
柏やさい通信 VOL.16

～農家と飲食店の出会いの場～



柏市内では、みかん農家は1軒のみとなっています。

11月から3月頃まで複数の柑橘類を楽しむことができます。



成島 孝さん

みかん栽培歴は今年で約10年になる。柏市内では唯一のみかん農家。11月から12月までは温州みかんの栽培とみかん狩り園を開園している。デコポンなど珍しい柑橘の栽培にも挑戦中。農業を観光という観点からいち早く着目し、あけぼの山農業公園の開設にも尽力した。 柏市布施 在住

日本の冬の風物詩といえば、「コタツのみかん」を思い浮かべる人も多いのではないかと。総務省が行っている家計調査によると、長らく日本人が消費する果物ランキングの1位であったみかんが、2004年の調査からバナナに抜かれ現在は2位となっている。出荷量も減少している。農林水産統計によると、1975年には約320万トンだった出荷量が2005年には約100万トン、2015年には約68万トンとなっている。同じく、コタツ離れも進んでいる。経済産業省の生産動態統計によると、1990年には約178万台の生産量だったコタツが、2003年には約9割減の24万台となっている。一概に、みかんの消費量の減少とコタツの生産量の減少を関連付けることはできないが、この数十年で日本人の生活スタイルが変化していると言えそうだ。



千葉県では、南房総市や鴨川市でみかんの栽培が行われており、2015年の出荷量は873トンで全国21位となっている。

柏市内で約10年前からみかん栽培に取り組む成島さんは、「農家の高齢化が進み、これまでと同じスタイルで農業を継続していくことの難しさを感じていた。他の人がやっていないみかん栽培で柏の農業を盛り上げたかった」と話す。「試行錯誤の連続でやっとまともに収穫できるところまで来た、これからは楽しみ」と意気込んでいる。ぜひ今年は、貴重な柏産みかんを味わって頂きたい。



《柏市内で栽培されている 柑橘類の事例》

①【温州みかん】

一般的にみかんと呼べば温州みかんを指し、日本が原産とされる。主に関東より南の暖かい地域で栽培されている。海外でも「Mikan」や「Satsuma」と呼ばれている。温州みかんとは、数多くの品種の総称として使われ、9月から収穫が始まる極早生品種から、1月以降に収穫される普通種まで幅広い。

②【デコポン（不知火）】

果実が200g~280gで、頭部がコブのように出っ張っている。清見オレンジとポンカンの交配種として、長崎の試験場で誕生した品種。本来の品種名は「不知火（しらぬい）」とう名称である。デコポンは、不知火の中でも糖度13度以上、クエン酸1.0以下など、日本で唯一全国统一基準を満たさないと出荷ができない品種である。

③【せとか】

果実は200g~300g。皮は薄く手で剥くことができる。果肉は非常にジューシーで甘く、オレンジのような濃厚な甘みが楽しめる。清見とアンコールを掛け合わせ、さらにマーコットを交配して誕生した品種。大玉で生産数も少なく、傷つきやすいことから、高価な贈答用として取引されることが多い。



【柏産ねぎのソフトクリーム】

柏産農産物のPRを目的に開発、販売されている人気のソフトクリームシリーズの第7弾。柏市が全国5位の生産量といわれる「ねぎ」を使ったソフトクリーム。トッピングにドライみかんを使用することで、全体のアクセントになっている。

ねぎ、みかん共に100%柏市産を使用。

(12月~2月末まで期間限定販売)



所長：石橋 良夫さん 【道の駅しょうなん (柏市都市農業センター)】

柏市箕輪新田59-2

電話：04-7190-1131

FAX：04-7193-3302

サイクリングやランニング、散策などを楽しむ人で賑わう手賀沼の畔にある道の駅しょうなんは、柏市都市農業センターとしての機能もあり柏の農業をPRするための拠点としての役割を果たしている。隣接する直売所には年間を通じて新鮮な農産物が多数並ぶ。レストランでは、地元の農産物を使ったメニューの開発に力を入れている。

《直売所紹介》

道の駅しょうなん 農産物直売所

住所：柏市箕輪新田59-2

電話：04-7190-1132

営業時間：4月～8月 9:00～19:00

9月～3月 9:30～18:00

※毎月第2水曜日定休



12月、1月の

おすすめ野菜

大根、ねぎ、ほうれん草、小松菜、
里芋、白菜など

【お知らせ】

●次号予告

次回17号は、「里芋」の話題をご紹介します。

●イベント情報

・12月3日(土)

JTBあけぼの山農業公園モニターツアー

・12月3日(土)、4日(日) 8:00~12:00

BenTenマルシェ(布施弁天にて)

・12月11日(日) かしわでの日

☑路地裏マルシェ開催情報

毎週水曜日開催

*昼マルシェ 14:30~15:30 (柏市役所近く)

*夜マルシェ 17:30~18:30 (ダブルデッキ上)

【編集後記】

いよいよ12月に入りました。世の中はクリスマスや年末年始の準備など、なにかと忙しい季節です。忘年会など、外食の機会が増える時期でもあります。柏やさい通信をご覧のみなさまは、飲食店関係の方が多くいらっしゃると思いますので、お店も繁忙期を迎えている頃かもしれません。

畑の様子を見てみると、根菜類や葉物野菜、柏ではハウス栽培が盛んなトマトなど、種類も量も1年で最も多くなる季節でもあります。お待ちかねのイチゴもいよいよ出回り始めます！みなさんが、「食べる」ことをより楽しむこの季節、ぜひ地元の食材に目を向けて味わって頂けたら嬉しいです。

来年も、『柏やさい通信』をどうぞよろしく願いいたします！



アグリコミュニケーションかしわ委員会とは？

柏市内の「農」と「食」に関係する機関及び団体が協働で、柏産農産物を積極的にPRし、都市近郊型農業としての柏ブランド構築に努め、地産地消を推進することを目的としています。

発行：平成28年12月1日発行

発行元：アグリコミュニケーションかしわ委員会

取材・編集：フードコミュニケーター森脇菜採 事務所

事務局：柏市役所農政課内 電話番号：04-7167-1143