

公共交通の拠点

—新バスターミナル利用開始—

多古台に町が整備をしているパーク&バスライド機能を備えたバスターミナルの利用が6月20日（土）から開始されます。JRバス関東や千葉交通が運行する高速バス、地域をきめ細かに運行する循環バスや路線バス等に至るまでさまざまな公共交通の拠点となります。また、ターミナルの隣接地にはJRの新しいバス基地「東関東支店」が同時に営業をスタートさせるなど、公共交通のより一層の充実が期待されます。

これに伴い、循環バス、空港シャトルバス、高速バス、路線バスにおいてルートと時刻が変わりますのでご注意ください。



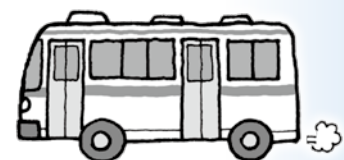
整備が進むバスターミナル(写真中央右)。バスの種別ごとに乗降場所が異なる利用しやすい設計で、町営の駐車場も併設される(写真手前)。JRの新しいバス基地も(写真中央左)同時に営業が開始される。



多古台バスターミナル完成予想図



JRバス関東「東関東支店」完成予想図

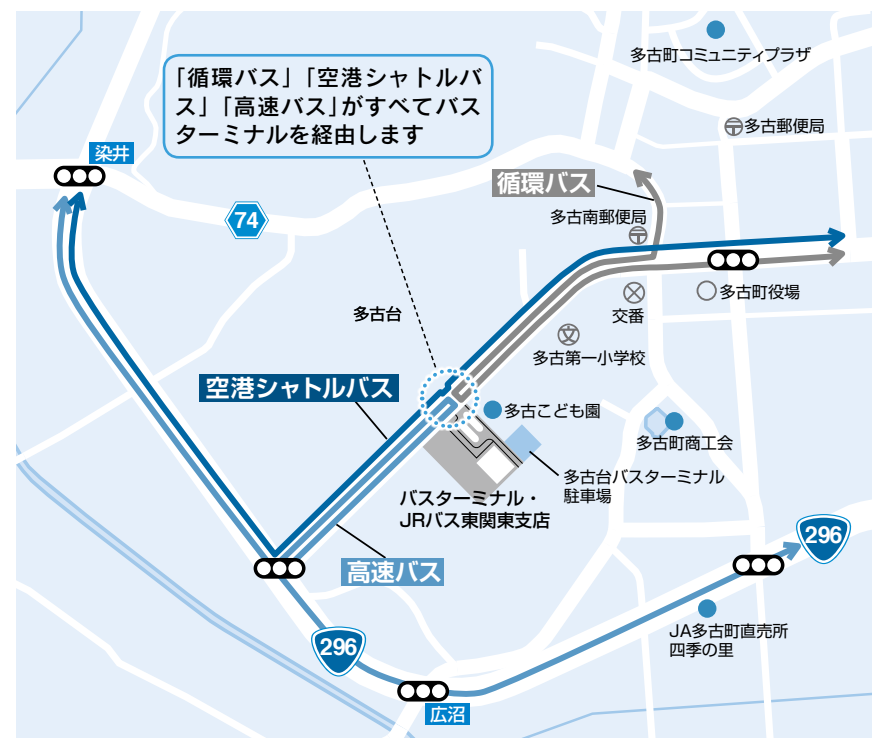


【ルート】

「循環バス（多古、久賀、常磐・中ルート）」「空港シャトルバス」「高速バス」と、すべての路線において左図のとおり多古台のバス停を経由することになります。

【運行時刻】

多古台の停留所を経由するため、すべての路線で運行時刻が変わります。詳しくは、6月中旬に掲載する町ホームページを



★路線バスに関する詳しい運行経路・運行時刻についてはそれぞれのバス会社へ直接お問い合わせください。

- JRバス関東八日市場支店 ☎ 73-6831 (6月20日からの問い合わせ先については、コールセンター ☎ 03-3844-0489 でご確認ください)
- 千葉交通多古営業所 ☎ 76-3487

お問合せ ● 企画財政課企画政策係 ☎ 76-5409

ご確認いただくか、各バス停の時刻表をご覧ください。

※パーク&バスライド：自宅から自家用車で最寄りのバス停まで行き、車を駐車した後、バスを利用して目的地に向かう乗り換えシステムのことです。通勤やレジャーにも便利で経済的、環境にも優しい交通手段として注目されています。

寿司世界大会のオフィシャル米に!!

ノルウェーの新鮮な水産物と日本の伝統的食文化である寿司。お互いを世界に広めるといふ共通目標のもと、ノルウェー水産物審議会と国際すし知識認証協会により、世界中の寿司シェフが技を競う大会が開催されます。

この「グローバル寿司チャレンジ2015」は、5月から10月にかけて世界14カ国で予選大会が行われ、各予選大会での優勝者が11月に東京で開催される決勝大会で争います。

日本の伝統食である寿司は、今や世界中の人々に親しまれ、海外においても寿司店の数は増えています。しかし、生の魚を扱う寿司作りに必要な日本古来より伝えられている優れた調理技術や衛生管理技術が十分に伴っていない現状がある中で、



本大会の寿司にふさわしい、最高の技術と食材を世界中に広めることを目指して開催されるこの大会で、各国の料理人が使う江戸前



4月28日、大会開催の記者発表会にて主催者らと並ぶ多古町長

司部門のシャリ用米として、多古米の使用が決定しました。

ノルウェー水産物審議会の日本・韓国ディレクターであるヘンリック氏は、「日本の伝統である本物の寿司を示すことができるハイレベルな米を使いたいと考えて、多古米を選びました」と話します。この大会を通して、世界各国に多古米の良さを知ってもらい、新たな販路拡大のチャンスに繋がることを期待されます。



国内外で多古米が活躍

これからの米ビジネスにおいては、質の高さは言うまでもなく販売先の確保やPR戦略も同様に求められる重要な要素だと言えるでしょう。今月号では、多古米の知名度を上げようとする町の取り組みや、若者たちが新たな販路を開拓した事例を紹介します。



学食で多古米 年間200俵を提供



宇井伸征さん

昨年の11月号で紹介した、農事法人ユナイテッドファーム21。メンバーの一人、宇井伸征さんの出身校である千葉商科大学で、この5月にオープンした新しい学生食堂に同法人が多古米を提供することが決まりました。

これからの農業者には生産だけでなく「流通」や「マーケティング」の要素が必要不可欠だと考える宇井さんに、この度の経緯を伺いました。

昨年8月に農事法人を立ち上げてから、多古米の新規販売先を捜している中、母校の大学で学食がリニューアルされるという情報を同窓生との会話から聞き、早速、大学側に連絡しました。

学食は、「手軽な価格」という基本方針があるので、価格面では交渉が難航しましたが、千葉県にあ

● 多古米を通して、学生が農業に興味を持つ機会を増やしたい。
● 農業産出額全国第3位である千葉県内で生産される多古米を身近に感じることで、千葉の地域経済を支える次世代の若者を産学連携で育てていきたい。
● 学生たちが学食を通して千産千消(地産地消)を実践し、県内の農産物需要を自ら増加させる取り組みを一緒に作りたい。
● 将来的に、農業経営をこの大学で学べるような環境を創ってきたい。
これらを踏まえながら価格交渉を重ね、今年の3月上旬に使用が決定しました。この機会を今後活かして、多古町の農業と千葉商科大学が産学連携を図り、農業の未来を明るく変えていきたいと考えています。