



金木犀の甘く爽やかな香りが漂い  
あふれる紅葉の色彩に心弾みました

うまいた通信

【2019.10.20】

# うまいた通信

がんばろう  
千葉県

# Vol.16

道の駅木更津 うまいたの里の生産者さん・イベント・新商品・レシピ等を発信してまいります！

## 生産者さん紹介！



麦の穂  
佐久間 芳子さん

海外の視察を受けたり  
福祉施設の方へのご指導  
ボランティア活動なども  
積極的にされています。

佐久間さんのパン工房は  
うまいたの里から車で  
15分ほどの所にあります。  
19年前にご自宅のキッチンと  
和室を改造して作りました。

大人気のイギリスパン、米粉パン  
また、レーズンブレッド、田舎パン  
かぼちゃパン、スコーン  
クッキー、マドレーヌなどを  
開業よりほぼ毎日  
出荷して下さっております。

素材にこだわり、国産の  
小麦粉と米粉を使用しています  
佐久間さんのパンを求めて  
遠方からいらっしゃるお客様も！



パン作りで一番苦労することは「発酵」  
1年前に購入をした  
「ドゥコンディショナー」という  
発酵の機械を使っています。



「お客様のために！」を、  
第一に心がけ、そして  
「目標を達成しNo.1になること」を  
目指して、続けてらっしゃいます。

「ファーム善」伊藤さんのお宅は  
うまいたの里から車で5分ほどです。  
お米やブルーベリーなどを  
出荷して下さっています。



残念ながら  
台風で柿は被災...  
来年をお楽しみに！



広大な田んぼは約三町歩もあります。  
「米作りは土が命」とおっしゃり  
「粘土土」の田んぼで  
お米作りをしています。



ブルーベリー作りは  
約10年前よりスタート。  
およそ1,000本の苗を  
3棟のハウスで  
井戸水を利用して栽培をしています。



奥様の手作りである果実ジャムも  
大変ご好評を頂いております！  
来シーズンは野菜のジャムにも  
挑戦する予定です。

## 生産者さん紹介！



ファーム善  
伊藤 善一さんご夫妻

## 駅長より！



千葉の農産物を皆で応援しよう

皆さま、こんにちは。  
いつもご来店ありがとうございます。  
この度は、うまいたの里も  
台風15号の被害を受けました。  
また、多くの方が台風被害にあわれたこと、  
心よりお見舞いを申し上げます。  
うまいたの里におきましては、  
現在、通常通りの営業とさせて頂いておりますので、  
皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

これから秋、冬にかけて、  
温かいお料理や鍋の季節になってきます。  
是非、お野菜も調味料も  
うまいたの里をご利用下さいませ。



トリップアドバイザーの口コミで人気！  
道の駅ランキング2019

## 第7位

を、頂戴いたしました！関東では最上位！  
ありがとうございます！！

これからも皆さまに喜んで頂けるお店づくりを  
目指し、日々精進させて頂きます。

こちらのランキングは  
2018年8月～2019年7月の1年間に  
トリップアドバイザーに投稿された  
口コミの評価などをもとに集計したものです。