CHIBA UNIVERSITY PRESS

敬愛大学
ユニバーシティプレス

大学生記者が編集

食の宝庫 房総

千葉県は、海、山、田園の幸に恵まれた食の宝庫である。しかし、その豊富さからまだまだ知られていない食材も数多く存在する。

そうした隠れた食材の魅力を全国へ届けるための取り組みを行っている人を取材し、学生の目線から感じたことをまとめてみた。なお、食に関心があるのは人間だけではない。ぜひ最後までお読みいただきたい。

作り手の思い知って

香取市の野菜を都内に販売するマルシェ事業から現在はレストラン事業を手掛ける。

使う野菜は香取市産。無農薬、自然農法にもこだわる。また、耕作放棄地を活用し「かけわ」でも野菜を育てる。料理を出す際には必ず、使用している野菜の生産方法や特徴などを伝えることで香取市の野菜をアピールする。取締役の岡田氏は、「自分たちだけではなく、地域の方、取り引きする農家の方など、みんなで香取市の魅力を伝えていきたい」と語る。

香取市は乳牛の飼育量県内2位でもあり、乳製品の出荷が豊富だ。しかし新型コロナ禍による学校休業で牛乳の消費量が激減。自分たちにできることはないかと考え、取り組んでいるのが自社によるチーズ製造。発酵設備を自社に構え、発酵から、できたチーズのパッケージングまですべての作業を行い、牛乳の消費に一役買った。千葉県の食の未来を創るポイントは、「相互扶助」にあるのかもしれない。

香取市は温暖な気候と利根川がはぐくむ立地から農業産出額県内2位、全国14位（2016年）と農産業が盛んだ。しかし同市の食の魅力は県外にまだまだ伝わっていない。そこで香取市の野菜の魅力を伝えるため立ち上がったのが株式会社「かけわ」である。

香取の野菜

店長兼醸造責任者の小林さん

株式会社「かけわ」 地域全体で魅力発信へ

香取市の芳源マッシュルームのマッシュルーム

動物たちに美味しい肉を　千葉市動物公園ＣＦ募集

近年物価上昇により動物たちの餌代にもだんだんと影響が出ている。千葉市動物公園では（動物たちの「より豊かで幸せな日々」を届けるため、屠体給餌をサポートしてください！）というタイトルでクラウドファンディングを実施していました。今回取材を受けていただいた和田さんによると「ライオンやハイエナに害獣駆除されたイノシシの屠体肉を与える『屠体給餌』の取り組みにおいて、屠体肉の調達、効果測定・検証、屠体給餌そのものの広報のみならず害獣問題に至る啓発活動にかかる費用を得るため。

また、動物福祉（皮や骨が付いたままの屠体肉を与えることで野生本来の生態に近づくことができる）、害獣問題について多くの人々に関心をもっていただき、考えていただくきっかけにしたいという思いでクラウドファンディングを実施した」と語っていました。このクラウドファンディングのリターンではハイエナによるダメージジーンズなどといった動物園特有のユニークな品々があり今後も期待。

屠体給餌

最近では、コロナ対策で動物の解説もQRコードから簡単に時間も気にせずいつでも見れるようになり小さい子ども連れの家族でも安心して楽しめるように配慮している。

そして、現在千葉市動物公園で最魅力的な活動としてｚｏｏｍを利用しサバンナとの連携をして普段の生活では知ることができない動物の生態、生命の新たな誕生に立ち会えるとても貴重な経験ができる。コロナで外出を控えている方もネットで楽しめるので是非。

高コスト、格付け不利も…

「脂たっぷり」こだわり貫く

林ＳＰＦポークの生産者ら

林ＳＰＦポーク

千葉県で育てられた銘柄豚「林ＳＰＦポーク」をご存じだろうか。約50年前にスタートし、現在まで高品質な豚肉を生産し続けるために、どのような努力を重ねてきたのか探った。

最大の理由はやはりエサ。エサによって、発育や食味、食感は大きく異なる。試行錯誤の末に開発したエサを食べた豚は健やかに育つという。次が管理体制。生産する養豚場が7軒と、養豚業界では比較的小規模なため、生育状態をすべて把握できるのが「林ＳＰＦポーク」の強みだ。

これらの努力が実り、「脂」に盤石の自信を持つ豚を育てられるようになった。本来脂が多い豚肉は少ない豚肉に比べコストが掛かり、何より格付けで不利になるが、あえて格付けを落としてでもおいしい脂がたっぷりとのった豚肉を出荷。「メーカーの期待と要望に応えた豚肉を生産している」と話すのは株式会社林商店代表取締役社長の林康彰（35）さん。

「誠実に安心安全な美味しい肉を届けたい」という林さんの豚肉は、意外にも漁業で知られる「あの街」でも提供されている。

現在、海岸部を中心に都市開発が進む木更津市だ。市内にある鳥居崎海浜公園内の「食で結ぶ新たな交流」をコンセプトにするレストラン「ＨＡＲＢＯＲ　ＮＩＣＥ　ＤＡＹ！」で提供されている「木更津カツカレー」に「林ＳＰＦ」の豚肉が使われている。豚肉にまぶすパン粉も最高品質。最高のカツカレーが味わえる。

千葉の食材の素晴らしさを知ることができる公園には、県外からの来客もある。一度足を運んでみてはいかがだろうか。

球根に菌のバリア

矢切ねぎ

矢切ねぎを生産している平川正俊さん

かつてネギは古名で「キ」といい、「ひともじ」とも呼ばれていた。その後、白い部分を「ネ」と呼ぶようになり、いつか根葱（ネギ）になったといわれている。千葉の特産・ネギの始まりは明治12、13年ごろと古い。

消費者に美味しいネギを届けるべく日々奮闘している松戸市矢切地区の農家、平川正俊さん(72)に話を聞いた。

「矢切ねぎ」の由来は東京の「千住ねぎ」。種子をもらい受け品種改良したもの。病気になりにくいネギを育てるために菌を球根に入れて、悪影響を与える菌を寄せ付けないバリアを作っている。また害虫対策など「予防に予防を重ねている」と熱く語る。

農林水産省によると千葉のネギ生産量は5万6900㌧で全国トップ。全国の12・9％を占める。（令和2年度産・作物調査　野菜）

普段、豆腐やラーメンの添え物として何気なく食べていたが、美味しく強いネギを作るための農家のさまざまな工夫と苦労に驚かされた。最近では専門料理店もある注目の食材。秋冬の食卓の主役に抜てきしてはいかが？