

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！



柴田康久さん

柴田さんの圃場と作業場は
うまいたの里から
車で15分ほどにあります。

枝豆栽培をはじめて約10年。
栽培面積は東京ドームの1.7倍もあります！
収穫作業は毎朝5時から6時頃にはスタート。
毎日3,000株から5,000株を収穫し
5月末から8月末頃まで出荷されます。



一番早いもので3月に種をまき
順次、収穫時期から逆算して
栽培が始まっていきます。
枝豆が、一番美味しい状態で
収穫できるのは、3日間ほど！
その日数から外れないよう
また、新鮮な状態で食べて頂けるよう
管理をしています。

出荷間近！



2品種あり、

どちらもご好評！！

黒豆



初だるま



自然との闘いは苦勞が絶えません。

昨年の台風でも

大きな被害がありました。

土づくりにこだわり

いのししなどの対策も行っています。

うまいたの里へ出荷をし

「指名でご購入」をして頂けることが
とても嬉しい、とのお話しをして下さりました。

今年はゆで落花生の

「おおまさり」も栽培をしています。



オススメ！新商品

混ぜてからのせる！ピーナッツペースト

朝食やおやつにもおすすめ！！トーストしたパンやクラッカーにのせ、
きな粉入りのピーナッツペーストと共にお楽しみください！



ピーナッツペースト
×
バナナチップス



ピーナッツペースト
×
ボン菓子



ピーナッツペースト
×
ベジタブルチップス

600円(税別)

駅長より！



みなさん、こんにちは。
日頃より、ご来店を頂きまして
誠にありがとうございます。
うまいたの里は、新型コロナウイルス対策を
させて頂きながら営業中です。

今回、柴田さんちへ取材に行きました。
塩を入れた鍋に枝豆をいれ5分ゆでた後、
ザルにあげ、2分おいてお召上がり下さい。
私も柴田さんちの枝豆を食べ、
ビールを飲むのが日課になっております。
とてもオススメです！！

これからの時期、
梨や夏野菜も続々とは入荷予定です。
調味料など、
ご自宅でのお食事のお助けアイテムも
ご用意をさせて頂いております。
ぜひ、ご来店をお待ち致しております。

