

定番みやげ



そうざまん

「匠瑛」を全国に発信するキャンペーンの一環として、市内6軒の菓子店によるオリジナル饅頭、「そうざまん」が開発されました。



赤ピーマン 3本セット

完熟赤ピーマンをふんだんに使った「ドレッシング」「たれ」「ソース」。赤ピーマンの甘みが生きて、さまざまな料理にピッタリです。



落花煎餅

大正時代に作られた、落花生を練り込んだ独特の味が癖になるお菓子。パリッと香ばしい食感も魅力です。



初夢漬け

秋ナスを秘伝の砂糖汁で煮込み、雪のように砂糖をまぶした220年余りの伝統を誇る銘菓です。

大浦ごぼう

周囲約30cm、長さ1mにもなる特大ごぼうは、日本一の大きさを誇ります。毎年成田山新勝寺に奉納され、精進料理に使われています。



ネギ

実が縮まって甘みがあるおいしいネギです。その品質の良さは市場でも高く評価されています。



米

本市は県内屈指の米どころ。ふれあいパーク八日市場では毎年「新米まつり」が開催され、おいしい匠瑛産米のPRを行っています。



赤ピーマン

本市は県内唯一の赤ピーマンの産地。普通のピーマンに比べて甘みがあるので、ピーマンが苦手な人にもそのおいしさを味わっていただけます。



トマト

一年を通して出荷するため、季節に合わせた最適なタイミングで収穫できるよう、さまざまな工夫がなされ、高品質を維持しています。



ハウレンソウ

夏場を除いてほぼ通年で栽培されています。葉はしっかりとした厚みがあり、味も濃厚です。



イチゴ

本市はイチゴ栽培の歴史も長く、市内の直売所では香り豊かでジューシーなイチゴに出会えます。

そうさ若潮牛

肉質の良い黒毛和牛と発育の良い乳用牛をかけ合わせて誕生した銘柄です。柔らかい肉質はステーキや焼き焼きにぴったりです。



ハマグリ

九十九里の夏と言えば海の家で食べる「焼きハマ」。本市の海岸線では新鮮なハマグリが手に入ります。



アジ

昔から親しまれてきたふるさとの味。新鮮なアジを骨までたたいた本物の「たたき」は絶品です。



匠瑛の産業

匠瑛の地から生み出される自慢の逸品

里山から広大な田んぼ、九十九里沿岸までを有する匠瑛市では、農業を基幹産業として商工業も発達。豊かな自然環境に恵まれ、県内屈指の米どころとしても有名で、肥沃な土壌からは多種多様な野菜類が作られています。また、「八日市場」の地名の由来となった「市」から発展した中心市街では、古くからの商店が軒を連ねます。さらに、首都圏や成田空港に近い立地条件から、みどり平工業団地を中心に工業が進展しています。

本市の工業は、平成25年12月現在で84の事業所を数え、出荷額は約472億円となっています。業種は食料品、プラスチック製品、金属製品が多くを占めます。特にみどり平工業団地では27社が操業し、約900人が就業しています。市では、成田空港に近い優位性と、銚子連絡道路の整備進展による利便性の向上などを生かして、地元雇用者の多い優良企業の誘致を進めています。



Special interview



千葉県農業士協会 会長
SOLFARM 佐藤農園
佐藤 真吾 さん (相田)

有機農業に取り組み

若きリーダー

米を中心に、ネギやピーマンなどを生産しています。有機農業に取り組んでいて、工夫を重ねて極力農薬を使わない野菜作りを目指しています。農場名の「SOLFARM(ソルファーム)」は、スペイン語で「太陽」を意味する「SOL」から、「太陽の恵みを生かして野菜を育てる」ことをイメージして付けたものなんです。

もともと専門学校を卒業後に一般企業に就職していましたが、「生きていくことに直結する仕事を」と思い1年で退社。農業に明るく取り組んでいた両親の姿を幼いころから見ていたこともあって就農を決めました。

農業には「つらい、汚れる」などのイメージが少なからずありますが、それらが払しょくされて、もっと若い就農者が増えて、幸せに生きていけるような環境が作れたらいいですね。これからは、規模拡大の中で日本人スタッフを雇用して人を育てていければいいですし、地元の営農組合では理事としても関わらせてもらっているのですが、それぞれが繋がりを持って農業に取り組んでいけたらいいなと思います。

