

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

FARM  
INFORMATION  
農園情報

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。

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

FARM  
INFORMATION  
農園情報

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。

ファーム根本

松戸市幸田西の下63  
090-6193-4688



Website

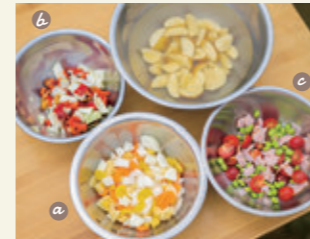
松戸産!お野菜たっぷりスペインオムレツサンド

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。



02 各野菜とハムを細かく薄切りにしてa、b、cに分けます。



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。



04 フライパンにオリーブオイルとaを入れて中火にかけます。玉ねぎが透き通ってきたらb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c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!



05 a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。



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を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。



贅沢フルーツオープンサンド

4人分

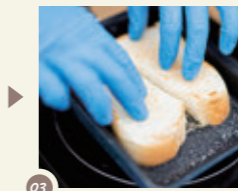
- ブルーベリーサンド ●ブルーベリー/たっぷり ●食パン(6枚切り)/2枚 ●クリームチーズ/60g ●砂糖/15g ●ホイップクリーム/60g ●ブルーベリージャム/40g
- いちじくサンド ●いちじく/たっぷり ●食パン(6枚切り)/2枚 ●砂糖/小さじ1 ●ホイップクリーム/80g ●いちじくジャム/40g



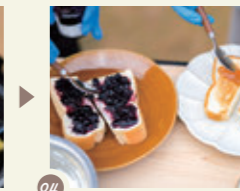
01 市販のホイップクリームを使ってもOKですが、とってもおいしい手作りホイップクリームにチャレンジ!生クリームを冷やしながら、生クリームに対して10%の砂糖を入れて泡立ちます。  
※今回(ホイップクリーム140g分)なら生クリーム130g、砂糖13gが目安



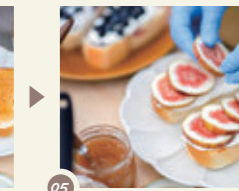
02 ボウルにクリームチーズを入れて滑らかになるまで練ったら、砂糖(15g)を加え溶けるまで混ぜます。そこにホイップクリーム(60g)を加えてさらに混ぜたら、チーズクリームの完成!



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 a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

