

風に踊る 花吹雪が目眩しく
春爛漫の美しい季節となりました

うまいた通信
【2019.03.31】

うまいた通信 Vol.12

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！

宗政さんのタケノコ山は
うまいたの里から
車で10分ほど。
ご両親の代より
続けていらっしゃいます。

古い竹を切ったり
草刈りも行い
よいタケノコができるよう
管理をしております。

大敵はいのしし！
柵で対策をしております。

ほんの少ししか
見えていません
見つけるのは
難しいです



GW頃まで
出荷予定です



宗政
博光さん

ほとんどが土にもぐり
先端だけが
ほんの少し見えているものを
足でさぐりながら
熟年の技でタケノコを
見つけていきます。

800g～1kg程度の
サイズのものが特に美味しく
大きな窯で煮ると味も格別！
と、おっしゃっていました。



美しい竹林

「お客様に喜んでいただきたい」
とおっしゃっている宗政さん。
うまいたの里には
地域の方たちと話し合いをしながら
たくさんの方と交流する場を作り
「田舎も楽しい！」という事を伝え
さまざまなことにチャレンジしてほしいと
エールをくださいました。

宗政さんは
作る人がなくなった
地大豆（白富来・赤富来）を
復活させて
未利用地を活用し
地区の地域農業の振興や
地域の活性化への
取り組みを行っている
「上総豆豆倶楽部」さんの
活動もされています。

うまいたの里でも
枝豆のもぎ取りや
味噌作り・糰作りなどを
体験して頂くイベントを
今後、検討していきます。

人気の
新商品



塩ベジ 税込
594円

塩がうまさを引き立てる
ベジタブルチップス
お子様にも大人気です！

うまいたの里におまかせ！カンタンレシピ／

シャキシャキ れんこんサラダ

れんこんを薄くスライスし
酢水であくをとり、しばらくおいたらすぐ
熱湯でさっと1分ゆでたら
水で洗ってぬめりを落とし、水を切っておく
えごまドレッシングで和えて完成！



こんにちは！

日頃よりご来店をいただきまして
誠にありがとうございます。
4月は出会いの季節ですね！
私もたくさんの方との出会いに期待し
営業をさせていただきます。
新生活をスタートする方も多いと思います。
季節の変わり目でもありますので、
是非お体には気を付けて下さい。
今年度は年号も変わり、
GWも10日間の大型連休となります。
GW中、たくさんの方のイベントを
予定しておりますのでお買物と併せて、
皆さまのご来店をお待ち致しております。
FacebookなどのSNSでも
情報の発信を行っておりますので
ぜひご覧くださいませ。

駅長より！



公式HP／Facebook／Twitter／Instagram 更新中です♪

うまいたの里  で検索！