

山武 癒旅

日本の
産出額

山武市の「ネギ」は、
千葉県で第1位！

SAMMU
/ CHIBA

vol. 2
2021
SPRING

sammu-nouhaku.com



生でも
焼いてもおいしい
ネギです！

山武市長 松下浩明さん



TAKE
FREE

首都圏の「穴場」

山武市はどこにでもありそうな街だが、魅力のひとつひとつ挙げていくと、実は全国でも希有な魅力の詰まった街である。

ネギ、イチゴ、海、体験農業など魅力がいっぱい

ブランド総合研究所による「市区町村魅力度ランキング2020」が発表された。全国1047の地域を対象としたそのランキングで山武市は最下位タイの997位という順位だった。

そんなショッキングな発表がされた直後に行われた山武市長へのインタビュー。

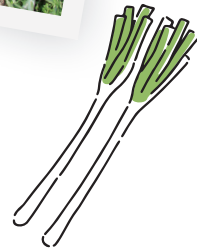
今回のランキングについてどう考えているか、そして山武市の魅力をあらためて聞いてみた。

「山武市は、『穴場』という言葉がぴったりな市です。自然と調和しながら静かに、そして不便なく暮らすには最適な街であると自負しております。



千葉県内1位のネギ!

全国市町村別では、埼玉県深谷市、茨城県坂東市、大分県豊後高田市に次いで第4位となる。



WELCOME TO

SAIMIMU CITY!

山武市のような街は、日本のどこにでもありそうな気がしますが、条件ひとつひとつを見っていくと、実はごくわずかな市町村に限られることがわかります。

新鮮でおいしい野菜や、魚、そして果物が食べられること。毎日、海を見ながら広大な砂浜を散歩できること。気軽に成田空港まで行けること。東京駅まで電車でもバスでも乗り替えなしに行けること。さまざまなスポーツを楽しむ環境が整っていること。ひとつひとつ挙げていくときりがありません。

私たちは山武市で毎日生活していますので、市の魅力は生活の一部であり、当たり前前に感じているのですが、その当たり前をアピールしていきたいと思います。

今回、民間の魅力度ランキ

山武市へようこそ！

ング調査で山武市が全国最下位という結果が出ました。

この調査は、知名度による影響が大きいようで、合併市町村ということもあって厳しい結果が出ておりますが、山武市にとっては市をアピールする良い機会になりました。

ありがたいことに市民ひとりひとりが市の魅力についてあらためて考え、なかには行動に移していただいている方もいらつやいます。

山武市には全国的に有名な史跡や文化遺産は少ないですが、自然の恵みと東京近郊という立地条件を活かした誘客をしています。

7〜9月には海水浴場が開設され、成東・蓮沼海岸（九十九里浜）エリアにおいては、太平洋の青く明るいイメージで本市の魅力をアピールしています。複数の海水浴場のうち、本須賀海水浴場で

年間20万人が訪れるイチゴ狩り

1〜5月はストロベリーロード（国道126号）を中心とした観光イチゴ園でイチゴ狩りが可能だ。



農業収穫体験で人気のニンジン

収穫体験では多品種のニンジンの収穫ができる。サラダで食べてもジュースにしてもおいしい



松下 浩明 さん

山武市長

は国際環境認証の「ブルーフラッグ」を取得。海水浴には年間30万人が訪れます。

また全国有数の農産地である利点を活かして、都会の人々の交流による体験型農業観光（観光農園、体験農業）の推進に努めることとしています。

山武市の農産産出額は、全1711市区町村中で92位、県内54市町村中で6位となっています。

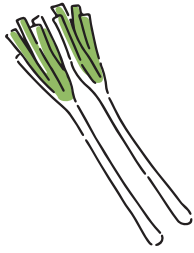
なかでもネギの産出額が全国1位の千葉県において、山武のネギは県内1位の産出額を誇っており、多くのご家庭や飲食店で消費いただいております。

知名度的には劣っているかもしれませんが、実は魅力がたっぷり詰まった街・山武市。まさに「穴場」といった言葉がぴったりではないでしょうか。」

CONTENTS

- 2 首都圏の「穴場」ようこそ山武市へ！
山武市長インタビュー
- ネギ特集
5 山武自慢のネギが味わえる！
- 6 川島食堂「浜ネギそば」
- 7 ヴェルデュレ リッコ
「天使のエビとシュガリーネギのゆずこしょうパス」
- 8 鮨どころ大和「いわしつみれ鍋」
簡単に作れる本格レシピ
- 9 「ポワロービネグレット」
収穫体験に行こう！
- 10 「イチゴ」
簡単に作れる本格レシピ
- 11 「イチゴとルッコラとブルーチーズのサラダ」
収穫体験に行こう！
- 12 「ニンジン」
簡単に作れる本格レシピ
- 13 「ニンジンのオレンジ煮」
素材の味がワンランクアップ！
- 14 山武杉でプランクバーベキュー
- 16 星空への誘い





ネ

山武 自慢の

ネギ特集



が味わ

える！

山武で収穫されるネギはミネラル分たっぷり！

47都道府県のなかでネギの産出額が全国1位の千葉県。

その千葉県内の市町村別では山武市が1位の産出額を誇る。

千葉県の九十九里沿岸の1帯は関東ローム層の火山灰土で、ネギを育てるのに適した土質。一大産地となっている。

とくに山武のネギはミネラル分が豊富な砂質土壌で栽培され、甘くて柔らかいのが特徴だ。ネギは育つのが遅い作物で、タネを播いてから収穫するまでに約8カ月かかる。

ネギの白い部分は、土を高く盛り上げて日が当たらない部分が白くなり、ネギの成長に合わせて土寄せが必要になる。年間を通して生産されているが旬は12〜2月となる。

そんな山武のネギを美味しく食べられるメニューとレシピを紹介していこう。

ヴェルデューレ リッコ

千葉県山武市板中新田224
☎ 0475-89-1717

arinomi.co.jp/ristorante



中島寛さん

家では食べられない
ものを提供したいと
いうことで、パスタ
に使う麺は「生」に
こだわっている

おすすめ
ネギ料理

1



山武自慢の

ネギ

が味わえる

天使のエビとシュガリーネギのゆずこしょうパスタ

シュガリーネギの
甘さを活かしたパスタ

有野美苑オートキャンプ場
内にある本格的イタリアンレ
ストラン。アウトドアテイス
トを盛り込んだ創作イタリア
ンでスキレットをお皿代わり
に提供するメニューなどもあり
。キャンプ場利用者はもちろ
ろんのこと地元の人にも愛さ
れている。

季節限定メニュー「天使の
エビとシュガリーネギのゆず
こしょうパスタ」はネギづく
しの一品だ。焼いたネギのほ
かにあらかじめオリーブオイ
ルで炒めたネギが入り、ネギ
の青い部分で出汁をとったブ
イヨンも入っている。

さらにオイルで煮たネギも
レシピに加わり、山武市のシ
ュガリーネギを堪能できる。
シュガリーネギは、甘さが特
徴で白い部分が長いので使い
やすいそう。

有野美苑オートキャンプ場
に併設する農園で採れた野菜
もふんだんに使い、ゆずこし
ょうも農園で採れたものを使
っている。

おすすめ
ネギ料理

2

山崎建太郎さん

先代からの人気メニュー
のひとつ「いわしつみれ
鍋」は750円(税別)。イ
ワシとともにネギの味わ
いが楽しめる一品だ。



鯨どころ
大和

千葉県山武市松尾町猿尾303-7
☎ 0479-86-6055

daiwamatsuo.wixsite.com/daiwa



いわしつみれ鍋

いわし団子の濃厚出汁が
やさしい味わい

名物のなめろう丼が看板メ
ニュー。地元で水揚げされた
新鮮なアジ、地元産のネギが
たっぷり入っている。夜にな
ると魚介類を使ったおつまみ
メニューが40種類以上もあり
おすすめだ。

そんな「鯨どころ大和」の
季節限定のいわしつみれ鍋は、
30年以上続く冬季の人気メ
ニュー。常連にもファンが多く、
シュガリーネギが収穫できる
11月から4月頃まで食べられ
る。つみれの中には、イワシ、
ネギ、シヨウガ、ミソが入り、
つなぎに使っているのはタマ
ゴのみ。一般的なつみれは小
麦や片栗粉などをつなぎに使
うが、タマゴだけなのでわ
つとした食感が特徴だ。さら
にイワシは小骨ごとミンチに
するので、骨から出汁が出る
ため、別に出汁は必要なく、
つみれ汁を煮るだけで濃厚な
味わいが楽しめる。
甘みのあるシュガリーネギ
が つみれ団子の中にも、鍋に
も入っている。

川島食堂

📍 千葉県山武市
蓮沼口2212-6
☎ 0475-86-2249
kawashoku.net



川島始さん

1973年に開業。海が近いのでサーファーにも人気の食堂。ランチも夜もメニューが豊富。サンマメンも人気の一品だ。

おすすめ
ネギ料理

3



山武自慢の

ネギ

が味わえる！

浜ネギそば

西洋ネギと長ネギがコラボしたネギラーメン。九十九里ビーチライン沿いにあり、地元のニラを使った餃子が人気のメニュー。お土産用には冷凍餃子の「川島のぎょざ」もあり、道の駅・オライはすめなどで販売されている。

現在、ネギを使ったメニューを開発中で、そのうちのひとつが、シュガリーポロ（西洋ネギ）を使ったラーメンだ。シュガリーポロと長ネギの2種類のネギを使ったネギラーメン。シュガリーポロは白身の部分が太く、葉が扇状に広がっている。厚みがある部分はネギの甘さを感じられ、青い部分はトロツとした味わい。じっくりと火を通すとさらに甘くなり、長ネギとは違った味わいが楽しめる。

また長ネギのほうはシャキシャキとした歯触りとともに、辛味が味わえる。

ネギの産地ならではのラーメンとして、ネギの旬である2〜6月のみの限定食としてメニュー化する予定だ。

ネギを
使って

簡単に作れる本格レシピ

料理 / 渡邊陽子

ポワロービネグレット

弱火で煮込んだ
長ネギの甘さと
タルタルソースの
味わいが◎



STEP.1

ポワロービネグレットは、フランスの定番料理。長ネギの上下をカットしフライパンに入る大きさにする。



STEP.2

長ネギ、ローリエ、ニンニク、水、塩を入れる。落としブタをして、ネギが透き通るまで弱火で煮る。



STEP.3

タルタルソースに使う黄身は裏ごししてパウダー状にする。つぶした白身には塩、コシヨウ、レモン汁、マヨネーズ、オリーブオイルで味付け。



STEP.4

ネギを皿に盛り付ける。ポワローとはフランス語でネギのことで、ビネグレットとはドレッシングのこと。



STEP.5

ネギにタルタルソースをかける。裏ごしした黄身は最後にかけることで、色鮮やかに仕上がる。



STEP.6

食べるときはネギをタテに割り、麺のようにしてタルタルソースに絡めるのがおすすめだ。



タ・カシエツト

渡邊陽子さん

フランス料理では西洋ネギ（ポロネギ）を使うが、今回は手に入れやすい長ネギを使って作った。タマゴの黄身を裏ごしするときに少し塩を入れるとパウダー状になりやすい。

〒千葉県山武市小松4036 ☎080-9394-7053
watanabeyasai.jimdfree.com



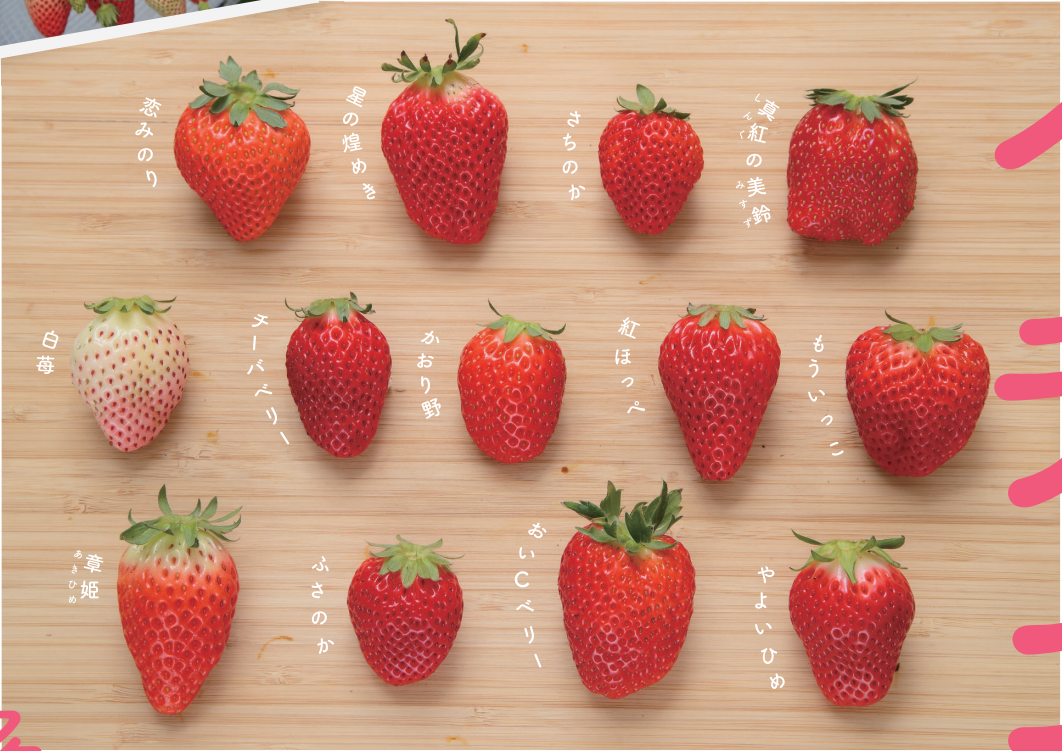
【材料】

- ・ネギ
- ・タマゴ
- ・タマネギ
- ・レモン
- ・パセリ
- ・ピクルス
- ・生ハム
- ・マヨネーズ

山武の

イチゴ

狩りは



赤みのり

細の煌めき

ちのかが

真紅の美鈴

白姫

ネーパベリー

かおり野

紅ほっぺ

もういっしょ

章姫

ふさのか

みらくる

やよいひめ

山武市成東観光苺組合イチゴ狩り料金表

期間	小学生以上	4歳から6歳（未就学児）	3歳以下
12月中旬～1/4	2000円	1600円	500円
1/5～3/24	1700円	1300円	500円
3/25～4/6	1500円	1100円	500円
4/7～5月中旬	1200円	800円	300円

開園時間／ 10:00 ～ 15:00 入園時間／ 40分間 詳しくは、sanmu15.com



多品種が魅力！

好みのイチゴに出会えるイチゴ狩りが人気

山武市の体験型観光の目玉のひとつであるイチゴ狩り。旧成東町時代から全国でもいち早くその仕組みを取り入れて多くの来場者を集めている。毎年1～5月まで国道126号沿いのストロベリーロードを中心にイチゴ狩りが楽しめる。山武市のイチゴ狩りは他の地域と比べて多品種の食べ比べができるのが特徴だ。

イチゴ園や、旬によって異なるが、多いときではなんと10種類以上の食べ比べができる。酸味が強いイチゴや香りの強いイチゴなど好みのイチゴに出会えること間違いなし。

イチゴ狩りについて詳しくは山武市成東観光苺組合のホームページへアクセス！市内の19カ所のイチゴ園のスケジュールが掲載されている。

イチゴを
使って

簡単に作れる本格レシピ

料理 / 渡邊陽子

イチゴとルッコラとブルーチーズのサラダ



塩気が絶妙

ブルーチーズの

甘酸っぱさと

イチゴの

STEP.1

洗ったルッコラを食べやすい大きさにカットする。ルッコラとはイタリア語で、英語ではロケットと呼ぶ。



STEP.2

イチゴはヘタを取り、4分の1の大きさにカット。イチゴは種類によって甘さや香りが異なるが好みで。



STEP.3

イチゴとルッコラは意外な組み合わせと思うかもしれないが、イチゴは野菜に分類されていると思えば納得。



STEP.4

ボウルにバルサミコドレッシングを加える。バルサミコはブドウの濃縮果汁を原料にしている。



STEP.5

バルサミコドレッシングを合わせて混ぜる。



STEP.6

ブルーチーズを手でほぐして入れる。ブルーチーズとイチゴの甘酸っぱさのハーモニーが絶妙だ。



タ・カセット

渡邊陽子さん

サラダにイチゴを入れるのが意外に感じるかも知れないが、独特の香りのブルーチーズとよく合う。酸味と塩味が楽しめるサラダだ。

〒千葉県山武市小松4036

☎ 080-9394-7053

watanabeyasai.jimdofree.com



[材料]

- ・イチゴ
- ・ルッコラ
- ・ブルーチーズ
- ・バルサミコ酢

新鮮



サラダに!
ジュースに!

ニンジン

を



ソムリエファーム

📍 千葉県山武市小松4036
☎ 0475-84-0169

watanabeyasai.jimdofree.com



食育にも力を入れているソムリエファーム。堆肥作りにもこだわりあり。



天気を気にせずに収穫体験ができる!

年間で200種類の野菜を生産。もちろんニンジンもさまざまな種類が収穫体験できる。体験料金は時期によっても異なり500～700円。49棟のビニールハウスで収穫体験できるので、天候に関係なく予定が組める。



電源付きオートキャンプサイトをはじめとして、ソロサイトやログキャビンなどの施設が整っている。

📍 千葉県山武市板中新田224 ☎ 0475-89-1719
arinomi.co.jp

キャンプをしながら収穫体験も

キャンプ場に隣接する畑で11時、13時30分、15時の1日3回、野菜の収穫体験ができる。料金は収穫する野菜によって異なり、事前予約は必要なく気軽に参加できる。ニンジンをはじめとして年間16種類ほどの野菜が収穫できる。



有野実苑オートキャンプ場

収穫しよう!

たがやす倶楽部

📍 千葉県山武市横田689
☎ 090-2910-9591 (はっとり)

www.tagayasuclub.com



畑近くの堆肥場には落花生の殻や地元酒蔵の酒粕、ワラ、コーヒーかすなどを使った堆肥作りが行われている。



こだわり堆肥の有機野菜を収穫

化学肥料や農薬に頼らない農法で美味しくて体にいい野菜を30年以上作り続けている。堆肥には酒粕やコーヒーかすなど植物系のもののみを使用するこだわり。収穫体験料は2000円で、採れる野菜や種類は季節により異なる。



ニンジンを使って

簡単に作れる本格レシピ

料理/渡邊陽子

ニンジンのオレンジ煮



煮込むだけ

オレンジジュースで

ニンジンを

鮮やかな

STEP.1

ニンジンの皮をむく。今回使ったニンジンはイエローハーモニーという品種で鮮やかな黄色が特徴的。



STEP.2

ニンジンが太い場合はタテ1/2にカットする。オレンジジュースをニンジンがひたひたになるまで入れる。



STEP.3

オレンジジュースが煮立ったら落としフタをしてつまようじが刺さる柔らかさになるまで煮込む。



STEP.4

ニンジンが柔らかくなったから鍋から取り出しタテ1/2にカット。合わせてミカンの皮をむいておく。



STEP.5

ニンジンを取り出したオレンジジュースを煮詰め、バターを投入してさらに煮詰めてソースにする。



STEP.6

ニンジンを盛り付けソースをかけたら、ミカン、マスタートリーフをのせて完成。鮮やかな色が食欲をそそる。



タ・カシエツト

渡邊陽子さん

ニンジンをオレンジジュースで煮込むだけの簡単料理。煮詰めたオレンジジュースとバターで味付けしたシンプルなレシピだ。

📍 千葉県山武市小松4036

☎ 080-9394-7053

watanabeyasai.jimdofree.com



[材料]

- ・ニンジン (イエローハーモニー)
- ・ミカン (興津早生)
- ・オレンジジュース
- ・バター
- ・マスタートリーフ



Plank
Grilling

杉でプランクバーベキュー

山武杉の魅力を見直そうと新たな取り組みが行われているなかで、家具やアウトドアグッズ、コースターなどが作られている。そんななかで新しく商品化が考えられているのがプランクバーベキュー用の杉板だ。

プランク (Plank) とは英語で木板のこと。あらかじめ水に浸けておき、水を吸わせた杉板の上に食材を載せて、そのままバーベキューグリルの上へ。さらにその上からフタをするか、アルミホイルなどをかぶせて、熱と蒸気と煙で調理する。

燻製と同様の効果が得られ、木の香ばしい香りがうつり、食材の味を引き出すことができる。

山武杉とは…

山武市で250年以上にわたって育てられてきた杉で、地元では古くから材木として使われてきた。山武地域の杉林の9割近くが山武杉の林になっている。木目の赤身(あかみ)が特徴的で、薄いピンク色に見えるものもある。接ぎ木で育てられているので花粉がほとんど飛ばない杉としても知られている。





サバとレモンとローズマリー焼き



[材料]

- ・サバ
- ・レモン
- ・ローズマリー
- ・ニンニク

①サバは内臓、エラを取って洗い、お腹と周りに塩、コショウをして、オリーブオイルを回しかける。②さらにお腹にはローズマリー（2本）、つぶしたニンニク（2片）、スライスレモン（3枚）を入れる。③あらかじめ1時間ほど水に浸けておいた杉板のサイズは50×25cmで厚さ3cm。フタ付きのバーベキューグリルに入れて、いつものバーベキューのように炭火で焼く。熱燻されて色になったらできあがり。



素材の味が
ワンランク
アップ!!

山武

料理監修：タ・カセット 渡邊陽子

塩豚のグリル ネギマスタード添え

[材料]

- ・豚バラ肉
- ・ネギ
- ・粒マスタード
- ・オリーブオイル



①豚バラ肉（400g）をヒモで縛り、塩、粒コショウをして一晩馴染ませておく。塩（大さじ2）、三温糖（大さじ1）を入れた圧力鍋で30分間茹でた後、杉板の上へのせる。②長ネギを適当な長さに切ったら、塩、コショウをしてオリーブオイルをかけて、アルミホイルで密閉。バーベキューグリルの上へのせる。③火の通ったネギは縦に割いて粒マスタードとあえる。スライスした塩豚にネギマスタードを添えて完成。



さんむ
体験

星空コンシェルジュと一緒に
山武市の宙体験をしよう！



九十九里浜の周辺は、星空観察の邪魔になる街灯がないため、星空観察にぴったりの環境である。さんむ農泊推進協議会では現在、「星空コンシェルジュ」を養成中。山武市の新たな魅力として、今後は星空観察ツアーなどが開催される予定だ。



本格的な望遠鏡があればさらに星空を身近に感じることができる。



山武市
MAP

編集発行：さんむ農泊推進協議会

