



MARUMA

2021 3

03

TakeFree

特集
おいしいって幸せ



聖徳大学児童学科の学生がこだわり目線で松戸のまるを紹介するフリーペーパー

いざ梨園に！取材班のほとんどが
梨狩り初体験。思っていたより木が

低く、少しかがんでの収穫。これで
長年続いている農家の方々…尊敬で
す。穫れたての梨を早速いたぐこ
とに。種類の違う梨を食べてみると
甘さや硬さが違いどれもおいしい！

千葉県は梨の収穫量が日本一。特
に松戸市は栽培が盛ん。幸水や豊
水、秋月、かおりなど20種類近くの
品種が収穫される。その中には松戸
発祥の二十世紀梨もある。

千葉県で梨の栽培が盛んな理由は
気候も土も梨が育つ環境に適してい
るから。水位が高く、地下水を十分
吸うからみずみずしい梨が出来上がる。
る。

実は松戸市、東京オリンピック・
パラリンピックのホスト国、ドミニ
カ共和国と梨を通じて交流をしてい
る。ドミニカ共和国には冬がなく裁
培環境を調節することが課題である
と聞いた。現地に出向き、長年培っ
てきた栽培のノウハウを伝えてい
る。松戸の梨が世界に羽ばたく日は
そう遠くない。

梨を育てる年間スケジュール

- 3月 花の開花が進む
- 4月 交配
- 5月 実がなったら摘果作業を行う
- 6月 梨に袋やネットをつける
- 8月 ① 梨を収穫する
- 11月
- 12月 肥料を与え、梨の木を選定する



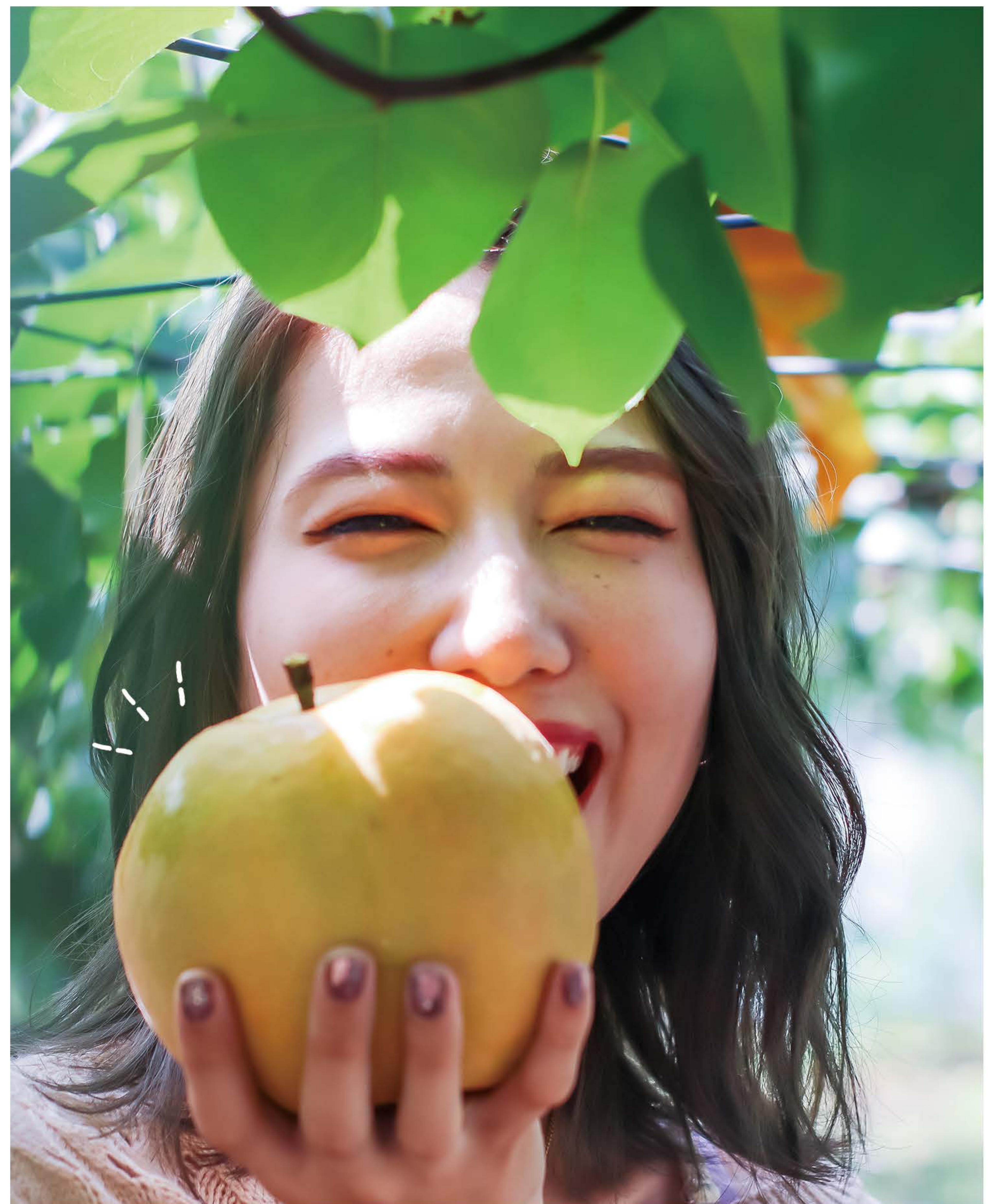
おいしい梨を選ぶPoint！

- ①まんまるで
形のいいもの！
- ②梨の肩がゴツゴツ
していると甘い！
- ③皮にある小さい点
(果点)が広がると
食べごろ！



おすすめの食べ方を教えていただきました！

- ・そのままかぶりつく！冷蔵庫に30分～1時間冷やすとよりおいしく食べられる。
- ・梨を使ったコンポート、焼肉のタレ・梨パイなどがオススメ！



吉乃園
住所：〒270-2251
千葉県松戸市金ヶ作
269-3
電話番号：047-387-3281
営業時間：9:00～17:00
営業期間：8月中旬～11月

吉乃園

世界をつなぐ、松戸の梨



▲松戸と似た環境で育てている事例が少なく、試行錯誤の連続で育てるのが難しかったそうだ。
▼直売所「MONPE」 人の繋がりを感じられる場所。レモンについて直に聞くことが出来る。



UDONO
鶴殿シトラスファーム
CITRUS FARM

住宅街に レモン畑！？

「松戸でレモンが育れるのかな？」

新松戸駅を降りて車で数分…レモン直売所「MONPE」に到着。

少し前まで松戸はレモンが育つよう暖かい気候ではなかったそう。皮肉にも地球温暖化の影響でレモンが育つ環境に。

実際に畑に行くと、私たちが想像していたレモン畑とは違い、住宅地と隣り合わせ。

新松戸レモンのは、マイヤーレモンという品種。形は丸で一般的なものより酸味が抑えられていて甘いのが特徴。

千葉県の風土に合わせた独自の方法で、安心して皮までおいしく食べることが出来る。

直売所 モンペ

住 所：〒270-0034
千葉県松戸市新松戸6-16
電話番号：090-4955-4543
営業時間：10:00～17:00
営業期間：9月中旬～2月下旬
定 休 日：月曜日定休
月曜日が祝日の場合は翌火曜日が定休



季節や時代の流れに沿った和菓子

峰月



店内は、季節や時代の流れに沿った和菓子の他に、松戸に関連する和菓子が並べられている。

お店の看板商品である「矢切の渡し舟」は舟の形をしたサクサクの最中に餡がぎっしり詰まっている。小豆あん、白あん、ごまあんの他に季節折々の餡の4種類がある。その隣のショーケースには彩り豊かな上生菓子が陳列。

その中でも一際目につくのが今話題のアマビエだ。コロナ禍だからこそ一日も早い終息を願い、職人さんによつて考え作られたお菓子。可愛らしい見た目は、和菓子に馴染みの少ない若者達の興味を引きそうだ。

松戸出身の元宇宙飛行士、山崎直子さんが宇宙から持ち帰った種を栽培し育てたかぼちゃを餡にし、パイ生地で包んだ「松戸白宇宙かぼちゃパイ」。しつとりしたパイ生地にカボチャペーストに白イシゲン豆が入っている。

その他にも松戸の昔話にちなんだお菓子があり、お菓子を通して松戸の情緒を感じることができる。



峰月

住 所：〒271-0092
千葉県松戸市松戸1281
電話番号：047-362-2785
営業時間：9:00～19:00
定 休 日：火曜日



榮泉堂 岡松

■ 栄泉堂 岡松
住 所：〒271-0092
千葉県松戸市松戸1809
電話番号：047-362-2535
営業時間：9:00～19:00
定 休 日：火曜日



木造建築の引き戸を開けると、求肥の匂いと色鮮やかな生菓子が目に飛び込んでくる。その中でも、一際存在感を放っているのは、丸いフォルムがなんとも愛らしい「牡丹」。この生菓子は、平成15年に皇后美智子様が戸定邸に行啓された時にいたされたもので、今は一年中店頭に並ぶ。

店主の松戸さんから、岡松や松戸の歴史について聞くことができた。松戸はかつて宿場町であり、この店の2階では兵隊たちが宴会をしていたのだという。宴会のために生菓子を作ることになったのがきっかけなんだとか。ぜひ、和菓子と共に歴史の扉を開いて欲しい。

大正時代からある古きよき店内

松戸駅から徒歩5分。

隠れ家のような小さな焼き菓子屋

さん「pikku kukka」。

お店の内装は北欧風。どこを切り

とっても素敵な一枚が撮れそう。

一つ一つ手作りされている焼き菓

子は見た目もかわいらしくておいし

い。中には私たちが取

材に行つた新松戸レモ

ンを使ったレモンケー

キも：意外なところで

つながりました。



美味しくて可愛い隠れ家

pikku kukka

へお店へこめられた思い

店主が以前暮らしたフィンランドは日本よりのんびりしていて、家族や休日を大切にする習慣があります。松戸にもほっと一息つけるような場所を作りたい。

へお店へこめられた思い

店主が以前暮らしたフィンランドは日本よりのんびりしていて、家族や休日を大切にする習慣があります。松戸にもほっと一息つけるような場所を作りたい。



焼菓子屋pikku kukka

住 所：〒271-0092
千葉県松戸市松戸1151-2
電話番号：070-4220-2444
営業時間：12:00～売り切れ終い
定 休 日：不定休
Instagramを確認
(@pukkukukka.jp)



せんぱく Bookbase

住 所：〒270-2254
千葉県松戸市河原塚408-1
せんぱく工舎d号室
営業時間：サイトを確認
(<https://bookbase1089.fun/>)

今は、街中にフラつと立ち寄れる本屋が少ない。理想の本屋が建つのを待つのではなく、自ら立ち上げたシェア本屋。

そこから広がる本と人との出会いを大切にしていきたい。

通学路にある本屋さん
せんぱく Bookbase

船舶設備会社の社宅だった場所を、リノベーションした本屋さん。店の奥には、親子で本を楽しんだり、展示もできる和室の空間がある。お店の目の前には芝生があり、どこか心安らぐ時間が流れている。並びには、おしゃれなショッピングカフェもあり、ついつい足を運びたくなる。

「本」と聞くと、どのようなイメージだろうか。店主さんから「本は本来、エンタメのように楽しむもの」「本は心の支えとなる言葉に出会える」と伺った。

今回、様々なジャンルの本が並ぶ中、「食」に関する本を紹介していただいた。



おいしいって幸せ

直接足を運んで取材することで、
生産者の方々のこだわりや、松戸への愛を感じ、
SNSだけではわからないことをたくさん学ぶことが出来ました。
取材中、私たちは「食ってなんだろう？」と何度も話し合いました。
そのなかで、食とは、栄養になるものというだけでなく、
人と人をつなげ、体も心も満たすものではないかと思い至りました。
コロナ禍だからこそ考えたいのは、当たり前に感謝すること。
つまり、「おいしいって幸せ」ということ。
友達とおいしいものを食べながら、おしゃべりができるこの幸せ。
そんな当たり前の幸せがはやく帰ってきますように。

・・ごちそうさまでした。



発行／一般社団法人松戸市観光協会（松戸市本町7-3）

写真・文／聖徳大学児童学科大成哲雄ゼミ(石森晴夏、衛藤穂乃香、

遠藤いつも、白井あゆみ、高橋あかね、能登谷小町、
古谷優衣、田浦実希、増子芽維、森瑞貴、林愛奈、
岩間結香、大橋慶子、工藤遙香、千野菜南、二宮杏菜、
蓮沼佑華、増田未咲、村瀬楓恋、吉田真優、渡邊千紘)

一般社団法人松戸市観光協会(厚靖代、野口京子)

デザイン・写真／聖徳大学生涯学習研究所（渡辺あてな）

聖徳大学美術研究室（渡辺菜月）

協力／聖徳大学児童学科、聖徳大学生涯学習研究所、吉乃園、鵜殿シトラスファーム、

峰月、栄泉堂 岡松、pikku kukka、せんぱくBookbase

発行月／2021年3月



松戸市観光協会HP



聖徳大学児童学科HP

