

令和 7 年 2 月 5 日
経 済 部 農 林 水 産 課
0 4 3 8 - 3 8 - 6 5 1 6

【1/31 販売開始！】木更津産有機ブルーベリー新商品

令和 7 年 1 月 3 1 日（金）から市内「道の駅 木更津 うまくたの里」で、木更津産有機ブルーベリーを活かしたフルーツソースの販売を開始しました。

本市では、国が「みどりの食料システム戦略」を進めるために実施している交付金を活用して、令和 4 年度から市内有機農産物の消費拡大を目的に新商品開発を行っており、今回のブルーベリーソースは第 3 弾となります。

つきましては、記事掲載いただきますようよろしくお願い申し上げます。

1 新商品「ブルーベリーソース」について

市の特産品であるブルーベリーを使用した新商品について、道の駅来場者にアイデアを募集した中から、素材の美味しさを活かせることを理由にフルーツソースとしました。

また有機ブルーベリーの素材を活かすため、原材料もシンプルにしています。

フルーツソースとしてヨーグルト、アイスに合うのはもちろんですが、ローストビーフなどの肉料理やチーズにも合うテイストです。

価格 777 円/個(税込) 内容量: 160g

原材料:

有機ブルーベリー（千葉県木更津市産）、
砂糖、レモン果汁、しょうゆ（小麦、大豆を含む）／トレハロース



2 有機ブルーベリーについて

使用している有機ブルーベリーは、市内富来田地区で「ど根性栽培」を提唱する「木更津市観光ブルーベリー園協議会」で有機 JAS 認証を取得した農園において育てられたブルーベリーです。「ど根性栽培」は、植物自身の生命力を生かし、植え付け後は水やりをせず、肥料も冬季の一度のみ有機肥料（菜種油粕）だけを与えて育てる栽培方法です。

程よい酸味と甘みがあるブルーベリーで、夏頃には各園で摘み取り体験もできます。

【ど根性栽培のポイント】

- 1 植え床作りはしない（大地に直接植える）
- 2 植え付後水やりをしない（してはいけない）
- 3 肥料はたくさんやらない（1 年目から育てようとしない）

3 「道の駅 木更津 うまくたの里」について

平成 29 年に開業した木更津市唯一の道の駅で、市内・近隣市の農産物、数多くの農林水産加工品や製菓等を取り扱い、年間来場者は 100 万人を超える市を代表する観光スポットの一つであり、今回の商品をはじめとして市内産の有機を含めた農林水産物の消費拡大にも貢献しています。



【参考】市ホームページ ID : 3841

<https://www.city.kisarazu.lg.jp/soshiki/keizai/norinsuisan/1/3841.html>

(有機農業推進の取り組み～2023 オーガニックビレッジ宣言に至るまで～)