

# 旭市の特産物を作っている方にインタビュー！

## いも豚を生産している方より

- ①さつまいもを食べて育ち、臭みが無い。
- ②油をひかずに焼き、味付けはシンプルに塩・こしょうで十分です。
- ③心をこめて育てています。おいしく食べてください。



## きゅうりを生産している方より

- ①農薬をあまり使っていません。(有機肥料)
- ②みそきゅうり、サラダ、お新香、酢の物
- ③きゅうりはヘルシーな野菜です。たくさん食べてください！



## 米を生産している方より

- ①強い粘りと香り、旨みや歯ごたえのバランスがとてもよいです。
- ②おにぎり
- ③パンや麺類を食べる人が増えていますが、お米もたくさん食べてください。



## メロンを生産している方より

- ①都内のホテルでは、デザートとして使われていて、甘さもブランドも一品です。
- ②そのまま「がぶり」と食べるのが一番です！
- ③素材の味、食感、かおりを意識して食べてみてください。



- ①自慢できるところ・作物の特徴
- ②生産者ならではのおいしい食べ方
- ③消費者へメッセージ

## トマトを生産している方より

- ①農薬をあまり使っていません。夏以外でも収穫しています。
- ②トマトジュース、トマト飴、トマトカレー
- ③トマトは栄養素が多いのでたくさん食べてください！



## 小松菜を生産している方より

- ①栄養素がたくさんあって、いろいろな料理が簡単に作れます。
- ②おひたし、みそ汁、ベーコンと炒め物
- ③手軽に食べれるものなので、たくさん食べてください。



## いちごを生産している方より

- ①美肌効果や風邪予防に効果があります。濃厚な味のあるいちごだとお客さんにほめてもらえて嬉しいです。
- ②生のままが一番です！スムージーやジャムもおすすめてです。
- ③とりたてのいちごが新鮮で、とてもおいしいです。夏には、栃木県日光市で苗木を1ヶ月以上おかせて、旭市に苗を移動させて育てます。育った苗はとてもおいしい、いちごになります。



## 発見！私たちの素敵なまち ～調べて・作って・広めよう！中央小食堂～

私たち中央小学校6年生では、旭市の魅力を、多くの方々に知っていただきたいと考え、「発見！私たちのすてきなまち」というプロジェクトを行うことにしました。

「旭市の魅力を広めるためにはどのような活動ができるだろうか」と考え、全員にアンケートをとった結果、「旭市は農産物や水産加工物において、テレビ番組でも取り上げられるほどであるのに、旭市民の私たちがそれらの魅力を知らないのではないか。」「旭市の農産物等を使ったレシピ開発をしたい。そしてそれを地域の人々に発信したい。」という意見が多く出ました。

そこで、副題を～調べて・作って・広めよう！中央小食堂～とし、学習を進めました。そこで作られたレシピの一部をこのパンフレットで紹介しています。

また、私たちの旭市では収穫量や産出額において全国指折りの農産物がたくさんあることがわかりました。

届け！旭の魅力！！私たちの思いが多くのみなさんに届きますように……！

## 市町村別農業産出額 全国5位!!!

農林水産省で調査が行われた「平成29年市町村別農業産出額」によると、旭市は581.9億円の農業産出額で、全国第5位でした。上位1～3位になっている部門を紹介します！

1位	豚	206.6億円
2位	野菜	196.4億円
3位	鶏卵	55.6億円



## 旭市野菜産出額ランキング

	千葉県内	生産額
・きゅうり	1位	37.5億円
・トマト	1位	22.3億円
・いちご	1位	18.2億円
・メロン	1位	13.8億円
・レタス	1位	8.7億円
・フロッコリー	1位	1.4億円



＜出典：平成29年 農林水産省 市町村別農業産出額データベース＞