

# 柏やさい通信 VOL.7

～農家と飲食店の出会いの場～



大正時代から豊四季を中心に栽培されている「カブ」は、生産量全国1位を誇る柏を代表する野菜です。



谷田貝 俊明さん

柏農業青年会議所所属。柏のカブの代表産地「豊四季」で代々カブ栽培に取り組むカブ専門農家。就農10年目の俊明さんで、カブ栽培は3代目となる。毎年、新たな品種を取り入れるなどの工夫を重ねながら、カブの品質向上に努めている。好きなカブ料理は、ポトフ。

柏市富里 在住



平成18年度統計によると、柏市は「カブ」の生産量が日本一であり、カブは柏市を代表する野菜である。平成18年度以降は都道府県別統計データのみの公表となったが、平成25年度農業産出額に基づくデータによると、千葉県はカブの生産額が全国1位となっており、県内の上位は、柏、東庄、松戸の順となっていることから、現在でも柏市が全国1位の産地とされている。

カブは、「日本書紀」にも持統天皇が五穀を補う作物として栽培を奨励したとされる記述があるほど古くから食べられてきた野菜の一つであり、今も全国各地には多くの在来品種が存在している。柏市内で生産されるカブの多くは、東京金町付近が原産とされる「小カブ」で、大正時代に東京の漬物需要を満たすための換金作物として、豊四季地区を中心に栽培が始まったとされている。現在は、JAちば東葛・小かぶ共撰部会、JA東葛ふたば・園芸連絡協議会、JA市川・田中



園芸部かぶ部会の3つのJAの出荷組合が中心となり、主に東京の市場へ向けて真夏の暑い時期を除き、ほぼ周年出荷が行われている。カブ農家の谷田貝さんのお宅では、個人で東京市場にカブを持ち込む他、市内スーパーの直売コーナーに向けて出荷を行っている。柏のカブは、農家ごとに販路や出荷方法も多様であり、それぞれが品種や栽培方法を工夫して品質向上に努めている。これから旬を迎える日本一の柏のカブ。畑でお話をうかがいながら、味わう方も気合を入れて、より美味しい食べ方を研究してみたいと感じた。



### 《柏産のカブを使用した加工品の事例》

①写真右上：【かぶのピクルス】柏のお土産として人気のカレーの店ボンベイ監修「柏カレー」とともに開発されたピクルス。スパイシーな味付けはカレーによく合うと評判。

②写真右下：【柏のびんづめ・ピクルス こかぶ】柏のびんづめシリーズ。出荷が難しい規格外の小さいサイズのカブを利用して開発された商品。柏に縁のある横井醸造工業製の酢がベースの優しい味わいとなっている。

③写真中央上：【カブのジェラート】東葛テクノプラザが、工業祭用に開発、販売した地元野菜を使用したジェラート。フレッシュな柏産のカブをふんだんに使用したジェラートは、ミルクとの相性も抜群。

④写真中央下：【小かぶの漬物】JAちば東葛から販売中の柏産小かぶを使用した漬物。キムチ味、たまり醤油漬、浅しぼ漬の3種。カブの瑞々しい食感が特徴。

⑤写真左：【柏産かぶのソフトクリーム】道の駅しようなんにて販売中の地元産農産物を使用したソフトクリームシリーズ。柏を代表する野菜「かぶ」のソフトクリームは、注目度も高い。



#### 【柏カブの菊花煮込み】（左）

見た目も美しい菊の花を型どったカブに、黄菊の花びら入りの餡をかけた一品。上品で優しい餡が、カブの甘みを引き立てる。

#### 【柏カブの天ぷら】（右）

カリッとした外側の衣と対照的に、中のカブが口の中ですとろけるのがたまらない。程よく効いた塩味が、カブの甘みを引き立てる、シンプルだが究極のカブ料理。揚げたては絶品。



オーナー：芳村 剛さん

【まる酒】

千葉県柏市東上町3-2 1F

04-7165-8088

月～土 18:00～24:00 (Lo.23:00) 日曜定休

コンセプトは「日本酒をもっと身近に気軽に！気取らず楽しめる」お店。約60～70種の日本酒と、季節の素材を活かしたお料理が楽しめる。日本酒ファンはもちろん、初心者でも安心して訪れることができる。

《直売所紹介》  
 今採り農産物直売所  
 かしわで

住所：柏市高田100番地  
 電話：04-7141-6755  
 営業時：9:00~18:00（水曜定休）



今月の  
 おすすめ野菜  
 カブ、ネギ、ほうれん草、里芋、  
 白菜、大根、春菊、中国野菜  
 など

【お知らせ】

●次号予告

次回1月号では、冬場に美味しくなる  
 「大根」をご紹介します！

●イベント情報

- ・12月5日（土）午前10時～午後3時まで  
 かしわジモト野菜試食提案会2015冬  
 （道の駅しょうなん入り口前スペースにて）
- ・12月12日（土）手づくりでの市  
 （柏神社にて）

【編集後記】

先日、そごうスカイプラザ屋上にて開催された「カシワングランプリ」の会場に足を運んできました。市内15軒の飲食店が、柏の3大野菜「カブ、ネギ、ホウレン草」を使ったオリジナル料理を提供し、来場者の投票でグランプリを決定するというこの企画。柏市が生産量日本一のカブは、お料理のメインになることが少ない野菜ですが、この日ばかりは、カブが主役のお料理が多数出品され、賑わっていました。

このような企画が実現できるのは、生産者と消費者、飲食店が近くにいる柏の環境だからこそ、と言えるのではないのでしょうか。改めて、アイデアとやる気次第で、可能性が無限に広がっているのだと再認識しました。市内では、年間を通じて農や食に関する様々なイベントが開催されています。今後も、様々なイベントに参加して、柏の農業や食の魅力に触れてみたいと思います！



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、地産地消費を推進することを目的としています。

発行：平成27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