

2020年1月～3月号
この情報の有効期間は
2020年3月末までとなります。
発行：2020年1月10日



「道の駅やちよ」って
どんなところかな？
裏面であくしく
説明するよ！



農業
交流

やちよ農業交流センター
家族で農業を体験したり
市民と農村の交流の場です。
楽しいイベントが盛り沢山です！

ふる
ステ

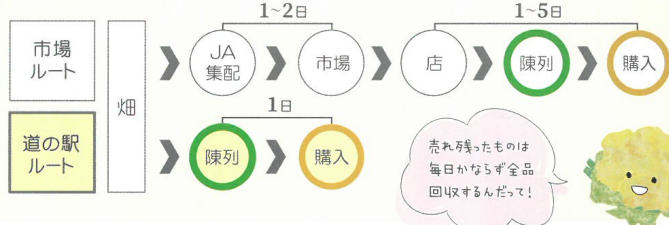
八千代ふるさとステーション

千葉県で3番目にできた道の駅です。
新川を眺め、自然の恵みを感じる場所
八千代の新鮮野菜が買えます。



ふるステ 農産物直売所「クラフト」の鮮度がすごい！

クラフトの野菜は
一週間美味しく
食べられるんだよ！



教えて！「やちよ道の駅食堂」のシェフによる旬レシピ

漬けるだけ簡単！やみつき白菜 ~Recipe~

<材料>
●白菜……500g ●塩昆布……10g
●赤唐辛子……1/2本(好み) ●鰹節……小袋1/パック(2.5g)
●麵つゆ(ストレート)……50g

<作り方>
①白菜をざく切りにする。
②赤唐辛子は縦半分に切り、種を取り除いてから小口切りにする。
③調味料と白菜をジップロックに入れて混ぜ合わせ、真空状態にする。
④1日～2日漬け込めだけでOK！

八千代農業自慢 ~八千代市農業の魅力を発信~

八千代市には美味しい野菜や、果物、牛乳などがある事を
八千代の農業を愛する人の様々な目線で伝えます。

市内、佐山にある畑で伊原紀子さんにインタビューしました。
キャベツ、大根、ブロッコリー、ねぎ、ミニ白菜など様々な野菜を栽培しています。
最近では、少ない量の野菜も求められているとの事でミニ白菜を作り始めました。
ミニ白菜は、冷蔵庫の場所を取らないし柔らかくて美味しいと好評だそう。
今回のアグリキッズフォトプロジェクトでは、小学1年生と幼稚園の姉弟さんが
キャベツを収穫しながら取材にチャレンジしました。

冬は味噌作りの季節！やちよの無添加味噌！

吉岡一男さんの
八千代味噌

販売中！

やすこさんの
手造り味噌

クラフト人気生産者投票で常に上位！
直売所のカリスマリーターが造る
人気の手造り味噌。

麹の割合が通常の味噌に比べて多い為、
お米の甘みや麹の香りが強く、
まろやかな味わいなのが特長。

【アグリキッズフォトプロジェクト】とは、
子どもたちに写ルンです
農家さんの取材写真を
撮ってもらうプロジェクトです。
参加を希望される方は、
『道の駅やちよメルマガ』に
ご登録ください！

農業交流 第4回 八千代新川千本桜まつり

新川の両岸にある河津桜並木は
全長4.6km、約700本。
一早い春の風物詩として、
毎年市民に親しまれています。
今年も2日間イベントを開催！

3/7(土)・8(日)
10:00～20:00
イベント会場：農業交流センター

源右衛門鍋、
各種グルメ販売、
パフォーマンスなど！

夜桜ライトアップ
両日 17:00～20:00

主催：八千代新川千本桜まつり実行委員会

農業体験

農業体験 申し込み方法はHPをみてね！

■詳細■web: 道の駅やちよHP「体験」頁より

農業交流 農業ボランティア養成講座

年8回の講義と農作業の実習を受けて
農業の基礎を学べます。

研修期間 5月～翌年2月下旬
申込期間 3/15(日)～4/18(土) 先着35名
費用 350円(保険料)

農業交流 第7回 いちご&ミルクまつり

甘～い摘みたて苺の販売や、
大型トラクターと写真を撮ったり
模擬乳しぼり体験など！

3/20(金祝)
10:00～15:00

いちごジャムづくり
採れたて苺で
ジャムを作ろう。

いちご販売

バターづくり
フリフリして
美味しいバターを作ろう。

畑のマルシェ
新鮮な野菜販売など。

ステージパフォーマンス
イベントグルメ

農業交流 家族お米づくり体験

島田地区の水田で田植えから稲刈りまで。
自分で作ったお米の味は格別です！

栽培期間 田植え 5/3(日) 稲刈り 9月上旬
申込期間 4/4(土)～先着70家族
費用 1家族 10,000円(保険料含)

体験農園

種や資材は施設で用意いたしますので、
気軽に約20種類の野菜作りが始められます。

栽培期間 3/28(土)～翌年2月下旬
申込期間 3/7(土)～先着16区画
費用 1区画(40㎡) 40,000円

※天候や天災、その他の理由により、やむを得ずイベントを変更・中止する場合がございます。