

宇宙カボチャ

宇宙カボチャは53年前に旧千葉大園芸学部と松戸市樋野口地区の故・高橋作次郎氏が開発した和カボチャです。長年、つくば市の農業生産資源ジーンバンクに保存されていたのが日本園芸生産研究所で復活栽培されました。2010年4月、松戸市出身の宇宙飛行士、山崎直子さんがスペースシャトル・ディスカバリー号に230粒の種を携え宇宙に行き、15日後に帰還しました。その種子で実った「松戸白かぼちゃ」から種子を採取し、現在も保存管理を行っています。



フィールドワークとして、宇宙カボチャの苗植えと収穫を体験させていただきました。宇宙かぼちゃの苗植えは、雨の中リュックを背負いながら行ったので、泥だらけになって大変でしたが、達成感はずくありました。収穫は、暑い中中腰になりながら行いました。茎が硬かったのでハサミで切る時にかなり力が必要でした。合計で約650個の宇宙カボチャを収穫しました。

パンプキンパイスケーキ



聖徳祭で販売する商品だったので、完成率を高くするのがとても大変でした。試行錯誤した結果、宇宙かぼちゃと4種類のスパイスが感じられるパウンドケーキを作ることができました！



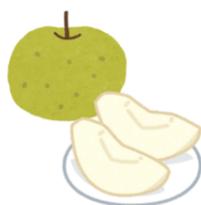
二十世紀梨



二十世紀梨といえば、有名なのは鳥取県ですが、元々は千葉県松戸市で誕生した品種でした。明治20年、現在の松戸市である旧八柱村に住んでいた松戸覚之助がゴミ捨て場に生えていた梨の木を発見し、自宅に移植して育てました。成った実は、甘く多汁でとても美味しかったとされています。その後、その梨は東京の農園主で種苗商でもあった渡瀬寅三郎が、二十世紀に大座をなす梨になるだろうという願いを込めて「二十世紀梨」と命名されました。

和梨のマフィン

春学期ではアレルギー対応のマフィンのレシピを考えて何度か試作を重ねていました。しかし、水分が多くマフィンの生地があまり膨らまず、さらに分量を調整しての試作も行いましたがそれでも目指していたマフィンは完成できず、アレルギー対応を諦めて通常のマフィンに変更しました。梨の水分が多く、ドライフルーツにして試作をするなど試行錯誤しましたが、最終的なレシピは梨の食感を感じられるように梨をそのまま使ったのレシピとなりました。



矢切ネギ



矢切耕地は土地が低く、川が近いため、土に水分が多く含まれています。そこで育った矢切ネギは、甘みが強く肉厚で芳潤な風味が持ち味です。さらに、一般的なネギよりも太く、弾力性があるため、煮ても焼いても噛みごたえがきちんと感じられます。「全国農産物品評会」においては、農林水産大臣賞を3度受賞しました。

あじさいねぎ



あじさいねぎは、松戸市北部（小金地区）で栽培される葉ねぎです。歴史は古く、江戸時代後期に柴又周辺から伝わり、昭和50年代に本格的に生産されるようになりました。シャキシャキとした食感、やわらかさ、深い香りが特徴です。葉の部分は薬味などに、白い部分は長ネギとして利用でき、一度で二度味わえます。栄養面では、免疫力を高めるカロテンが豊富です。



フィールドワークとして、近藤農園さんで、塩麴レモンだれに使用した矢切ねぎの収穫を体験させていただきました。人間栄養学部の学生と合同で収穫しました。機械で畝の片側の土を削り、ねぎを1本ずつ手作業で抜いていきました。1時間で約100本の矢切ねぎを収穫することができました。中腰での作業は大変でしたが、収穫後は達成感がありました。帰りに1人2本ずつ収穫した矢切ねぎをいただきました。



矢切ネギの塩麴レモンだれ

ネギのシャキシャキとした食感がよく、食べ応えのあるタレ。程よく辛味もあり、お肉などに合わせればさっぱりといただけます。

あじさいねぎのタルタルソース

ピクルスの代わりに漬物を使用したタルタルソース。揚げ物はもちろん、ご飯やパンにも合います。お好みの漬物でお試してください！



枝豆



市内で生産された枝豆について、ブランドの推進に向け、枝豆の生産技術の向上とおいしさを追及していき、消費者に「松戸産枝豆だから」選ばれることを目指していきという目標が掲げられていて、そのために、安全・安心な枝豆の生産と供給を拡大するため、以下に掲げるこの基本的な考え方に準じて生産しています。



枝豆ととうもろこしのフリッター

松戸産枝豆を使って、枝豆ととうもろこしのフリッターを作りました。枝豆の素材の味が目立つように、材料は枝豆ととうもろこしのみにして、とうもろこしの量を少なくして枝豆感を出しました。お好みで塩をつけて食べるととても美味しいのでぜひ作って食べてみてください！

編集後記

私たちは松戸の特産品を使ったレシピを考え、試作を重ねてきました。また、フィールドワークとして、宇宙かぼちゃと矢切ネギの収穫を体験し、農家さんにそれぞれの特産品について直接お話をお聞きしました。こだわりが詰まったレシピなので、ぜひ作ってみてくださいね！最後までお読みいただきありがとうございました。

レシピはこちら

