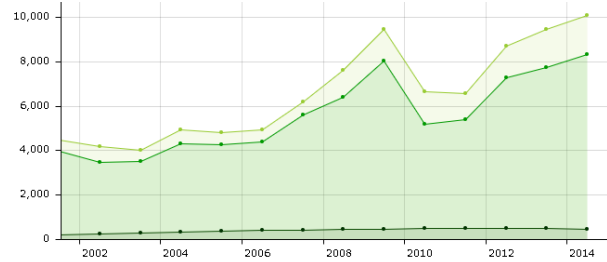


新松戸レモンは近年盛り上がる国産レモンの全国先駆け！ 松戸ブランドねぎは女子大生コラボ新商品も登場！ いまが旬！千葉県松戸市の冬の味覚

二十世紀梨の発祥の地としても知られる松戸市。実は梨だけでなく枝豆（湯上がり娘）、ねぎ（あじさいねぎ・矢切ねぎ）など様々なブランド農産物も生産され、都内や千葉県内など各地に新鮮な食材を提供しています。さらに新松戸では、近年注目されている国産レモンも20年以上前から栽培されており、去年には市内直売所での販売も開始。松戸市の新たな特産品として期待されています。

20年間で約4倍！盛り上がる国産レモンが松戸市でも旬！

栄養価が高く、さまざまな料理に使えるレモン。ここ数年で“瀬戸内レモン”が話題となり、広島をはじめ九州や関東でも国産レモンの栽培が日本各地で広がっています。かつては外国産のイメージが強かったレモンですが、欧米などの産地で天候不順による輸入レモンの高騰を背景に、国産レモンの需要が高まってきています。国内での生産量は過去20年間で約4倍にまで成長し、現在約1万トンのレモンが国内で収穫されています。去年は京都府や立川市でも国産レモンによる町おこしプロジェクトが始まりましたが、千葉県松戸市では実は20年以上前からレモンが栽培されており、この時期旬を迎えています。



参照：果物ナビ

CHECK!

- ☑ 輸入レモンの高騰により、国産レモンの生産量は20年間で約4倍にまで成長！
- ☑ “瀬戸内レモン”以外にも京都府、立川市でもレモンで町おこしプロジェクト始動！
- ☑ 千葉県松戸市の“新松戸レモン”は全国に先駆けて20年以上前から栽培！

実は全国に先駆けて栽培されていた！「新松戸レモン」



松戸市でレモンを栽培しているのは、新松戸の農家、鶴殿さん一家。26年前、当時運営していた園芸店で売れ残ったレモンの鉢植え3本を育ててみたのがきっかけでした。市街地にある新松戸の畑でも栽培が可能で、地産地消ができる需要のある作物を探していたところ、レモンに行き着いたといいます。日本では広島県が代表されるように、温暖な地域が適しているレモン栽培。松戸市では、マイヤーレモンという比較的寒さに強い品種を栽培しており、長い年月をかけて試行錯誤を繰り返した結果、いまや500本、年間3トンの収穫量にまで拡大。去年オープンしたばかりの直売所でも販売が始まり、今後は、5年以内に年間15トンの収穫を目指しています。

新松戸レモン（マイヤーレモン）の特徴

形：丸っこく、小ぶりでライムと同じくらい

味：一般的なレモンに比べると酸味が少なく、まろやかな味でほのかに甘い香り

収穫期：9～2月頃

★輸入品のほとんどに使用されている農薬が不使用のため、皮まで安心して食べられます！

皮までおいしく食べられる無農薬「新松戸レモン」の秘密あれこれ

新松戸レモンがおいしいワケ

20年以上の試行錯誤によって辿り着いた新松戸ならではのレモン栽培！
寒さに弱く、台風や大雨が病気の原因になるレモン。新松戸では、20年以上の試行錯誤を経て、冷害で枯れるのをみこして倍の数を植栽し、寒さに耐えた成木に実った果実を収穫し販売おります。

皮まで安心して食べられる新松戸レモン！

ほとんどの外国産のレモンに使われている防カビ剤などの農薬を一切使っておらず、香りの成分が多く含まれる皮まで安心して使えるため、はちみつ漬けやカクテルなど皮ごと使った食べ方がおすすめです。



新松戸レモンを作っている人

鵜殿シトラスファーム

生まれも育ちも松戸市の鵜殿さん一家。みかんやライムなども栽培しています。26年前にレモンの鉢植えを始め、7年前から新松戸レモンの本格生産を開始。



新松戸レモンが買えるところ

「MONPE (もんぺ)」

2018年9月に鵜殿さん一家がオープンさせた柑橘類直売所。レモンのほか、甘夏やみかんなど新松戸で生産された柑橘類を3月頃まで期間限定で販売中。
住所：松戸市新松戸6-16
営業時間：10:00~17:00 (月曜定休)



新松戸レモンが食べられるところ

Bar Dolce (バードルチェ)

新松戸レモンを使ったジントニックやレモネードを2月中旬まで提供。無農薬だからこそこの新松戸レモンの皮を漬け込んだジンとオレンジの皮のリキュールを使ったレモンカクテル「新松戸レディ」(900円)
住所：千葉県松戸市新松戸4-26
ハートビル1F
営業時間：19:00~3:00



意外と知らない！？レモンのおいしい食べ方

選び方

全体に色むらが無く黄色くなっているもので、へたの切り口が緑のものを選ぶのがコツ。また、軽く押さえた時に弾力を感じ、手に持った時に重みを感じるものは果汁たっぷりの証。弾力が無く固いものや軽く感じるものは皮が分厚く、果汁が少ないのです。

おすすめレシピ

・ホットはちみつレモン

レモンをスライスしてはちみつ漬けたものをお湯でとかせば、即席ドリンクの出来上がり。暑い季節には炭酸水やジンジャーエールなどで割るのもおすすめ。

・レモンカクテル

グラスに氷と・ウオッカもしくはジンとともにレモン果汁を入れて炭酸で割るだけで自家製カクテルの完成。新松戸レモンなら皮ごと果実も入れて味わえます。

・レモン鍋

いつもの鍋にレモンスライスを乗せれば、見た目の華やかさと後味の爽やかさが楽しめます。

保存方法

丸ごとであれば乾燥しないようビニールやポリ袋に入れ、冷蔵庫に入れておけば1ヶ月ほど保存可能です。長期間保存したい場合は、絞った果汁を冷凍、またはスライスをラップに重ならないように並べ、その上からぴっちりラップではさんで冷凍すれば、数ヶ月ほど保存できます。

松戸の定番食材、ねぎにも女子大生コラボ新グルメが登場！

いまが旬！全国3位、県内1位のねぎ生産地

松戸のブランドねぎ「矢切ねぎ」と「あじさいねぎ」はこの時期絶品！

江戸川すぐそばに立地している松戸は、度重なる川の氾濫によって栄養をたっぷり蓄えた土壌がねぎの栽培に適しており、**梨に匹敵するほどの甘みの強いねぎ**が育ちます。松戸のねぎといえば太くて甘みの強い高級品「矢切ねぎ」に、鮮やかな彩りとシャキシャキ食感が特長の「あじさいねぎ」。12～3月にかけて旬を迎え、市内飲食店などでも提供されます。



新商品も！あじさいねぎオリジナル加工品シリーズ

カロテンやビタミンB1が豊富で、冬の時期風邪予防にも最適。長ネギに比べてねぎ臭さが少なく、爽やかな風味が特徴。これまで**オリジナル加工品（うま辛ネギ、醤油だれ、肉味噌、野菜ドレッシング）**も発売されており、**川村学園女子大学の学生たちとのコラボ新商品**も鋭意開発中！栄養士などを目指す女子大生が何度も試作を重ねた逸品、乞うご期待です！



松戸のブランドねぎを食べられるところ

★矢切ねぎコロッケ★ 和菓子店「八矢庵」

テレビ番組の和菓子職人選手権にもたびたび出演しているご主人オリジナルの「矢切ねぎコロッケ」が販売している老舗和菓子店「八矢庵」。おいしさの秘密は、**隠し味の白あん**！また、ねぎと特有の臭みやめめりを感じさせずに香りを楽しんでもらうため、オリーブオイルを使用しています。
住所：千葉県松戸市下矢切78-1



★矢切ねぎの天ぷら★ 中華料理店「ゆうえん」

松戸市内で松戸駅西口、二十世紀が丘、松飛台の3店舗を展開する中華料理店「ゆうえん」では、ねぎが旬を迎える冬季限定で「**矢切ねぎの天ぷら**」を提供しています。ふだんは脇役が多いねぎを堂々と主役に。塩山椒を付けて食べるスタイルで、**矢切ねぎの甘さ**を十分に活かした一品です。
住所：千葉県松戸市本町20-20ほか



★あじさいねぎのねぎ焼き★ 広島風お好み焼き 鉄板焼き えん

新松戸駅から徒歩5分のお好み焼き・鉄板焼店「えん」では、あじさいねぎをたっぷり使った**ねぎ焼き**が提供されています。
住所：千葉県新松戸1-200

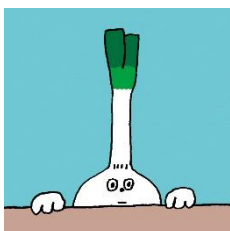


★松戸あじさいねぎうどん★ 源平うどん

創業52年の讃岐うどん店で人気の**つけうどん**。あじさいねぎをふんだんに使った色鮮やかなつけ汁は見た目も食感も好評。千葉県産の豚肉と薬味の生姜でコクのある旨味が楽しめます。
住所：千葉県松戸市松戸新田556

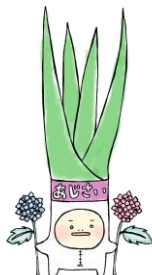


松戸のねぎキャラ



ねぎのポワロイ

世界で活躍する松戸市出身のイラストレーター松岡マサカさんが松戸産のネギをイメージして考案したキャラクター。スマホケースなどのグッズも販売。



あじさい星のねぎ王子

あじさいねぎのパッケージにもプリントされているJA公認キャラクター。松戸市出身の歌手吉崎さとしさんが『あじさい星のねぎ王子』という歌もうたっています。