



果樹の可能性を 拓く革新者

齋藤園
齋藤 靖之さん

齋藤園は、ナシやブドウ、モモなどを栽培し、収穫した新鮮な果物を直売所や道の駅で販売している果樹園です。時代の変化に対応するため、新しい栽培技術にも挑戦し、大地の恵みをお客様に届けることに情熱を注いでいます。また、剪定した枝を肥料として再利用するなど、環境に配慮した取り組みも行っています。

——どんな仕事をしていますか

メインで栽培しているナシは、約15品種を扱っています。冬は木の剪定、春は受粉、夏は小さい実を摘む作業、そして秋は収穫と販売を行います。季節ごとに忙しさは異なりますが、自分のペースで仕事ができる点は魅力的だと思います。

齋藤園

所在地／旭市琴田3004
電話番号／62-1091

栽培では、ナシが健康に育つように工夫しています。特に肥料の管理は味に直結するため、量や種類を慎重に調整しています。さらに、よりおいしい果物を作るために情報を常に収集したり、農家が集まる勉強会にも参加したりして知識を深めています。

——仕事のやりがいは

自分で食べてみて満足できる物を作れたときや、糖度計で良い数値が出たときには達成感があります。また、毎年買いに来てくれるお客様の存在が、やりがいになっています。

——今後の抱負は

食感、味、香りの全てが高品質の果物を作るように、知識を積み重ね、作業の効率化にも取り組んでいきたいです。失敗を恐れず、常に新しいことにチャレンジしながら、事業の拡大を目指します。



ナシにフルーツキャップを付ける



ナシの生育状況を確認



VOL.187 ナスと豆腐のはさみ焼き

1人分の栄養価 エネルギー154kcal、食塩相当量1.0g



材料(4人分)

ナス……………4本(400g)
ひき肉……………100g
木綿豆腐……………1/3丁(100g)
おろししょうが……………大さじ1
片栗粉……………大さじ3
油……………大さじ1
「砂糖……………大さじ2
Aしょうゆ……………大さじ1と1/2
「酒……………大さじ1
水溶き片栗粉……………適量

ナスに含まれるカリウムは、取り過ぎたナトリウムを体外に排出し、血圧を安定させたり、むくみを改善させたりする働きがあります。カリウムは汗と一緒に失われやすく、不足すると熱中症のリスクが高まるため、適切な摂取を心がけましょう。

作り方

- ①ナスは5mmの輪切りにして、水に5分さらした後、水分を拭き取っておく。
- ②ボウルにひき肉、木綿豆腐、おろししょうがを入れてよく混ぜ合わせる。
- ③ナスの両面に片栗粉をまぶし、②を適量挟む。
- ④熱したフライパンに油をひき、③を並べ、弱火で焼き目が付くまで焼いた後、裏返してふたをし、5分焼く。
- ⑤フライパンから取り出し、皿に盛り付ける。
- ⑥同じフライパンに混ぜ合わせたAを入れ、煮立ったら水溶き片栗粉でとろみを付け、⑤にかけたら完成。

岡旭市保健推進員協議会中央支部(☎63-8766・健康づくり課健康支援班内)

データシート

火災・救急		交通事故	
【7月】	令和7年の累計	【7月】	令和7年の累計
火災	2件 (22件)	事故件数	170件 (1,030件)
救急	274件 (1,912件)	死亡者数	0人 (1人)

人のうごき	
【7月の移動】	
転入 140人	出生 18人
転出 138人	死亡 73人

【8月1日現在】		前月比
人	□ 61,315人	(▲53人)
男	30,411人	(▲24人)
女	30,904人	(▲29人)
世帯数	27,557世帯	(+5世帯)

令和7年8月15日発行[毎月2回 1日・15日発行] 編集：旭市役所秘書広報課
〒289-2595 千葉県旭市二の2132番地 ☎0479-62-1212(代表)

旭市ホームページ <https://www.city.asahi.lg.jp/>

※QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。

※広報あさひは、グリーン購入法に基づく基本方針の判断基準を満たす用紙、誰にでも読みやすいUD(ユニバーサルデザイン)フォント、環境にやさしい植物油インキを使用しています。