

02

トマト農家

戸張 貴規さん・江利子さん

TOBARI Takanori / Eriko



CHECK POINT

愛情込めて育てた濃厚な「木熟トマト」を食卓へ

トマトに1番合った環境を整えるため、広いハウス内で健康な土をつくりトマトを栽培している戸張さん。トマトは収穫の時期によって味わいに変化するので、季節ごとに食べ比べるのも楽しみの1つです。10月に直売所がオープンする時期に販売されるホワイトコーンも人気。直売所営業期間は毎日動画で情報発信しています。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

トマトを和食に！
和食のお出汁とトマトの旨味成分の相性はすごく良いので、お味噌汁や親子丼に入れるととてもおいしいです。

▶ トマト / 10月～7月
▶ 枝豆・夏野菜 / 6月～8月

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農圃情報

▶ tobari tomato farm 直売所
松戸市栄町西2-918 ☎080-8088-3261

▶ ネットショップ「BASE」

tobari tomato farm
松戸市栄町西2-918 ☎080-8088-3261



03

野菜農家

嶋根 秀夫さん・ななえさん

SHIMANE Hideo / Nanae



CHECK POINT

お客さまの声を大切に、心が通う農業を実践

1年を通して野菜をつくっている嶋根さん。消費者やスーパーの方の声を大切に市場のニーズや地域性などを考慮しているため、基本の6～7割は定番として、それ以外は年によってつくるものを変えながら工夫しています。秋の落花生などは半年も前から楽しみに待つファンが多く、最近はケールの人気も高まっています。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

ケールチップス
ケールにオリーブオイルと塩をまぶして、ラップをしないで電子レンジで水分が飛ぶまで加熱。まるで韓国のにのような食感でおいしいです！

▶ 露地栽培 / 通年
▶ ハウス栽培 / 通年

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農圃情報

▶ tobari tomato farm 直売所
▶ マミーマート
▶ マルエツ (北松戸店 / 栄町店)
▶ アキダイ (松戸店:キテミテマツド ロビア内)

嶋根農園
松戸市栄町



01

ぶどう農家

加藤 正芳さん

KATO Masayoshi



CHECK POINT

楽しさいっぱい！また来たいと思えるぶどう園

巨峰・ブラックオリンピア・シャインマスカットなど多彩なぶどうが揃う「加藤ぶどう園」は、高品質のぶどうを育てて販売しているだけでなく、訪れた人みんなに楽しい体験をしてもらうことを大切にしています。ぶどう狩りをして味わったり、園内の遊具で遊んだり。ぶどうの香り漂う園内で過ごす楽しい時間は、きっと素敵な思い出に。

RECOMMENDED WAYS TO EAT おすすめの食べ方 HARVEST TIME 収穫時期

翌日のおいしさを味わって
ぶどう狩りをしてその場で食べるのもおいしいですが、持ち帰って冷蔵庫に入れ、熟しが進んだ翌日に食べるとさらにおいしいです！

▶ 露地栽培 / 8月初旬～10月初旬

SALES LOCATION 販売場所 FARM INFORMATION 農圃情報

▶ 加藤ぶどう園内直売所
松戸市金ケ作336-2 ☎047-388-3578

加藤ぶどう園
松戸市金ケ作336-2 ☎047-388-3578



何気なく手にする農産物の向こうには、つくってくれた農家さんたちがいます。その想いを知れば、もっともっと「食」が楽しくなると思いませんか？せっかくだから、おすすめの食べ方も聞いてみました。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。

