

新連載

＼ご当地マドンナとゆく／

日本全国 **ゆるり** アウトドア旅

第1回 千葉県

育てて穫って食べる！
自給自足系キャンプ

今回から始まる新連載は、全国津々浦々をご当地マドンナと旅し、その土地ならではのアウトドアやグルメを、あくまでもゆる～く楽しむという贅沢なツアー。初回は春の足音が聞こえつつある千葉県で、収穫した野菜をその場で食べる、なんとプリミティブなキャンプを体験してきました！



みなさん、はじめまして。ピ
ーバル編集部のマドンナことコ
バヤシ(誌面環境保全のため顔
出しは自粛)でございます！
前号まで約4年にわたってお届
けしてきた連載「日本全県アウ
トドア巡り」が念願の全県制覇
を達成したということで、今月
からは新装リニューアル。今回
からはより面白いご当地アウト
ドアを探して、これまでよりさ
らにゆる〜く(笑)、旅気分の日
本各地の自然遊びの魅力をお届
けしていきたいと思えます！

サーモスの
ODシリーズが
大活躍！

とはいえ、キャンプグッズは ハイテクなものがいい！



サーモスから新発売された「アウトドア シリーズ」は、
屋外の厳しい環境だからこそ実感できる頼もしい機能が満
載！ 穫れたて野菜の鮮度をキープするソフトクーラーボ
ックスや、熱々の料理を入れても「アチチ！」とならない
真空断熱構造の食器など、クッキングキャンプをより快適
に楽しくしてくれるラインアップがうれしい〜！

ビールは常にキンキンです！

ステンレス魔法びん構造の缶ホルダーが
あれば、持参した缶ビールもキンキンの
まま。専用の飲み口をつければタンブラ
ーになる2way仕様でホットドリンクも
OK。保冷缶ホルダー/ROD-002



キンキンでも
手に冷たさが
伝わらない！

何度もお湯を沸かす 必要はナシ！

飲み物や調理に使うお湯は
キャンプでは欠かせない。
保温冷性抜群のビッグボ
トルに入れておけば、何度
もお湯を沸かす必要がな
くて助かる〜！ ステンレ
スボトル/ROB-001

軽くてコンパクト。 キャンプ専用冷蔵庫

軽くて折りたたみOKなク
ーラーは上段に野菜、下
段にドリンクを収納でき
る優れたもの。取っ手
が付いたインナーボッ
クスは取り出し可能で
超便利！ ソフトクー
ラー/ROC-001



鍋に入れた後は「シェフ」にお任せ

材料を入れて加熱すれば保温調理で煮込
みが完成。時間と燃料の節約になり、い
つでも熱々が食べられる。家で加熱し、
移動中に保温調理という手も。真空保温
調理器シャトルシェフ/ROP-001

収穫してる間に
煮込み料理が
完成〜！



熱い料理を入れても 素手で持てる食器

真空断熱構造で、熱〜いス
ープを入れても外側に熱が
伝わらない夢のようなボ
ウル。ステンレスでニオイ移
りもしにくい。プレートも
あり。真空断熱ステンレ
スボウル/ROT-001

手袋ナシで
熱々スープが
飲めるなんて！



収穫中も熱々コーヒーが飲める！

テントを立てたり収穫しているときでも
熱々のコーヒーが飲める魔法びん構造の
タンブラー。飲み口は回転式レバーで開
閉できて、こぼれないのもありがたい！
真空断熱タンブラー/ROD-001

ドリッパーを
直接セット
できて便利！



今回のマドンナ

チバジヨは
グランピングも
いいけどやっぱり
自給自足！



宮内珠蘭さん 藤川結愛さん 加瀬裕未さん

今回お邪魔した農園付きキャンプ場「THE FAR
M」がある千葉県香取市が行なうミスコン「ミス
あやめ」に選出された3人。藤川さんは2018年
度のミス、加瀬さんは準ミス、そして現在THE FA
RMのカフェでキッチンスタッフとして腕を振る
う宮内さんは偶然2017年の準ミスということで、
現地スカウトにより緊急参加していただきました！

ということ、プリミティブ感
溢れるキャンプスタイルが密か
に盛り上がりつつあるのだとか。
そんなチバジヨの欲求を満た
してくれるのが、農園付きのキ
ャンプ場を運営するTHE F
ARM。会員になって自分の農
園区画をゲットすると年間通し
ておいしい野菜を育てられ、収
穫したそばから調理して食べら

れるという「自給自足系キャン
プ」を体験できるのです。種
肥料、資材、農具は全てレンタ
ル可能。インストラクターが丁
寧に指導してくれるので、農業
初心者でも安心とのこと。あん
まり農園に顔を出せないときで
もスタッフがメンテナンスし
てくれるということで、忙しいシ
ティ派も、気軽に週末農家デビ
ューできちゃうんです！
今回はお話し体験ということ
で、スタッフさんが大切に育て
た野菜を収穫させてもらい、ミ
ス3人がクッキング。NYやT
OKYOでは産直野菜を提供す
る「FARM TABLE」
系レストランがホットらしいで
すが、ここはFARMからTA
BLEまでの距離、数十メー
トル。まさに究極の「FARM
TABLE」体験なんです。

食べるために掘る、穫る！ 泥んこ収穫体験～

サラダに入れる
ラディッシュも
穫れました～！



長靴や軍手も
全部レンタルできて
ラクチン～



畑から畑へ、食べごろの野菜を見つけるとはサクサクと収穫するミスあやめ三人衆。さすが地元出身です！ これからの季節はジャガイモなどの春野菜が収穫時期を迎えるそうで、季節を変えてまた来たい！

自然大好き、チバジョにとっては 農作業もれっきとした外遊び!?

テントとタープを立てたら、インストラクターさんと一緒にいざ、農園へ。まずは今が旬のニンジン畑で収穫体験スタートとなったわけですが、手渡されたのは巨大シャベル。エツ、手で引っこ抜いて、尻餅とか付いてキャハハみたいな感じかと思ってたんですけど……。いきなり腰が引けているコバヤシを横目に、ミスあやめ三人衆は「めっちゃ穫れる！」と、ニンジンを掘り出していきます(スゲエ……。これは「綾誉」という品種で、とっても甘いのだとか。「じゃあ煮込みしたらおいしそう」ということで、宮内さんはテントに戻り、保温調理器で煮込みクッキングスタート。

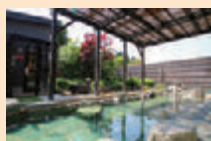
残ったふたりは農園スタッフおすすめの野菜「ケロッコ」の畑へ。ケロッコとはケールとブロッコリーを掛け合わせた品種だそうです。肉厚な葉を茂らせるケールの中心にブロッコリーがポコンと顔を出してカワイイ！と一応女子っぽいらクシオンを重視してみたのですが、あやめちゃんふたりは「一度にふたつの食材がゲットできるなんてお得！」と、あくまでも主婦、もとい、調理人目線。こちらもわざわざと収穫して、水菜、ラディッシュなどサラダ用の野菜も軽やかにゲットしていました。テントに戻ると、宮内さん仕

込みの牛肉のワイン煮込み(収穫したニンジン入り)がいい感じにホロホロになってる！あつという間にサラダも完成したんですけど、チバジョ3人の連携プレー、スゴすぎじゃないですか!? その外遊び力と女子力、見習いたいです！自分で穫って作って食べるのがこんなに楽しいなら、そこに「種から育てる」というプリミティブ感がプラスされたらもうどうなっちゃうんでしょう？ 次はぜひ、育てて食べる自給自足系キャンプトトライしたいです！

THE FARM

千葉県香取市西田部
1309-29
☎0478(79)0666

(車) 東関東自動車道大栄ICから旧東総有料道路を県道70号方面へ約15分。
(電車) JR香取駅からタクシーで約20分。



年間約40種類の野菜を育てられる農園は年間会費8万円～。収穫代行サービスもあり。敷地内には天然温泉もありますヨ！