物】トマト

【他】館山市農業委員、千葉県指導農士、ぼうそう農業共済組合理事

萩原英夫

はぎわらひでお

房州びわ

大房、田中、瑞穂、
房光、房姫

6月上旬～7月上旬

「びわのなかの
公家田中」びわの育成には積算温度と、
長い時間太陽にあたることが重要

●時は江戸時代、房州産のびわは樽に詰められ、原岡海岸から船で江戸に運ばれ、江戸の人々が賞味するところとなった。大変好評を得たびわは「房州びわ」として珍重されるようになり、明治時代に入ってから毎年皇室に献上されている。「皇室への献上は夏の高校野球よりも長い歴史がある」と萩原さんは語る。●7つのびわ山を持つ萩原さんのお勤めは、大房、田中だ。大房は早い時期に穫れること、粒が大きいのが特徴。一方の田中は「びわのなかでも公家というか、品があるのですよ」と一目置かれる程だ。初夏が待ち遠しいと同時に、萩原さんの健脚を願わずにはいられない。



データ

館山市小原785
tel.0470-27-3255
【他の農産物】水稻(コシヒカリ)

安西明男

房州びわ

富房、瑞穂

あんざいあきお JA安房温室びわ組合

温室びわ 4月下旬
～5月下旬
露地びわ 5月下旬
～6月下旬

直販
地方発送実が100位の段階で中の種が2つ
以上と予想される粒を目標の摘果「植物は何と言っても
おてんとう様」

●毎年品評会に出品する。館山を代表するびわ農家。●びわのハウスは約20aで富房と瑞穂の2種類を栽培。●温室のびわは、4月下旬～5月下旬に、露地は5月下旬～6月下旬に出荷する。●生産されたびわの半数以上がJA安房で取引され、他は直売所や個人客に個別販売している。●日照を確保するため、枝を横に伸ばすよう整枝・剪定にこだわり、エコ農法に取り組んでいる。「作りやすく美味しいびわを栽培する」のが目標。●シーズンが終わると食用バラバナも生産する。将来的には自分で直売所を作りたいとも。



残した実についつつ袋かけする



データ

館山市沼589
tel.0470-23-5502
【他の農産物】食用バラバナ



小山和夫・榛沢仁之

温室びわ

富房、瑞穂

6月下旬～5月下旬

こやまかずお・はんざわまさゆき JA安房温室びわ組合



真白に咲いたびわの花

「びわをやりながら
他の仕事は出来ない」

●館山のハウスびわ農家は、沼地区で6軒と那古で2軒、露地栽培は約50軒ある。●沼地区では富房と瑞穂の2品種を生産しており、2人のハウスでは富房を栽培している。●製品効率を高め、なるべくロスを出さずに出荷する様に心掛けているが、露地びわは風で実が落ちたり、鳥に食べられるなどの問題があるため、早目の収穫で対処している。●家族経営の為、袋掛けや収穫の時期に人手が足りない。●びわの美味しい食べ方は、常温で保存し、食べる30

分前に冷蔵庫で冷やすのが一番良い。●沼地区は道が狭いため、大型バスが入らず、びわ狩りなどの観光体験が現状出来ない。送迎を利用すれば可能かも。●ハウスびわは、出荷時期が1ヶ月早く初物を楽しめるのと、糖度が少し高めである(11～13度)。●ハウス内の温度が25度以上になるとびわの成長が悪くなるので、早朝から手動で天井を開閉したりと温度管理が重要。12月～5月までは遠出する事もせず、びわづくりに情熱を傾ける。



小山和夫さん



榛沢仁之さん



データ

【小山和夫】館山市沼664 tel.0470-22-4001
【榛沢仁之】館山市沼663 tel.0470-22-3033
【他の農産物】食用バラバナ(榛沢)

高山 誠

たかやままこと

水稻 コシヒカリ、ひとめぼれ
ふさおとめ、ミルキークーン
ツキモチ **通年**

直販 おどや
セット
アップ



「育土をすれば、
作物は自然に育つ」



後継者の進さん
高山さんオリジナルの米袋

●昔食べたお米の美味しさが忘れられず、現代と何が違うのか考えた結果、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壌に入れない、豊穠な土作りだった。●化成肥料により*地。の力が荒れた。これを解消すべくEM菌を導入し、油かす、魚粉、骨粉、ぬか等を施す*育土。に着手。●5～6年前、全面をEM菌・ちばエコ米に切り替え、自分で食べても「あったかい」と感じられる米になってきた。●害虫対策に廃油を活用し減農薬を達成。●昔と今を知る、稲作と供に歩んだ50年。就農当初はライスセンターもなく、リヤカーで各家庭を回っていた。



そろそろ経営を進さんに進めることも考えている

データ 館山市広瀬876-1
tel.0470-36-2453

畠山正美

はたけやままさみ ライスファクトリー 米作人 広瀬農家組合長

水稻 コシヒカリ、ふさこがね
ふさおとめ **通年**

直販 農産物
組合はな



「田んぼをいつも
きれいにすること」

●13haの圃場とライスセンターを完備する大規模稲作農家。作業受託と育苗も実施。水稻は主にコシヒカリで、ちばエコ農産物のエコ米もある。●初代*水稻研究会。の鈴木会長に、稲作について多くを学んだ。その人のいいつけである「田んぼをいつもきれいにすること。中も外も雑草を出さない」ことを、今でも忠実に守っている。●鮮度維持のため、収穫した米を玄米で貯蔵している。契約先には精米したばかりのものを届ける。●「広瀬の土壌は粘土質で農機具を動かすのにも大変骨が折れる」と大規模農家ならではの苦労話をする一方、丁寧な仕事をすると農業仲間の人望が厚い。



広瀬の農業仲間と田のくろの大学校
主催者としても活動

データ 館山市広瀬762-1
tel.0470-36-2601

坂井亮一

さかいりょういち

水稻 コシヒカリ **通年**



「江戸時代から続く
農家の家系」



庭に出来た柿と酒井さん夫婦

●自動車整備会社に勤務していたが2011年に定年を迎えてから農家を引継ぐ。●両親から少しずつ農作業を教わり今では約700aの水田を、1人で作業している。●後継者は自衛官の息子さんだが、継がなければ自分の代で農家は終わり。●離れた場所に複数の水田があり農機具の移動が大変だが、粘土質の土地で収穫するコシヒカリは、冷めても美味しい上質のお米だと語る。●少量だが、米の他に椎茸の栽培もしており裏山には50本～100本の榎木が置いてある。家の庭には柿の木などもあり、こちらは秋口に出来た柿を地元の直売所に出荷する。



こがねに光るこしひかり

データ 館山市正木3544
tel.0470-27-6046

上野利光

うえのとしみつ 上野商店株式会社
代表取締役社長

水稻 コシヒカリ、ふさこがね
ひとめぼれ
無肥料無農薬コシヒカリ
有機質肥料無農薬コシヒカリ **通年**

直販 地方
発送



「利益の出せる経営に
チャレンジする」



農産課という部署には
6名の若手スタッフがいる

●農家の平均年齢の上昇に伴い「米屋が米を仕入れられなくなったら困る」と平成14年に農業法人格を取得。自社で生産販売を開始。●自社の農産物は全て無農薬。これは会社の経営理念。アトピーを持つ子供でも、こちらの米だったら痒くならないというお客様の声も頂いている。●無農薬栽培は、雑草を生やさない技術を身につければ可能だが、利益を確保しながら販売することが難しい。赤字の年もあるが、農業法人格を取得したからには、利益を出す経営に日々チャレンジしている。●遊休農地や作業受託も増える中、変わりつつある世の中に即した地域貢献が使命と考えている。



農業者の高齢化に伴い作業受託も増加
大型トラクタも完備

データ 館山市電岡612 tel.0470-28-1166 tel.0120-30-4158
http://kome.ueno-group.com e-mail:ueno.toshimitsu@ueno-group.com
【他の農産物】レタス、キャベツ、ソラマメ、ブロッコリー、観光苺農園

龍崎 滋

水稻 コシヒカリ 通年

りゅうざきしげる 直売所なのはな村経営者
たてやま緑の仲間たち代表「米の消費拡大のため
米粉に期待」2011年案山子コンテストの
最優秀作品

●広瀬の土壌は粘土質であり「文句なしにおいしい」。あるとき観賞用のなのはなを田んぼに混ぜ込んだお米が「とても美味しかった、また買いたい」と評判になった。土壌の良さに甘えず、更なる努力や工夫で、米はもっと美味しくなることがわかった。●1年間に、3～4回の農作業体験プログラムを実施する「田のくろ大学校」の代表。「もっと深い消費者との接点を求めて農業仲間と生きた甲斐を分かち合っている」●直売所なのはな村を運営。少量多品目を売りにしたい。お客様とのバランスを勘案しつつ、生産者と品揃えを増やしていくことを考えている。

田のくろ大学校の行事、
案山子コンテスト表彰式にて

データ

館山市広瀬755
【なのはな村】tel.0470-36-4017
【他の農産物】メロン(夏期)、野菜多品目

石川仁太郎

水稻 コシヒカリ
コノエモチ
ふさがね 通年

いしかわじんたろう



コノエモチの天日干し



九重小で「たてやま」を学ぶ子供たち

「伝説の
献上米献納者」

●平成21年度の新嘗祭(にいなめさい)に献上する「ふさがね」の栽培農家に千葉県代表として推薦された。●当初は天皇陛下の御前に出ること戸惑い悩んだりもしたが、百姓にとっては最高の名誉であると思ひ受け受けた。●決まったら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。●石川さんは「稲と会話できる」ように心掛けている。●天候に左右されやすい稲の生長をよく観察することは大変重要である。●地元の小学生に田植えや稲刈り体験をしてもらい、出来たお米で収穫祭をして、米づくりの楽しさを教えている。

データ

館山市二子215
tel.0470-22-9255

山口安雄

水稻 コシヒカリ、ツキミモチ
野菜多品目 通年やまぐちやすお グリーンセンター実土里(直売所経営)
腰越生産組合組合長

野菜も喜ぶ、ふかふか。な土の畑

「365日百姓道楽」

●「農業は適地適作、旬のものを、素早く採る事が成功の鍵」と、通年で多品目の野菜を栽培する。●有機質を多く含んだ「ふかふか」の土で、極上の野菜の甘みを出す。「土が死んでは大めだ」と土作りには一方ならぬこだわりを持つ。●新たな販路開拓、食育に重視をかけた農業体験、地域イベントにおける農産物のPRなど、生産者と消費者が繋がる農業の6次産業化にも積極的に取り組む。●「あなたの欲しいものを私が作ります」がこれからの農業。消費者と手を結び、要望に応えられる生産者を目指している。情報は自分の目で集め、目新しく美味いものを。提供したい。

新規観光事業として、カブトムシ
捕獲体験ハウス、オープン

データ

館山市腰越194 tel.0470-36-2541
【他の農産物】とうもろこし、落花生(おおまさり)、さつまいも、大豆、
ばらなばな、カリフラワー、大根、観賞用ひまわり

羽山 栄

水稻 コシヒカリ
ふさとめ
ふさがね 通年

はやまさかえ



青い空と黄金色の稲



米作りについて語る

「何年やっても
毎年二年生だよ」

●平群川を水源とする7haもの田んぼで、ふさとめ(極早稲)、ふさがね(早稲)、コシヒカリ(晩稲)を生産する。一番おいしいのは、やっぱりコシヒカリ。●「味は肥料で変わる。味を良くしたい場合、化学肥料は少なくするか、ない方がいい」のだそう。また、白土(しらつち)を含んだ田んぼでは水がきれいになるためか、羽山さんの圃場のなかでも一番おいしい米がとれる。●羽山さんの田んぼは、千葉県が放射性物質検査を実施した4地点のうちの1地点。2011年8月の放射性セシウム含有量調査で「検出せず」という結果となった。

データ

館山市正木3298
tel.0470-27-3939

館山市清浄そ菜組合

かんベレタス 12月上旬～4月下旬

「シャキシャキパリパリ
食味No.1かんベレタス」



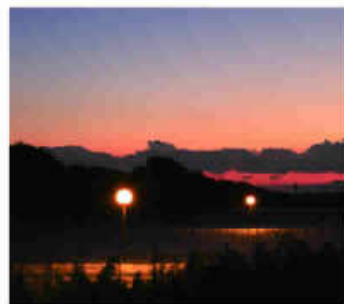
さのっばら、ふじわらのほら一面にレタス畑が広がる



●神戸におけるレタス栽培の歴史は、50年ほど前にさかのぼる。館山は日本で2番目に米軍が上陸した地であった。米軍兵らはなかなか日本の食に馴染めず「生野菜が食べたい」との声が募った。それを受けた地元の農家が「やってみんべえか」と選んだ野菜がレタスだった。●こうして昭和

36年、館山市清浄そ菜組合が設立された。当時日本人は生野菜を食べる習慣がなかったため、生で食べられることを主張すべく、あえて組合名に清浄という言葉を入れたと伝えられている。●神戸のレタスは水分が多く、シャキシャキパリパリとした食感。大田市場で開催される品評会では、九州、兵庫、淡路島、静岡、茨城などの産地からレタスが出品される。その中からブラインドで行われる食味評価で、常に高い評価をもらっている。●出荷のピークは1月下旬～2月下旬。今シーズンの出荷は7万ケース前後の見込み。全ての包装フィルムに生産者番号が付与されている。●現在組合員は36軒。全員がエコファーマー。●蛾の幼虫が葉を食害するため、卵を産ませない策を講じている。メスの匂いを発しオスをおびき寄せるフェロモントラップや、蛾が

嫌う光の波長で圃場を照らす防蛾灯を設置。これにより農薬使用量が従来の1/3に低減した。●現在は農協を通じて東京方面への出荷が中心であるが、今後地元でも購入できるように地産地消も検討中。



夕闇に映える防蛾灯



フェロモントラップ。メスの匂いでオスをおびき寄せ、中の石鹸水で溺死させる



今なお残る車庫のあと

石井善治郎 レタス 12月～4月

いいぜんじろう 館山市清浄そ菜組合 組合長



「大地の味」を
消費者へ



美しい切り口は思わず「ガブッ」とかじりつきたくなる

●品種は、マリア、プラノ、DJジョイグリーンを主に栽培。●防蛾灯やフェロモントラップを利用することにより、3分の1の農薬で栽培が出来るようになった。平成22年3月、清浄そ菜組合の全員がエコファーマーに認定された。●1月下旬～2月、出荷のピークをむかえる。ご夫妻とパート3人で、1日あたり約60ケース、シーズンでは約4000ケースを出荷。●品質の低下を防ぐためには、日々変化する天候と向き合い、ベストな収穫期を逃さないよう心掛けている。葉が硬くなり、適度な大きさに丸くなるのを収穫の目安とする。長年の勘がものをいうそうだ。



収穫したレタスは天日にあて乾かす

寺田哲雄

てらだてつお 館山市清浄そ菜組合 副組合長



六日本のは、甘長の木。最盛期は1日の出荷量が80kg



レタス 12月～3月 甘長とうがらし 8月～10月



かくわく
広場
セット
アップ

鮮やかな真夏の「ビタミンカラー」が食欲をそそる

「夏の新たな野菜 『甘長とうがらし』」

●南房総では、甘長とうがらしの歴史は2年と浅く、現在は組合も無い状況。●種から育てる事によりコストを抑え、栽培の手間もあまりかからないことから、夏場の新たな収入源として始めた。●規格については、A(14～18cm)、B(13～19cm)、規格外のFG、S(10～12cm)が9割と現状は厳しい。今後の課題は規格のランクを上げること。●食味は辛味、苦味が少なく生で食べてもフレッシュ。食感はししとうよりパリッとしている。●網焼きや、生のまま味噌などをつけて食べたら美味しい。●今後、安房管内の広範囲で生産者が拡大する可能性もある。

データ

館山市藤原958
tel.0470-28-1554
【他の農産物】インゲン、ソラマメ、水稻

データ

館山市藤原938-2
tel.0470-28-0202
【他の農産物】レタス、かぼちゃ、インゲン、ソラマメ

田辺直広

たなべなおひろ 館山市清浄そ菜組合

レタス 11月下旬～3月下旬
落花生 おおまさり
9月上旬～約半月間地方発送 直販
鹿児島県 百葉園「美味しいものを、
できる限り長い間」

出荷前に選別する

●「風土に適した野菜作り」を心がけ栽培に取り組んでいる。砂地の土地は穀物類が良く育つ。●消費者に人気が高い、親指ぐらゐの大きさがある「おおまさり」を栽培。通常の落花生と食味は変わらないが、収穫期間が短く、1株から半分の量しかできないため他の品種に比べ希少。●そら豆やとうもろこしの収穫後、トラクターで耕した土壌に、田植えをする。100%有機肥料、減農薬のそら豆米、とうもろこし米(コシヒカリ)を栽培する。●レタス以外は個人出荷で、市場出荷と違い「手塩にかけた野菜に、自分が納得できる値をつけられる」というのがやりがい。

根っこから切りあげた
おおまさり。

データ 館山市藤原852 tel.0470-28-1595 mobile.090-1774-3541(田辺)
http://www.tanabenouen.com/
【他の農産物】ソラマメ、トウモロコシ、水稲、ブロッコリー

レタスに合うドレッシング
*レタスのドレス。

安西 淳

あんざいじゅん
館山市清浄そ菜組合青年部役員レタス 12月～4月
トウモロコシ 味来
6月上旬～7月中旬
各種収穫体験地方発送 直販
鹿児島県 百葉園「使命は地域のために
生きていくこと」

レタス収穫体験「野菜の甘さというキーワードで食育を」

●水分含量が多く、舌で感じる神戸のレタスは「食味ナンバーワン」。エコファーマーに認定され、減農薬や減化学肥料の高い技術で栽培に取り組んでいる。●師匠が居なく、就農から5年間は本当に苦労した。「人の助けで育ち、人間の関わり大切さを知った」。レタス産地の伝統や歴史を、次世代にも伝えていきたい。●近隣の施設へ直接流通、地域のイベント出店、農業体験(レタス、ソラマメ、トウモロコシ)など積極的に活動する。●「食はコミュニケーション」。消費者と直接関わりを持ち、農業を理解してもらうことが第一条件。商品の良し悪しが一色単にならず、「顔が見える販売方法」が本来は望ましいと話す。

収穫体験で新鮮なトウモロコシを
畑でカブリ

データ 館山市藤原864 tel.0470-28-1190 mobile.090-8119-7032(安西)
http://osa-web.com/anzaihouen/
【他の農産物】トウモロコシ、ソラマメ、水稲(こしひかり、ゆめかかなえ)

オーパヴィラージュ×神戸のレタス×落花生の共同商品
田辺さん、安西さん他の農産物入り *レタスカレー。

矢田 勇

レタス 12月～3月

やたいさむ 神戸蚕豆生産組合組合長、館山市清浄そ菜組合

商品は生産者ナンバーが入り
個人で責任を持つ「市場で評価の高い
『ラップレタス』」

●稲作の裏作でレタスを栽培し、共同出荷する。●米は昔に比べると価格が下がったため、裏作と言ってもメインはレタスになる。●黄色い光の力で害虫(夜蛾類)を予防する「防蛾灯」を2基使用。●今までは燃したり、牛舎にあげていた稲作のわらを、堆肥に使用。●農薬の軽減や有機肥料を使用するなど、高い技術で栽培に取り組むとして、エコファーマー農業者に認定。●「地元の野菜を地元に出すのは一番望ましい」と話すが安定した出荷数量や価格、手間の問題によりやはり主力は組合になる。●経験上、契約栽培も難しいが契約する人を専門的に定めれば可能かもしれない。

高級レタスの外葉は
牛の餌にもなる

データ 館山市茂名599
tel.0470-28-0780
【他の農産物】水稲、ソラマメ、インゲン、ブロッコリー、キャベツ

岡村広光

レタス・キャベツのカット野菜 通年

おかむらひろみつ 農業法人・有限会社サンポーファーム、
館山農場農場長兼務、白浜農場農場長「カットレタス・日本」
取引成立は信頼でレタスの収穫作業に
欠かせない台車

●南房総の自社農場では、グリーンリーフレタスを中心に、きゅうり、キャベツ、ねぎなど10品目を栽培。埼玉県の春日部工場へ運び、カット野菜に加工されたものを出荷する。●「まずは契約ありき」。大手外食チェーン店と取り決めた品目と量、納期を厳守することを経営理念とし、時には雪の日でも収穫作業をする。10～20時間以内に収穫・カット・納品するスピードも、高く評価されている。●レタスは12月～3月の間に約35万株を出荷。地元の海女や海士の力を借りて、12月は20人体制で乗り切る。●ちばエコ農産物とJGAPを取得。

地元の農業系を志望するスタッフ
に支えられている

データ 南房総市白浜町白浜7-10
tel.0470-38-5343 mobile.090-2448-3837
http://www.sunpofarm.co.jp/farm.htm

JA安房菜の花部会

菜の花 (束ねられた食用菜の花) 10月下旬～5月下旬

「目指せ10億円、日本一の菜の花産地からの発信」



左) 12月12日の査定会に集まったJA安房菜の花部会の皆さん
中央) JA安房本店が誇る真空予冷設備。1回の運転は30分間で、圧力を下げ5℃にする。この設備の導入で冷却ムラが解消された。
右) 保冷库は2ヶ所にある

●袋の荷姿であるバラバナと差別化を図るべく、2010年「安房菜の花」で地域団体商標(登録商標)を取得。生産者とJA安房本店一丸となって、日本一の菜の花ブランドを築いてきた。昨シーズンは25万ケースを出荷、今シーズンは30万ケース(10億円相当)を目指す。



部会長の長谷川喜久雄さん(病気の有無はルーペを使わず目視でわかる)

●JA安房菜の花部会に加盟しているのは、館山市、南房総市、鴨川市、鋸南町の生産者で、およそ1,300人。館山支部は約300人が加盟。毎年査定会を実施し、品質を揃える。巻き紙などの包装資材も、統一したものを採用している。●品質向上の一環として、JA安房本店にて真空予冷設備を導入。圧力を下げ5℃以下を保持する冷却方法によって、ムラなく均一な冷却が可能になった。また、1回の運転(30分間)でコンテナパレット6個分(1パレット×100箱)と大容量を冷却できるため、午前中搬入したものが鮮度を保ったまま、その日のうちに出荷できる。●大田市場や築地、市場の仲買人向

けの消費宣伝会(試食会)を開催。コンセプトは「春一番、栄養満点な菜の花を食卓にお届け」するもので、ピーナッツとえび、ごまめ、味噌汁等の菜の花の料理を、各500食提供する。近年は洋食の食材としても注目が集まっている。●安房農業事務所では、菜の花栽培のチャレンジセミナーを年5回実施。対象は、転作、定年退職者、移住者。安房地域における菜の花生産者は高齢者が多いため、若手や移住者が加わることで、部会が活性化することを狙っている。



品質会で今年の出来をチェックする

規格で統一された荷姿

小柴 敬・寿子

こしばひろし・ひさこ JA安房菜の花部会

菜の花

1月上旬～3月中旬

南房総なのはな村
JAグリーン
館人館



「如何にきれいな束を作るか。それが全て」



手際よく摘まれ、籠の中は「あっという間」でいっぱい

●40～50aの農地に、春華、花かんざし、花飾り、はなまつり、さかた88号を栽培。●菜の花の栽培歴は20年。JA安房菜の花部会に所属、共済共販で出荷する。主に首都圏市場へ向けての有利販売に取り組む。●冬場は寒さが厳しく手が凍りそうになるが、収穫時には、親指の爪を作業道具として使うため、手袋は出来ない。●収穫後は、茎の甘い部分と葉を数枚残して束にする。1箱(20束)作るのに60分～90分かかる。●今年で結婚50周年、共に農業の道を歩んできた、二人の笑顔が印象的。夫婦円満であることが、美味しい農産物を作る秘訣となっている。



真剣な表情から、束に纏着る職人のこだわりが感じられる

鈴木光平

菜の花

10月中旬～3月中旬

すずきこうへい JA安房菜の花部会 館山支部研究員



「他の産地に負けたくない」



●菜の花は水稲の裏作で栽培できることや暖冬の影響もあり、取り組む地域が増えてきている。●鈴木さんのこだわりは、株間を40cmほどに広げること、畝を高くして水はけをよくすること。●砂地で栽培し、肥料は、養鶏農家や畜産農家が産する有機質のものを使う。●芯を摘むと脇芽がどんどん出てくる。●日がよくあたると葉を大きく育てる。●早生、中生、晩生と長く収穫できるようにしている。早いものは10月から出荷。●鈴木さんおすすめの食べ方は「定番のおひたし、スパゲティなどの洋食にも。またひな祭りのちらし寿司に入れても華やか」



鮮やかな緑色の「葉」・菜の花にはカルシウムとビタミンCが豊富

データ

館山市水岡450
tel.0470-22-9620
【他の農産物】水稲、小菊(JAグリーン、館人館にて)

データ

館山市国分1200-1
tel.0470-24-8454
【他の農産物】トマト、ソラマメ

鈴木 衛

セルリー

2月上旬～3月下旬

すずきまもる 館山有機会会長、太平農園



鈴木衛さん

とれたての味は格別！
瑞々しく甘みがある

「その年に合う肥料をブレンドする」

●「もっと安心農産物」に登録し、自然環境にやさしく、安心・安全な農産物の生産販売を目指す。減農薬、減化学肥料で食味を考慮した施肥法。●セルリーの品種は、コーネル619のみを栽培。●こだわりは、良品質にするために配合された有機肥料を9割以上を使用すること。●多肥料栽培のために適量な肥料を与えないと、肥大せず食味も悪くなる。●定植後、約120日で出荷。1株2kg以上の2Lサイズが市場では人気があり高値が付く。●外葉から数えて、7枚目の葉は、芯がやわらかくて香りも食味も一番良い。



収穫したセルリーは専用のビニール袋をかぶせ出荷



データ

館山市正木1333
tel.0470-27-3721
【他の農産物】葉生菜、春巻、秋巻

小宮耕一

セルリー

2月～3月下旬

こみやこういち 館山市セロリ組合組合長

丁寧にビニールをかぶせ出荷
一度食べた人からまた注文がくる

「生で味わって欲しい
うまいセルリー」



*コーネル619。は肉厚で青臭みやスジが少なく柔らかい

●セルリーは、根と茎をより丈夫に育てるため、7月に種を蒔いてから10月の定植までの間に、3回の植え替えをする。●2月～3月の収穫に至るまでは7ヶ月の期間を要する。手間をかけじっくり育てる事で、太くて甘みがあり、水分量の多い瑞々しいセルリーになる。●有機質の多く含んだ柔らかい土へのこだわりが、栽培するうえで最も重要。●口コミでの評判も良く、個人で直接買いに来られる顧客も増えたそう。●セルリーになじみの薄いお客様から「セルリーってこんなに美味しかったんだ」と言われると栽培が楽しくなり嬉しくなると、顔をほころばせ話していた。



データ

館山市高井402
tel.0470-22-7158
【他の農産物】セルリーの裏作でインゲンとトマト、水稲(コシヒカリ)

飯田政一

カリフラワー

12月下旬～3月中旬

いいだまさいち 館山市腰越カリフラワー組合 組合長
館山市印元組合 組合長、館山市水稲研究会 会長



「花蕾の色が純白で
あることが重要」

広大な畑を手作業で収穫
籠の重さは約30kgになるといふ

●時期をずらし3品種を栽培。早生のスノードレスは甘くて柔らかい、中手の春月や奥手の晩月は段々と甘みが少なくなり硬くなる。●純白の花蕾を作るには、直射日光は避け、内側の葉をかぶせた状態で生育させる。商品価値を上げるため、日焼けにより変色しないよう特に神経を使う。●肥料は有機肥料、地元酪農業者(川名デリー)の牛糞も使用している。カリフラワーは肥料の吸収力が非常に強い作物。●冬場は生育が遅く、2月の中旬ぐらいまでは3～4日置きに収穫するが、暖かくなるとともに最盛期を迎え、生育も早くなり、サイズも大きくなる。



花蕾から葉を1センチ程度に切りそろえ、葉を5～6枚折返し出荷



データ

館山市腰越501
tel.0470-36-3308
【他の農産物】水稲(ふさこがね、コシヒカリ)、インゲン

小形敏夫

カリフラワー
落花生

12月上旬～3月中旬

9月上旬～9月下旬

おがたとしお 館山市カリフラワー組合組合長

純白のカリフラワー
寒月「連作障害を避け
同じ場所に作らない」

●米やカリフラワー、落花生など多品目を栽培。東京や地元の市場、地元の直売所など、諸処へ出荷している。●落花生(おあまり)はここ数年で人気の商品になり、店頭に並べるとすぐに完売してしまう。他に郷の香も栽培している。茹で落花生という食べ方は、南房総以外にもっと広まってほしい。●小形さんは畑を広く持っているため、毎年違った場所に作物を植え替えられる。一度使った畑を寝かせてから新たに栽培することにより、連作障害を避け、おいしい野菜を作ることができる。●「百姓は難しい。手をかければかけるほど良いものができる」と話す。



データ

館山市上野原21-2
tel.0470-22-5778
【他の農産物】水稲、ネギ、ソラマメ

林八重子

パセリ橋本系

はやしやえこ 館山市パセリ生産組合 組合長

11月下旬～4月中旬



「パセリと、
ともに歩んだ50年」



華と葉のしっかりしたパセリを選別して出荷する

●昭和36年頃、館山市広瀬地区では、母の栽培を真似、ハウスでのパセリ栽培が広まり昨年で50周年を迎えた。●かつて30軒近くあったパセリ農家も、高齢化や後継者問題により4軒に減少した。「仲間の生産者番号のはんこが今でも机の中にある」と昔を懐かしむ姿も。●丸山の農家の指導により、南房総の特産食材「橋本系」という品種を栽培。特徴は寒さに強く、葉のカールが大きく、苦味が少ない。●丁寧に間引き、一本だけを残して成長させると大ぶりで形の良いパセリが出来るそう。●「生きていくための農業」を一緒に営んできた夫の分まで、体の動く限り続けたい。



パッケージには「愛しいちばん干葉野菜」と千葉県のマーク

データ 館山市広瀬784 tel.0470-36-2305

小滝寿夫

ししとうツバキグリーン

おだきひさお 館山市ししとう組合 組合長

7月～12月



自宅の裏山にある畑

「数少ないししとう
農家の第一人者」

●露地栽培の畑には150～200本ほどの木がある。ししとう一筋30年の小滝さんは、組合の組合長を務め、第一人者として毎年減少するししとう農家を支える。●大きく育ったもぎたてのししとうを、生で一口かじると、ほんのりとした辛味と野菜特有の甘みがある。●食感は肉厚で歯ごたえがある。●農薬は出来るだけ抑え、丁寧に剪定（せんてい）して育てている。●形が揃わなかったり、タヌキやイノシシの被害に遭ってしまうのが悩み。



とれたては、ほんのり辛く野菜特有の甘みがある

データ 館山市小原484-1 tel.0470-27-3571

山崎忠左エ門

やまざきちゅうざえもん 神余山菜組合組合長

しいたけ

10月～3月

JAグリーン
わくわく広場
百笑園
館人館
ふれあいショップ



「マテバシイに合った菌で
原木しいたけを栽培」



南房総の「マテバシイ」にしいたけ菌「290」をコマ打ち

●神余の自宅周辺に山林を所有。山菜の王様である「もみじがさ」をはじめ、やまのぎぼうし、よもぎ、たらめ、ふきのとう、せりなどが、豊富に採れる。●南房総に自生するマテバシイを活用し、原木しいたけの栽培にも力を注ぐ。菌種は、マテバシイと相性の良い「290」を選定。●露地、ハウスでは少量多品目の野菜を生産、現在は直売所のみ出荷する。●神余地区の活性化のため、ハイキングコース、休憩所、仮設トイレの整備に取り組む他、しいたけ狩りやBBQなど、通年で何かしらの体験ができる観光農業を目指す。●山の中をバイクで軽快に駆け巡る後姿がなんとも印象的。



観光農業・しいたけ狩りに夢をはせて

データ 館山市神余3167 tel.0470-28-1919 【他の農産物】甘長とうがらし、水稲、そうめんかぼちゃ、落花生、大豆

大木戸政明

春菊

11月上旬～2月中旬

おおきどまさあき 館山市春菊組合



「値段が決定できない
のは、農家の宿命」



通常より青々と大きな葉っぱ

●館山市の春菊組合員は約20人。●収穫前に生産者全員が集まって出荷基準を検討する。（長さ・重さ・汚れ・他）●出荷用の春菊は茎の太さの違いでB級品になるものがある。●出荷は主に東京。●地元のスーパーにある春菊は群馬産などで、千葉県産のものはほぼ無い。●直接地元には出荷していないため、地産地消の推進は、需要と供給のバランスが悪く現状では厳しい。●鍋物の食材には欠かせない春菊だが、胡麻和えやおひたしなどの調理方法もおすすめ。



ハウスの中は春菊特有の香りが広がる

データ 館山市神余3258 tel.0470-28-0625 【他の農産物】水稲（コシヒカリ）、インゲン、干菜

小宮 強・かおり 王様トマト

こみやつよし・かおり 南房総ベジタブル

通年

輸入産
やさしい
新鮮な
味
産地
直産
直産



希少な「王様トマト」

「館山の若い力、南房総ベジタブル」

●ご夫婦で究極のトマト作りに挑戦し、努力を重ねている。●水きり栽培で作るフルーツトマトは、やや小ぶりにすることで、濃縮した味のトマトになる。●「トマトは春先が一番美味しい」と話す。夏は短期間で成長し、ジューシーな食味。冬は長期間で成長させるため熟成してコクがある。●「王様トマト」はサカタのタネのブランド品として出荷。館山では希少。●今後は加工業者とも繋がりを持ち、美味しいトマトケチャップを作るのが夢。●地元の若い力で農業を発展させるべく仲間で「南房総ベジタブル」を結成。リーダーとして販路開拓や新規就農支援等をテーマに活動中。

南房総ベジタブル館山のメンバー



データ 館山市高井390
tel.0470-22-8690

岡本高憲 野菜(少量多品目)

おかもとたかのり おかもファーム 代表

通年

直販
地方
発送



「畑に足を運んでももらえたら」



風よけのために植えたコンパニオンプランツのソルゴー

●単なる生産者と消費者という関係に留まらず「人との繋がりを大事にしたい」と願う岡本さん。農業や化学肥料を使わない農法で注目されがちだが「なんでもオープンにするので、畑に足を運んで、雰囲気や人柄を感じてほしい」と訪問を歓迎する。●野菜は、農業や肥料を入れない農法で作る「ほっこりあたたかい味」。取材時に試食したオクラはとて柔らかく甘みを感じた。●30歳にして新規就農。公務員時代に田植えを体験し、ぬかるみの中に立ち「これだ」と天啓を受けたのが農業の原点。就農前に高知県の土佐自然塾で農業の基本から営農までを学んだ。



長いのに筋張ってはなく、野菜スディックで食べられるオクラ

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

鈴木厚子 田植え、稲刈り体験 野菜の収穫体験

すずきあつこ ペンションスズキアグリ

通年



「食の大切さ、命の大切さを伝えたい」



館野小4年生の受け入れ(ボランディア)は今年で10年目

●鈴木夫妻は50歳を過ぎてお子さんたちへの仕送りを終えた後、地域のために生き甲斐をもって活動したいという思いから、ペンションと農作業体験を始めた。●テーマは都市と農村の交流。自分たちも館山に居ながらお客様が運んでくる都会の風を感じたい。開業にあたって、グリーンツーリズム関連の研修を受けた。●安房の女性起業家団体「うんめえもん会」にも参加。南房総のおっかさんの味を全国へPRするのが目的。産業祭り等のイベントに出店し、太巻き、田舎寿司、アンパンモチ、漬け物、味噌などの加工品を販売する。

イベント時に加工品を販売



データ 館山市山本1038 tel.0470-22-6959
http://www.awa.or.jp/home/a-suzuki/
e-mail: a-suzuki@awa.or.jp

岩槻伸洋 野菜 少量多品目

いわつきのぶひろ おひさま農園

通年

JA
グリーン
わくわく
広場
直産



「畑を学びの場として活用したい」



ぎゅっと詰まった肉質は食べごたえがあり、油との相性も良い

●南房総に魅力を感じ就農した理由は、温暖な気候で、人口も多く、実家(横須賀)近くの農業園であったこと。人の根源的生産活動としての「農」、人を幸せに出来る職業としての「業」を考え、おひさま農園を開園する。●農大で学んだ慣行農法をベースに、様々な農法を学び、良い点を取り入れて「自分の農業」を目指す。●地域活動の保全に努め、日々口にするものの生育過程を「目で見て学べる場」とし、畑に人を呼べるオープンな農園を目指す。●「思い通りに育ち、納得いく作物ができた時」は勿論嬉しいが、同一に育たない農業の難しさにも面白みを感じている。



東京の業者さんに委託し、加工品に右は珍しい「生ハブ茶」。

データ 館山市大戸196-5
tel.080-6507-4041(岩槻)

今井 勉

いまいつとむ

キュウリ 8月～12月



「収量や作柄が合っているようだ」



「ズバリ163」という品種を種から育苗する

●奥様と息子さんの3人で家族経営。水稻は作業受託も含めて12haを手がける。稲刈りのみの依頼が多い。●今年は千葉県が開発した品種で、ふさのもちというもち米の栽培に挑戦した。人気の高いツキモチと味を比べてみたが、どちらも美味しかった。●8月～12月に「ズバリ163」という曲がりにくいキュウリをハウス栽培する。腕さきのある人は、孫づるからひ孫づるまで育てられる。●ハウス内はとてもしきれいで、几帳面な人柄が表れている。



息子さんが後継者となっている



データ 館山市二子202 tel.0470-22-9709
【他の農産物】水稻(コシヒカリ、ふさおとめ、ふさこがね、ふさのもちとツキモチ)

岡名 永貴

おかなえいき

トマト 5月下旬～1月上旬



「新たな販路開拓も積極的」



青空の下、畑に想いをさせる農人

●当初はレタスを主にしていたが、人手不足になり多品目の野菜で農業の継続を決断。現在は、ソラマメとトマトを主力商品とする。●トマトの品種は、夏に麗夏(れいか)・マイロック、冬に麗容(れいよう)を栽培。色が濃い、もちもちが良い、完熟向きという特徴がある。●地元は完熟したもの、他地域は完熟より一日早い状態と、出荷先により収穫のタイミングを調整する。●冬場は暖房を自動センサーで管理し、ハウス内が凍らないようなギリギリの温度で暖める。燃料費は余計に掛かるが、真っ赤に色付かせるため暖房は必須。●市場性の高い品目を厳選し販路開拓にも取り組む。



朝とれたてのトマト



データ 館山市藤原962 tel.0470-28-0734
【他の農産物】ソラマメ、ブロッコリー、トウモロコシ

高木 優

たかぎまさる

タイタンビカス 7月中旬～11月上旬



「タイタンビカスを館山の象徴花に」



「タイタンビカス」の色は、薄いピンク、濃いピンク、赤。

●タイタンビカスとは、アメリカフヨウとモミジアオイの交配選抜種。直径25cmほどの大輪で、ハイビスカスに似た花を咲かせる。三重県の株式会社赤塚植物園が開発。●3年前栽培に着手。2011年は100株ほど露地栽培し、7月10日から11月上旬まで咲いていた。来年から規模を拡大する予定。●花の他に少量多品目野菜も栽培。「食べて癒される野菜を作る」ため、無農薬・無肥料で、土に米松のウッドチップを入れた。土はふかふかで黒に近い焦茶色。●土壌中の微生物の数を計測したところ、腐植7%という数値が出た。



微生物がたくさんいる。目標の土



データ 館山市正木1327-1 tel.0470-27-4171

田中 喜幸

たなかよしゆき 館山市九重自然薯組合 組合長

自然薯 11月～2月上旬



「難しい自然薯の栽培に成功」



新品種「ちばとろ」と、自然薯の種「むかご」。

●平成8年4月「館山市九重自然薯組合」を発足、本格的に商用栽培を開始。●組合員が団結して生産に取り組み、九重にある直売所で販売する。●拙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。基盤の整備など、収穫量が安定するまでに3年を要した。現在はシーズンで約1万本を生産するまでに。●栽培方法は、土の中に埋めたパイプの中で、真っ直ぐに育てる「パイプ栽培」。●苗用のむかごは購入し、無菌室で種から育苗する。●新品種「ちばとろ」も試験的に栽培を始め、今後は生産量を拡大。通常の品種よりも太くて短い形状。



右から田中喜幸さん、田中義夫さん、田中治一さん



データ 館山市水岡473-1 tel.fax.0470-22-9610 mobile.090-1653-0812(田中)

地方発達 直販 JA グリーン かわくく 広場 館人館

データ



堀江栄一

まき網、定置網、釣り船
地元の魚介類 通年

ほりえいいち 館山船形漁業協同組合管理課長

「活気あふれる、館山一の漁港」

●市内の漁港の中でも船形漁港は一番大きく県内でも有数の漁港。●カツオの一本釣りに必要な活きイワシの供給基地として全国的にも有名でイワシ漁が盛んに行われている。(まき網) ●組合員は約140人。毎朝取引先から注文を受け水揚げ状況を報告する。●入札方式で金額を決め、1番高値を付けた買い手と取引する。●最近の傾向としては活魚の取引が増えている。毎日一本釣りや定置網漁で獲れる魚は、平均して2〜3tで全て完売する。その他の他は、刺し網漁で伊勢海老なども豊富。●新鮮な状態のまま運搬するため、仲買人がその場で活魚をエラ抜きする。●漁船の入港と同時に、速やかに魚を種別し、入札が始まる事で魚の鮮度が非常に良い。



データ

館山市船形1452 tel.0470-27-2111



この日は大漁のイワシが揚がる



入札の時間は早朝の時間



内川 洋

伊勢海老、鮑、床ぶし
さざえ・定置網の魚 通年(禁漁期あり)

うちかわよう 漁師茶屋伊戸だいぼ工房

「大島、富士山が見える、絶景パノラマ」

●海を眺めながら定置網で獲れた新鮮な魚介料理を味わえるお食事処。●中でも伊勢海老はお店の主力食材。●夏季には野外の海鮮バーベキュー施設で、磯の香りを楽しみながら食事が出来る。●2012年2月1日よりOMOTENASHIご当地グルメ「館山炙り海鮮丼」をスタート。1日限定30食で人気上昇中。三段井ぶりの内容は、上段は炙り3点と煮サザエ、中段は姿付き刺身4点、下段はスシ酢花ちらし。●要予約で干物作り体験も出来、体験型観光にも力を入れている。●床ぶしが味わえるのは5月上旬〜8月下旬まで。



データ

館山市伊戸9631 tel.0470-29-1221

【営業時間】 売店 9:00〜17:00
食事処 11:00〜18:00(第1第3水曜日 不定休)
<http://www.awa.or.jp/home/daibo/>



内川さんが丁寧に教えてくれる



自分が作った干物の味は格別



「新鮮な魚を 浜値で提供」

吉野 克よしのかつみ

館山市相浜漁業協同組合相談役

●相浜亭(お食事処)、直売所(海鮮BBQ) 船形漁協ふれあい市場内の直売所の3つの事業所も経営している。●大漁の場合、朝の放送で「〇〇が大漁」と近隣にアナウンスする。主に地元の主婦らがバケツ持参で買いにくるが、キロ単位で販売する。タカバ、アジが多い。●ナマダ(ウツボ)の開きを作っている市内で唯一の漁協。●相浜亭の人気メニューは、海女丼、海鮮丼、なめろう丼、アジ天。●漁協直営ならではのBBQは、とれたての魚貝類を低価格にて提供している。●船形ふれあい市場内では東京湾の魚介類が揃う。



データ

館山市相浜233
tel.0470-28-1331

<http://www.justmystage.com/home/ahamaki/>



「地魚の宝庫 すしネタに最高」

吉田新一よしだしんいち

館山市布良漁業協同組合

獲れたてのムロツのひらき

●漁師さんの最年長者は80歳。●刺網以外に1本釣りの魚も販売している。5月〜7月ワラサ・イナダ・ヒラメ 11月ブダイ・ヒラメ・コチ・まれにクエの15kgサイズも釣れる。●冬場は、はばのり、春先から夏は鮑やトコブシもとれる。●1人で1日60枚のひらきを天候に合わせて作っている。北風の日が干物作りに良く、天日干しの方がうまみ成分をよりひきだす。焼くと美しいあめ色になる。●金目鯛は地元の人だけで完売してしまう程の人気だが水揚げは年々減少している。



データ

館山市布良1293
tel.0470-28-1221



須藤隼人すどうはんと

西岬漁業協同組合 販売部

「目標は西岬地区の魚、 全て荷捌すること」

●外海と内海が交わる西岬地区の定置網は魚種が豊富で時には大物もかかる(勘八・ワラサ・他)。●加工品のこだわりは、全て西岬の魚を使用している事。干物としては珍しい「かすこ鯛(小さい鯛)」も加工。●西岬の美味しい魚をもっと知ってもらい地元の産などをブランド化したい。●今後は漁港にも直売所や、地元食材を使った料理が食べられる食堂も設立したい。



データ

館山市浜田148
tel.0470-29-1133



小林康弘こばやしやすひろ

波左間漁協組合

「天然のお宝水族館」

●波左間の定置網は西側に浮き網(海の上層の魚) 東側に底網(海の底の魚)を仕掛けてるのが特徴。●2つの方法によって幅広い魚種が網の中に入るが、鰻や鰯などを追って季節の魚以外に20〜30キロの黒マグロやキハダマグロなども掛かることがある。●取引先としては、地元飲食店やホテル業者などが買い付けにきたり、活魚のまま東京の飲食店に運ぶ専門業者もある。●2年連続でジンベエザメが掛かり、その期間の週末はジンベエザメの見学客で行列が出来た。



データ

館山市波左間1012
tel.0470-29-0007
<http://www.5f.biglobe.ne.jp/~jf-hasama/>

川名正幸 生乳・堆肥

通年

かわなまさゆき 川名デリー取締役、南房総みるく農業共同組合 代表監事
江田・神余畜産環境保全組合長(堆肥)
千葉県指導農業士安房地区会長



●牛乳ロボット。子牛毎にミルクの給与量や回数が記憶させてある



フリーストール牛舎にて、牛もよごご給餌タイム

「酪農まっしぐらに 進んできた」

- 220頭の牛を飼育、内搾乳牛は100頭。北海道にも30〜40頭の牛を預託育成している。
- 家族4人、従業員(中国人研修生含む)4人で経営する大規模経営の家畜農家。
- 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。づくりを通して、循環型の酪農を実践。」



データ

千葉県館山市江田474 tel.0470-36-3064
e-mail:nawaka@smile.ocn.ne.jp
【他の農産物】牛糞堆肥生産販売、稲作(飼料用)、飼料用とうもろこし

高橋信博 和牛

通年

たかはしのぶひろ 館山哺育センター 代表



「最高の環境と愛情で 育つトップクラスの牛」



朝夕2回の給餌、高橋さんの姿を見つけると皆近寄ってくる

- 全農の指導の元、受精卵移植で母牛に出産させ、母元で育った6か月齢の子牛を出荷する和牛繁殖農家。
- 宝貝地区が村だった時代から畜産農家としての歴史が続く、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てこそ良い牛は育つ」と牛に配慮。仔牛の角を切らないのは出来るだけ自然な状態で育てるため。
- 牛が快適に過ごせるよう牛舎は全て手造り。壁や柱を最小限にしたサンシャイン牛舎は通気性、採光性に優れ、牛にとって開放的な設計に。
- 今後は飼育数を増やしスケールメリットを追求する。「好環境な館山を仔牛の産地に」と高橋さんの夢は膨らむ。



牛に快適設計のサンシャイン牛舎



データ

館山市宝貝189-1
tel.0470-22-9495(牛舎)

「土づくり」「安心安全な草づくりには良質な土を」

- 平成4年に組合を近隣の農家と共に発足、共同糞尿処理施設を自社に設置。排泄物を処理しリサイクルした「良質な完熟堆肥」の生産から販売までを行う。乾燥施設では糞のみを攪拌し、所定の水分量になるよう調整する。その後75〜85℃で約半年間発酵させ、袋詰めし製品となる。地域の農家へ提供、自給飼料畑の土壌還元にも役立っている。



乾燥施設では、良質に発酵を促し一定の水分量を保持させる

「草づくり」「経営安定化には、牧草の自給が重要」

- 昭和49年から農地拡大を図り、自給飼料の生産を始めた。とうもろこし、ソルゴー、イタリアンライグラスなどを発酵させたサイレージを基礎飼料とし、牛の個体乳量に応じてきめ細かく給与量を設定する。全てを自給することは難しく、輸入飼料も配合するが、飼料価格の変動や安心安全の面で不安定なため、今後も輸入飼料だけでは頼れない。



自社で生産した自給飼料

「牛づくり」「食べる牛、足の強い牛を」



パンパンになった乳房にミルカーを装着して搾乳する



搾乳作業中 巧みな動きで10台のミルカーを操る

- 高能力牛の人工授精により、年間140頭の仔牛が生まれ、出荷先の肥育農家ですぐに餌を食べられる牛を育てる。仔牛の哺乳及び飼育は、女性陣の重要な役目。自動哺乳システム(1台の哺乳ロボットで約50頭の哺乳が可能)を採用して、哺乳作業の省力化を達成。「このシステムのおかげで、仔牛の病気が減った」。
- 平成15年に「フリーストール牛舎」。(牛が自由に歩けるスペースを持つ牛舎の形態)を新築、「ミルキングパーラー方式」。(搾乳施設で1度に8〜10頭ぐらいの乳を搾る方式)も息子の就農を機に採用する。ミルカーは10台保有。1回で10頭の搾乳が可能となった。

鈴木英二 養豚飼育 加工・販売

通年

すずきえいじ 川口畜産 取締役会長



「アスリート絶賛の 高機能豚肉」



地域イベントに積極的に出店、加工品を販売する



一般では市販されていない骨付きロース肉「ポークチョップ」

- 三芳地区のまほろばの里。そこで育った豚であることから「まほろばポーク」と名付けられた。
- 生産から加工販売まで一貫した経営(屠殺のみ別)は県内でも稀。
- 肉に含まれる脂質は融点が低く溶けやすい特徴がある。従来の豚脂と比較するとエネルギーに変わりやすく、体内に蓄積されにくい点で、大きく異なる。アスリートや年配の方、病気などで脂分を控えている方にもお勧めと言える。
- 食育の一環として、学校給食の残渣活用に取り組み。本来なら食品廃棄物となる米、牛乳、パンを配合飼料として使い、豚糞をリサイクルによって資源循環型社会に貢献する。



データ

館山市北条113-1
tel.0470-24-2983
http://www.mahoroba2983.com/prf18376/

須藤由紀乃

生乳・加工・販売・体験

通年

直販

すどうゆきの 須藤牧場内アイスカフェ CowBoy 店主



マイナス30℃のコールドパンで
混ぜながら、45秒で固める

「昔ながらの、ミルク味 アイスクリームの復元」

●両親が経営する飼養頭数140頭(ホルスタイン・ジャージー種)の牧場内で、アイスカフェCowBoyを平成22年にオープン。●牧場の生乳を低温殺菌ノンホモ牛乳として店内で味わえる。●モモコアイスの製法は、国内でも例がなく、見ても食べても喜ばれる。●バター作り、羊毛クラフト、オリジナルDVDによる酪農家のお話など、酪農教育ファームとして各種体験も実施(予約制)。16:00~18:00は体験ハウス内にて搾乳見学も。●来店のお客様には、まず食べて「おいしい。を実感してもらう。それから酪農の話をする、聞く側は熱心に耳を傾けてくれる。



大人気のオリジナル商品



おすすめのふわとろプリン

データ

館山市安東337 tel.0470-22-9732
【他の商品】ソフトクリーム、シフォンケーキ、チーズケーキ、ミニスコーン、プリンなど
営業時間 11:00~18:00 火・水曜定休日

園田昭浩

養豚・豚糞堆肥

通年

そのだあきひろ 株式会社シムコ 館山事業所 所長・獣医師



生後10日目の子豚

「徹底した衛生管理と 清浄な飼育環境」

●繁殖農場と呼ばれ、各農場から原種豚を導入しSPF種豚、精液の生産販売を行う。●SPF豚とは特定の病気に無感染の健康で清浄な豚。抗生物質や抗菌剤をほぼ使用せず、薬剤残留の心配も無い安全で美味しい食肉。●農場へ入る前の入浴の義務付け、資材や物資は殺菌消毒後に搬入するなど、徹底的な生産管理や防疫体制を整えている。●農場内は母豚、子豚、雄豚のあわせて8000頭以上が飼育される。母豚は高い繁殖能力で沢山子豚を産むこと、子豚は離乳後5~6ヶ月の間に充分に成長させる。雄豚は人工授精用精液の採取が主な役目である。



豚舎への移動

データ

館山市西長田924
tel.0470-28-2740
http://www.cimco.co.jp

宮本大史

鶏卵

通年

みやもとだいし 有限会社宮本養鶏 農場長

赤、白、ピンク
名古屋コーチン
アローカナ

直販 地方発送
おくわく 広域
とまわや 西実業



黄身の濃さの測定に使う
15段階のカラーチャート

「4万羽を超える 生産体制」

●「少量の注文でも早く配達する小回りのよさ、鮮度の良さ」が売りで話す若き農場長。おじいさんの代で戦前開業した宮本養鶏の南房総におけるシェア率は高く、店舗やホテルの扱いには120軒にものぼる。給食センターへの販売やゴルフ場の景品になることも。●品質管理として、黄身の濃さ(15段階のカラーチャートに照らし合わせる)、白身の高さ(濃厚卵白)を毎日計測。●鳥インフルエンザ予防の関係から、鶏の世話の人、パッケージ部と分かれている。●南米が原産の鳥「アローカナ」は薄緑色の卵を産む。コクがあって臭みがなく、ゆで卵にしても白身に甘みがある。



珍しいアローカナの卵は
薄い緑色をしている

データ

【本社】館山市八幡367-2
tel.0470-22-1203 fax.0470-22-1204
【農園】館山市神奈4529 tel.0470-28-0696

尾形玲子

おがたれいこ ひふみ養蜂園代表取締役

蜂蜜、ローヤルゼリー
プロポリス 通年

直販 地方発送



写真中央は女王蜂
体が他の蜂よりひと回り大きい

「蜂が生涯に集める 蜜は小さじ一杯程」

●東北地方の蜜蜂は、温暖な房総で越冬し、春になると桜前線を追うように戻ってゆく。創業者の先代は青森出身で、尾形さんも幼少の頃は蜂と共に花を求めて移動するジプシーの様な暮らしだった。●花の蜜は蜜蜂が体内の酵素を加え、水分を飛ばすことで、濃厚な甘さで栄養たっぷりの蜜蜂となる。ローヤルゼリーやプロポリスも蜜蜂にしか生み出せない大変貴重な自然健康食品。●現在も東北への移動養蜂と、養蜂にとって恵まれた環境である、房総での定飼養蜂に動いている。「父の気持ちが分かるようになってきました。自然や生物に理解ある方々に支えられています」と語る。

1つの巣箱には
2万頭の蜜蜂がいる



データ

館山市八幡515
tel.0120-123-832
http://www.123-832.com/

柳沢弥生

やなぎさわやよい 飯田園芸

パンジー、ビオラ、ポピー 11月～3月出荷

マリーゴールド、ポチュラカ、
ペチュニア 4月～8月出荷

直販 やさい
新鮮野菜 緑人鑑



隣接のハウスから常に新鮮な状態で
店頭に出せる

「父が手作りする こだわりの土」



苗用ポットに配合した土をいれる

●地元へリターン帰郷後、姉と共に直売店を始める。現在は家族3人とパート1人で経営。●土作りと配達父、苗の育成は主に母、販売は娘さんという役割分担で日々の業務に取り組んでいる。●こだわりの土は、赤土、牛糞、ビートモス、腐葉土、化成肥料を配合したもの。週に1回50袋作るが、予約だけで完売してしまうことも。鮮度を保つため過剰な土の作り置きはしない。お客様からは「丈夫で長持ちする土」と評判が良い。●季節の花で、プランターの寄せ植え、出張植込みも対応可能。●苗の単価は50円～100円で、安くても新鮮な花を提供する。

データ

千葉県館山市国分14
tel.0470-22-5991
【他の農産物】約20品種を通年栽培

鈴木大輔

すずきだいすけ 株式会社まるい 常務取締役

鮮魚、干物、
飲食店 通年

直販 地方発送
ギフト



干物加工所では
菌の検査も実施している

「館山に船形ありを 日本中に発信したい」

●館山で最も規模の大きい船形漁港をはじめ、館南～千倉の漁港で魚を買い付ける。●命がけで漁に出る漁師さんたちに対しては「今日はいらない」とか「安くしろ」とは言えない。●朝獲れ鮮魚を当日中に取引先へ届けるため、活魚のまま運べるいけす付きトラックや、ヤマトの生鮮時間便を導入。●銀座船形という飲食店を都内で経営。自社トラックで、魚の他に、健人館で買った野菜も一緒に運ぶ。●千倉の干物工場では、金目鯛開きやいわしの丸干しなどを加工。サルモネラ菌など5種類の菌を検査している。安心安全な干物はパートの贈答品としても利用される。

尖った口が特徴、サヨリの丸干し
他、金目鯛やアジの干物も



データ

館山市船形1084
tel.0470-27-2690 fax.0470-27-4847
http://www.marui-sakanaya.com

佐藤昌也

さとうまさや 有限会社マルショウ食品 代表取締役

加工食品 なの花漬他 通年

直販 地方発送
イオン おどや
わくわく 豊里
成場 豊里



新商品を作るには、賞味期限を
見極めるため3年を要する

「食品に愛情を注ぐ」

●ここが元祖だという「なの花漬」は、先代がゴルフ場で咲き乱れる菜の花を見て「これをなんとか活かさないか」と発案、商品化された。漬け塩も試行錯誤し沖縄の「しままーす」を採用。鮮やかな緑色を保つため、パッケージ後冷凍保存する。●取材時に搬入されたからし漬用のなすは、形が良く新鮮そのものだった。「原料が良いものでないと、加工してもおいしくならない」。また機械切りよりも人の手で切った方が、断然食味が良い。「人間の手のぬくもり、手の味ほど素晴らしいものはない」。●地元で生産された野菜を使うことで地域も潤う。いい仕入れ先を探している。

朝獲れの見える生産者から届いた、
なすの見える生産者から届いた



データ

館山市正木78-1 tel.0470-36-3300
【他の加工品】セロリの佃煮、茄子のからし漬、生姜のしそ漬、
鰯角煮、きょうろ、ひじき海苔

尾崎 忠

亜熱帯植物
苗木の生産販売 通年

おさきたし 有限会社 エクゾチックプランツ 代表取締役

直販 地方発送

オリジナル品種
アブチロン。ふせ姫。「うちにしかないものが
沢山ある」オリジナル品種
メディナラ “火の鳥”。

●亜熱帯植物を中心に約3000種の植物を取り扱い、これらの植物を自社農場で管理・生産・保存している。1990年の創業以来、日本各地の植物園へ納入実績があり、講師として雑誌やテレビなどでも活躍。●豊富な種類と商品知識が最大の強み。「国際植物命名規約に基づいた植物学名を表記する」ところに花卉産業者のプロ意識が表れる。●ハワイで出会った植物を元に自社で品種改良したアブチロン7品種は種苗登録を取得、オランダでの本格販売を開始した。●節電対策として、建物の温度抑制を図る、グリーンカーテン(つる性植物)が目立っている。

データ

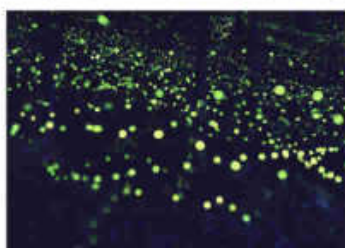
館山市大石223 tel.0470-28-1914(農場)
http://www.exoticplants.co.jp
営業時間 8:30~18:00(日曜定休)

小林洋生

ホタルの養殖・環境保護活動

こばやしひろみち 房総ホタルの会代表、安房生物愛好会事務局長、
日本自然保護協会認定自然観察指導員

幼虫(写真中央)のかわニナは田んぼの排水路などから捕獲する

「親になったホタルが、
卵を産み次の世代へ」50年ぶりの快挙！小林さんは、2004年6月、
内浦山県民の森で“ヒメホタル”を発見する。

●2006年房総ホタルの会を発足、代表を務める。●安房生物愛好会の事務局長も務め、環境保護活動、生物の調査や研究に携わる。安房地域に発生した、草食動物に有害なナトサワグクの駆除も行う。2010年環境省より駆除団体に認定された。●ゲンジとヘイケホタルを養殖。6月に産卵後約25日でふ化、9か月間飼育した後3月上旬~中旬にかけて市内に放流する。●地域の自然環境の現状を伝えるため“ホタル観察会”を開催「参加者の啓蒙啓発に繋げたい」と話す。●「ホタルが減少した場所の原因を調べ復活させたい」そのためには資金と労力や地域の理解が必要。

データ

南房総市本郷2024
tel.0470-36-3107

小倉輝一

精米、分搗き精米

おくらいち 有限会社 小倉商店 代表

地方発送

3分5秒などの分搗き精米にも
1kg単位で対応している

「米はつきたてが一番」

農家から買い付けた玄米は
低温貯蔵庫で保管される

●米は玄米で仕入れ、精米して販売することから、一般的な生鮮品と異なり、ある種の加工品といえる。収穫されてからの保管方法、期間、精米機の性能、精米後の保管によって品質はだいぶ変わる。なかにはもみ殻が付いた状態で貯蔵(もみ貯蔵)をする農家もある。●買い付けたお米は紙袋に入れ、玄米の状態ですぐに低温貯蔵庫内に保管する。販売する直前に精米し、更にもう一度磨米する。米を磨くことにより表面に残ったぬめりが酸化して発生する“古米臭”を防ぐことができる。●精米日から2ヶ月以内が品質保持の目安だが、食味を優先するのなら、できるだけつきたてが良い。

データ

館山市北条1134
tel.0470-22-0365
http://www.awa.or.jp/home/ogu-kome/

重田雅彦・稲垣亮一

6次産業化

しげたまさひこ・いながきりょういち 館山市地域おこし協力隊

野菜づくりの取り組みについて
熱く語る「外部の視点で農業の
6次産業化を目指す」

地域のイベントにも積極的に参加

●東京と千葉の都市部から移住し、農業の6次産業化や都市農村交流などの促進を目指し「館山市地域おこし協力隊」として活動中。●前職での経験や、外からの視点を活かして、地域農業の新しい可能性を模索している。●地域行事や様々なイベントなどにも参加。●地域内外の方に館山や農業の魅力を各々の視線で伝えようと、日々の活動をブログなどに発信。●海あり山あり、自然豊かで、心温かな人々の地域、館山で生きていくことに喜びを感じている。「風土と人柄はつながっていますね」と、地域の魅力を語るのも、移住者ならではの。

データ

【重田】 ブログ「南総半農日記」http://hannouhanx.blog.fc2.com/
tel.090-7009-6127
【稲垣】 ブログ「館山ベジタブル」http://tateyama-vegetable.blog.ocn.ne.jp/
tel.090-8001-3762



特集

たてやまで 「農業体験」

食育やグリーンツーリズムを主催・実践する事業主や団体を紹介します



「都市と
農村の交流」

ペンション スズキアグリ

グリーンツーリズムの宿

グリーンツーリズムや食育をテーマに営業するペンションスズキアグリでは、九重小学校4年生の田植え・稲刈り体験を受け入れ、時代に即した農作業として、バンダーを使った稲刈りを実施しています。

tel.0470-22-6959
P20に詳細有り



稲刈り体験



もち米からお餅をつくる



蒸されたもち米を味見



「地区のボランティアが支える」 九重地区収穫祭

米づくりの楽しさを伝える

「子供たちに米づくりの作業を通して楽しさや仲間意識を深めるきっかけになってほしい」と、献上米献納者の石川仁太郎さんを中心とした農業仲間が、九重小学校の米づくり体験を実施しています。田植え、稲刈りに留まらず、収穫したもち米から、お餅を作ってみるまで食べるお楽しみも。

P14に詳細有り



いちご大福づくり



枝豆収穫体験



団体の受け入れも可能

豊房を農業で元気にする会

「米、菜の花、いちご、農家料理」

通年で農作業プログラムを準備

田植え・稲刈り体験をはじめ、通年豊富なプログラムを準備。大型バス受け入れに備え、駐車場やトイレも整備。お昼ごはんは心のこもった温かい農家の台所から届けられます。地域挙げての受け入れ体制も万全。

tel.0470-22-4717



代表：龍崎滋さん

「消費者との深い接点を求めて」 田のくろ大学

年3〜4回の
農作業体験プログラム

tel.0470-36-4017
P29に詳細有り



田植え体験 (4月下旬)

● 田のくろ大学設立までのプロセスを教えてください
田のくろ大学は、農業への親しみと理解を深めてもらいたい、1998年JA安房青年部が事業化し、2007年青年部のOB「たてやま緑の仲間たち」が引き継ぎました。現在ははなの村の会員と農業仲間10名で役割分担しています。

● 活動を始めてから4年、広報の仕方とお客の手入れを教えてください
現在の広報はだん願館山、両日新聞等の地元メディアが中心です。参加者は市内の方が多く、なかには「楽しかった、また参加したい」とリピーターになる方もあります。

● 今後の課題について、いかがですか
他、他の地域でも類似の取り組みがありますが、地域住民の方々がもっと関わっているようです。田のくろ大学でも、若い人に引き継いでほしい、新しい感覚を取り入れながら、時代に即した運営をしていけたら良いと思います。

その他に、今後は地産地消の推進と、米の消費拡大を図っていきたく考えております。田のくろ大学では米粉を使ったロールケーキやお好み焼きを試作し、試食しました。消費者の方とは、農作業の体験だけでなく、新しい取り組みも共有できたらと思います。



代表：井坂健太郎さん

「新しい直売所の形」 ひやくしようえん 百笑園

直売所兼
収穫体験所

tel.0470-28-3200
P29に詳細有り



ソラマメ狩り (5月上旬〜5月下旬)

● 企画を考える段階で、百笑園が抱える役割や機能について、どう考えていましたか
井「こんな地域、こんな生産者がいる」ということを紹介するための手段として直売所を選びました。地域で生産される食材を通して地域で脈々と受け継がれてきたものの良さを発信できたなら素敵なんじゃないかと。僕は藤原の住民だから藤原を中心にしていますが、このような拠点が南房総中に広がって百の百笑園ができるといいな、とも思っていましたね。

● 5月に1周年を迎えますが、初年度はいかがでしたか
井「予想外だったのは、地元の人でも観光客でもない地域に暮らす人たちが多くいらつたことですね。元々藤原は地域として、農業の面でも人の面でもポテンシャルが高かった。一方で周りにはその魅力に触れたいと思っている人たちがいた。百笑園はその二者をつなぐきっかけになったと思います。また、幸運なことには雑誌等の取材や、遠方の飲食店からの問い合わせなどもあり、さらに広い範囲にこの地域のことを知ってもらえたのではないかと思います。

● 次年度の目標や抱負をお聞かせください
井「南房総にはレジャー施設や宿泊施設も多いので、そういった皆さんとも連携させていきたい。地域の枠を超えて、多様な農家の魅力や得意分野を生かして、もっとたくさんの人を巻き込んで、地域の魅力を届けていこうと思います。」



落花生狩り (9月下旬〜10月上旬)

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」として開催する農業体験や家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。

おいしい野菜で元気になる!



せせらぎ

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



●懐かしく、癒される風景が広がる畑地区の、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と並び、竹藪で覆われた「千両小屋」も見もの。

JAグリーン館山店

データ 館山市安布屋448-1 tel.0470-30-9211
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、有志ら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、観光客にとどまらず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.hyakusyouden.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。

セットアップ



●暮らしに必要なものを準備・お手伝いができればという想いから「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)

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び、お客様に役立つレシビカードを置くなどのサービスも。

データ 館山市下真倉310-1 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

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 館山市腰越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)



体験 産直

各種収穫体験

館山産メガカブトムシ捕獲体験

たてやま都市農村交流会 腰越本部

グリーンセンター実土里を中心に、落花生、とうもろこし、食用菜の花などの農作業や、収穫の農業体験を実施。直売所では地元農家の新鮮な野菜、苗木などを販売。



山口安雄さん



館山名産
落花生
「おおまさり」



6月末頃成虫になる予定です。お子様と一緒に大きなカブトムシを捕獲体験出来ます。





©SC・館山市

たてやまでとれる 「農水産物」旬のカレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
米												
とうもろこし												
なばな												
レタス												
マツタケ												
蚕豆												
自然薯												
セルリー(セロリ)												
春菊												
落花生(おおまざり)												
ブロッコリー												
トマト												
さつまいも												
カリフラワー												
オクラ												
いちじく												
マンゴー												
いちご												
パッションフルーツ												
びわ(露地)												
梨												
ひまわり												
ストック												
金魚草												
ポピー												
千両												
ゆり												
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
マイワシ												
キンメ												
アジ												
サバ												
スズキ												
サザエ												
アワビ												
房州イセエビ												
イサキ												
スルメイカ												

「花のまち館山」を全国に積極的に PR することで「花を活かしたまちづくり」を推進していきます。

菜の花
冬



館山市の
イメージフラワー
Image Flower
of Tateyama

ハマヒルガオ
初夏



ポピー
冬～春



ストック
冬



コスモス
秋



ひまわり
夏

