



in m a t s u z a k i
sh u j i

2025 - 2026

令和7年度

稲敷市地域おこし協力隊
活動報告

2026 / 03 / 23

第9期生

松崎 修二



目次

- ・ 自己紹介 ----- P. 01
- ・ 沿革 ----- P. 02
- ・ 活動概要 ----- P. 03 - 10
- ・ VISION ----- P. 11
- ・ 「食」shokusuru 2026 ----- P. 12





自己紹介

松崎 修二

Shuji Matsuzaki

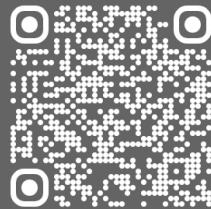
profile

まつざき しゅうじ / 1980年 茨城県稲敷市(旧稲敷郡江戸崎町)生まれ。
前住所、前職所在地共に千葉県成田市。

建築構造設計事務所にて23年勤務の後、江戸崎かぼちゃの新規就農
を目指し、稲敷市地域おこし協力隊初のUターン隊員となった
「ほぼ生粋の稲敷市民」(えどさきびと)。

地元江戸崎出身故に、地域活動(祇園祭, 消防団他)に長年参加。
趣味は、旅行・アウトドア(キャンプ/スキーボード/ハイキング等)・
サッカー観戦・ドライブ・ロゴマークデザイン等。

Instagram
follow me!!



matsuzaki_farmer_inashiki

日々の出来事、かぼちゃのこと、
趣味のことなど...

ジャンルを問わず“ゆっくり”更新中です。

Matsuzaki



沿革 —地域おこし協力隊への足跡と実績—



地元(稲敷市)へ戻る事を機に転職を考える。やるのであれば前職同様に付加価値のある仕事をしたい。

2023/6

建築構造設計事務所退職

2024/4~2027/3

稲敷市地域おこし協力隊着任
江戸崎南瓜新規就農に向けて農業研修

[協力隊1年目]
「時間は在る様で無い」年度終盤に思い知る…。危機感を持って一生懸命頑張るしかない。

協力隊員期間

1年目

R6年度

2年目

R7年度

3年目

R8年度

地元の特産品
[江戸崎南瓜]に着目

2023/7~2024/3

有機栽培の農業法人にてパート勤務(農業の勉強)

地域おこし協力隊で、江戸崎南瓜の新規就農を目指すミッションがあるとの情報を得る。農業を少しでも経験しておきたい。

[協力隊2年目]

「研修勝負の年」1年目は行えなかった、1~3月の準備段階から年間通しての研修を行えた。夏からは圃場の準備も開始し、自分自身で作付を開始する。

2027/4~

江戸崎南瓜生産者として
新規就農予定



活動概要

江戸崎かぼちゃ 生産者(新規就農)を目指す農業研修 (2年目)

- ・ 2025年は、1年目に引き続きJA稲敷江戸崎南瓜部会員である生産者の方の基で江戸崎かぼちゃの栽培方法と、農業の一般常識や働き方(段取りや効率的な動き方の重要性)、機械の扱い方等の復習。
- ・ JA稲敷江戸崎南瓜部会青年部の抑制かぼちゃ栽培作業(こもれば森のイバライド)へ参加。
- ・ 2025年8月以降は、抑制かぼちゃ栽培研修に加え、翌年の春作から自分自身での作付開始に向けて圃場及び倉庫候補地の確保や整備、資材製作等の準備作業を本格的に開始。
- ・ 2025年11月 2026年春物作付契約。(作付面積 ≒ 12尺トンネル作型10a、9尺トンネル作型10a の20a相当程度)
- ・ 将来を見据えて食品衛生責任者講習を受講。

稲敷市 及び 江戸崎かぼちゃのPR活動、市や各隊員のイベント手伝い

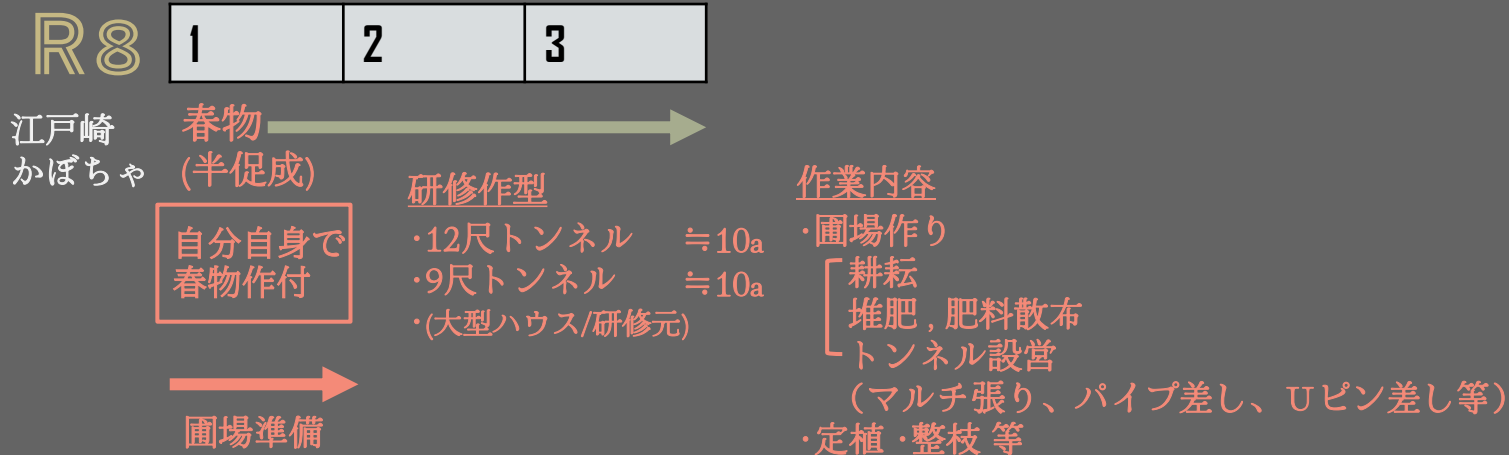
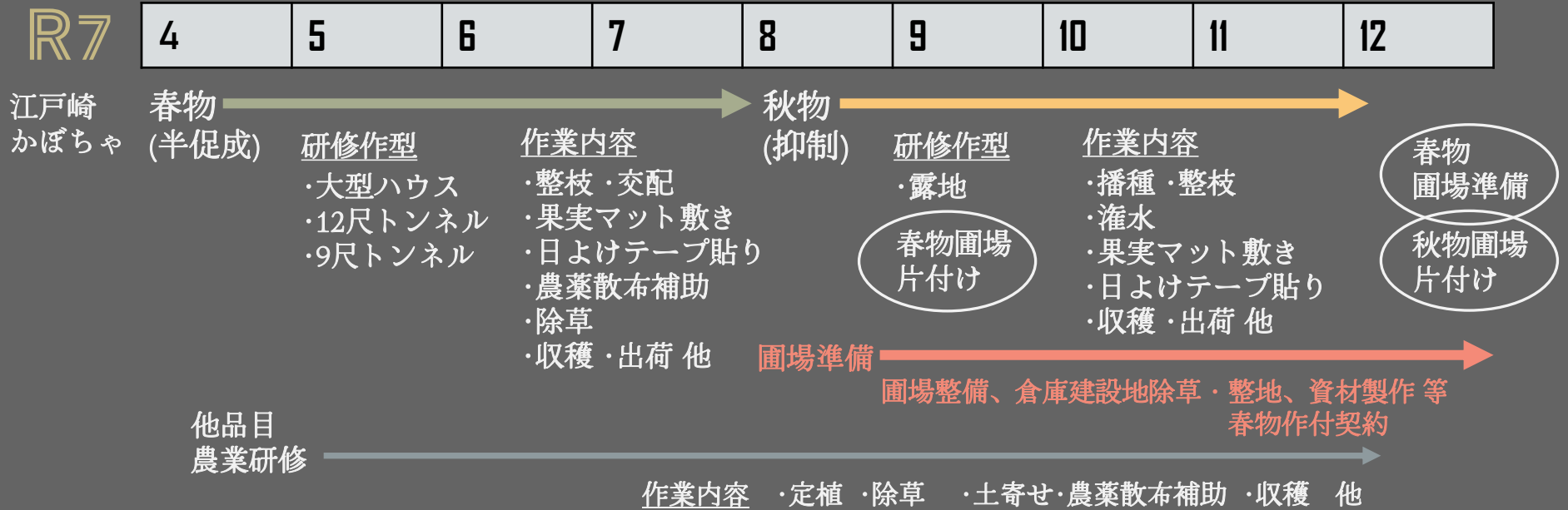
- ・ 協力隊公式フェイスブック及びインスタグラムに加え、自分自身のインスタグラム等での情報発信。
- ・ 協力隊にて稲敷市のPRとなるイベントへの参加。

鹿島アントラーズフレンドリータウンDAY「稲敷市の日」では、研修元の商品と、江戸崎かぼちゃのフライヤー(高木隊員作)配り[2025/5月]

- ・ JA稲敷新利根直売所にて「江戸崎かぼちゃフェア」(春[2025/6月]・秋[2025/11月])へ参加。
- ・ こもれば森のイバライドにて「かぼちゃの収穫体験」[2025/11月]
- ・ その他、市のイベント「スポーツフェスティバル」や、各隊員主催イベントへスタッフとして参加。



江戸崎かぼちゃ生産者(新規就農)を目指す農業研修 ー 年間タイムライン ー





圃場計画



- MATSBASE**
 - ベースエリア -
 - ・ 資材倉庫 (パイプハウス)
 - ・ 屋外資材置場
 - ・ ミニ菜園
- FIELD 1 [約50a]**
 - 第1かぼちゃ圃場 -
 - ・ 電気柵設置 **済**
 - ・ ミニ菜園
- FIELD 2 [約45a]**
 - 第2かぼちゃ圃場 -
 - ・ 電気柵, 圃場内道 **未** (来年度設置予定)
- 圃場内道** (電気柵ゲート 3箇所)

来年度は休作圃場の確保を研修と並行して動いていきたい。

長所

- ・ 倉庫と圃場の距離が近い
- ・ 極近所には住宅が無い
- ・ 集荷場に近く、周辺に規模拡大の余地がある

短所

- ・ 圃場形状が矩形でない
- ・ 獣害(猪)の可能性はある
- ・ 給水設備がない



江戸崎かぼちゃ生産者(新規就農)を目指す農業研修 - 活動風景 No.01 -



- ・ 倉庫予定地を整地していく様子 (左)
資材倉庫建設に向けて、葛等の蔓植物や、セイタカアワダチソウ他、絡まりやすい植物や背丈を超える植物等を地道に刈払機で除草しました。
その除草面積は850㎡程になります。その後の根晒しや整地、倉庫建設は業者へ委託しました。
倉庫の位置選定は結構悩みましたが、今年度一番の意思決定が報われた作業だったかも？と振り返ると思います。





江戸崎かぼちゃ生産者(新規就農)を目指す農業研修 - 活動風景 No.02 -





稲敷市 及び 江戸崎かぼちゃのPR活動風景 No.01



2025. 5. 3

- ・ 鹿島アントラーズ フロドリータウンDAY「稲敷市の日」江戸崎かぼちゃPRと、「HIGEKABOCHA」チョコレートの販売
「江戸崎かぼちゃのフライヤー配布と、用意したチョコレート40個の完売を達成できました。」

2025. 10. 12

- ・ 稲敷市スポーツフェスティバルにてスタッフ参加
「ポッチャコーナーのスタッフとしてお客様の誘導、補助、競技ルールのアドバイス等を行いました。」

2025. 12. 13

- ・ 高木裕美隊員主催「ゆるキャラ運動会」イベントスタッフ参加
「いなすけ君のアテンド及びスタッフとして、他自治体協力隊員の皆さんと協力する事が出来ました。」

2025. 12. 20

- ・ 高木佑恭隊員主催「稲敷ほうとう鍋づくり体験」イベントスタッフ参加
「受付、その他雑務スタッフとしてサポートしました。」

2026. 2. 14

- ・ イナ・ラボ社主催「餅つきとならせ餅体験」イベントスタッフ参加
「もち米蒸しと餅の機械つき担当として、試食用の餅を作る補助を行いました。」

2025. 10. 26

- ・ イナ・ラボ社主催「穰醸市」の視察

2026. 1. 5

- ・ 村岡隊員、安田隊員 大杉神社内出店店舗の視察

2026. 1. 11

- ・ 稲敷市消防出初式にてスタッフ参加



稲敷市 及び 江戸崎かぼちゃのPR活動風景 No.02



2025. 6. 28

- ・ J A 稲敷新利根直売所
「江戸崎かぼちゃフェア」（春物）へ参加
「昨年度同様、研修生として江戸崎かぼちゃの
ホクホク煮を調理実演しました。
用意したIHコンロが使用不可になるほどの暑い中、
沢山のお役様が江戸崎かぼちゃをお求めになり、
今回も大盛況でした。」



2025. 11. 15

- ・ こもれび森のイバライド
「かぼちゃの収穫体験」へ参加
「今回も100組を超える沢山のお客様に普段はなかなか
体験できないかぼちゃの収穫を行って頂きました。
かぼちゃの美味しい食し方や選び方等、
お話を交えながらサポート致しました。
青年部&女性部で調理した「ホクホク煮」の試食も
好評でした。」



2025. 11. 22

- ・ J A 稲敷新利根直売所
「抑制江戸崎かぼちゃフェア」（秋物）へ参加
「春同様に、江戸崎かぼちゃのホクホク煮を調理実演
しました。毎回1日に2ステージなので、今回で
トータル8ステージ目が終了しました。
2代目江戸崎かぼちゃこども大使も就任し、
今後の活躍も期待されます。
毎年2回開催される催しは、固定ファンだけではなく
新規の方も増えていると実感しています。」



稲敷市 及び 江戸崎かぼちゃのPR活動風景 No.03

Ibaraki - Inashiki - Edosaki

江戸崎かぼちゃは「美味しい！」この一言に尽きる。

THE 稲敷市特産 **EDOSAKI KABOCHA** 江戸崎かぼちゃ

Building an organization is building people. No cheap prices for quality products. Please enjoy our delicious brand pumpkins, which are produced using special cultivation methods.

Ibaraki - Inashiki - Edosaki

大切な子供のように「愛情込めて」育てた稲敷の恵み。

THE 稲敷市特産 **EDOSAKI KABOCHA** 江戸崎かぼちゃ

Building an organization is building people. No cheap prices for quality products. Please enjoy our delicious brand pumpkins, which are produced using special cultivation methods.

稲敷市特産 **江戸崎かぼちゃ**

やっぱり美味しい。

THE **え** 江戸崎 **かぼちゃ**

10th ANNIVERSARY Special Thank!!

いつもご愛用ありがとうございます。おかげさまで、江戸崎かぼちゃはGI登録10周年を迎えました。

「Building an organization is building people. No cheap prices for quality products. Please enjoy our delicious brand pumpkins, which are produced using special cultivation methods.

Ibaraki - Inashiki - Edosaki

江戸崎かぼちゃは「美味しい！」この一言に尽きる。

THE 稲敷市特産 **EDOSAKI KABOCHA** 江戸崎かぼちゃ

Building an organization is building people. No cheap prices for quality products. Please enjoy our delicious brand pumpkins, which are produced using special cultivation methods.

Ibaraki - Inashiki - Edosaki

大切な子供のように「愛情込めて」育てた稲敷の恵み。

THE 稲敷市特産 **EDOSAKI KABOCHA** 江戸崎かぼちゃ

Building an organization is building people. No cheap prices for quality products. Please enjoy our delicious brand pumpkins, which are produced using special cultivation methods.

稲敷市特産 **江戸崎かぼちゃ**

やっぱり美味しい。

THE **え** 江戸崎 **かぼちゃ**

10th ANNIVERSARY Special Thank!!

いつもご愛用ありがとうございます。おかげさまで、江戸崎かぼちゃはGI登録10周年を迎えました。

「Building an organization is building people. No cheap prices for quality products. Please enjoy our delicious brand pumpkins, which are produced using special cultivation methods.

[江戸崎かぼちゃ]とは？

50年来守り続けた唯一無二のホクホク食感と素朴な甘み。

茨城県稲敷市で生産される高品質の西洋かぼちゃ。

1970年(昭和45年)に「江戸崎南瓜部会」を結成。

約5年の歳月をかけて、産果後の最適な収穫日数を割り出すことに成功し、江戸崎かぼちゃの「完熟収穫」を実現。その後、出荷時期での全数検査、品質検査の確立、試食宣伝などにいち早く取り組むため、完成が功を奏し、1982年(昭和57年)には「茨城県特産品」の指定。

2015年(平成27年)には「農林水産省 地理的表示(GI)保護制度」の第1弾登録7産品のうち第6号として登録され、より一層ブランドかぼちゃとしての地位を確立した。江戸崎かぼちゃ最大の特徴は、圃場での完熟収穫による鮮やかな山吹色で、「ホクホク」とした食感と完熟ならではの素朴な甘み。江戸崎南瓜部会では、「霜織り」は人語り「良品に収穫なし」をモットーに、今なお日々精選し活動を展開している。

存物出荷時期は5月下旬から7月末まで、秋物出荷時期は11月下旬から11月末日頃までが目安となっている。

MORE INFORMATION

- 江戸崎かぼちゃ公式 YouTubeチャンネル
- 稲敷市地域おこし協力隊 SNS
- JA 稲敷新利根直売所
- JA 稲敷農業協同組合

back side

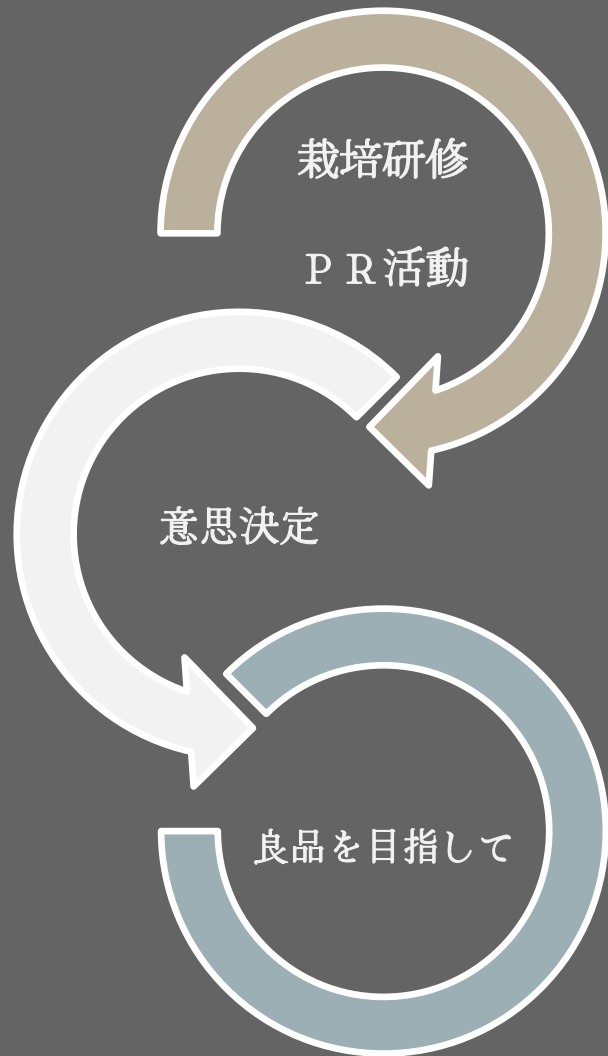
2026. 3. 7

・江戸崎かぼちゃのPRフライヤー製作
 「オリジナルの江戸崎かぼちゃPRフライヤーを製作しました。江戸崎かぼちゃの売りでもある、「ホクホク感」と美味しさが伝わりやすい様に、かつ、若年層にも興味を持ってもらえる様に、スタイリッシュさも意識してデザインしました。」
 今後、イベント等で配布予定です。

front side 表面デザイン 3パターン各2カラー展開



VISION - 令和8年度へ向けて -



栽培研修 及び PR活動

令和8年度の栽培研修は、自分自身での栽培研修を基本とする。引き続き、研修元との情報交換や手伝い、研修も行う。協力隊最終年度の研修期間であり、就農後は作付面積増が必須故、作業段取りの最適化と作業スピード向上も意識する。江戸崎かぼちゃ及び稲敷市のPR活動(イベントの参加)も引き続き行っていく。デザインをする仕事があればチャレンジしてみたい。

意思決定

上記、栽培研修での目標に加え、その先には「経営を開始する」という現実的なスタートが待っている。経営をすることは常に自分自身での意思決定の連続だと思うが、幸いにもあと一年間は協力隊としての研修期間でもある。自分自身の判断に疑問や不安がある場合は、部会の先輩方の見解を伺いつつ、最終的に最適な意思決定を自身で行えるようにする。

良品を目指して

今シーズンは自分自身での初めての作付故に不安も当然あるが、挫折そうな事があっても途中で諦めることなく最後までやり遂げる事、また、可能な限り良品を出荷することも目標に、仕事を楽しみながら行っていきたい。自分自身でやれることはやってみる事も大事にしたい。



きつと「美味しい」ってなるはず。
江戸崎かぼちゃ料理。



2026年及び2025年に調理したメニューをご紹介します！！

上段左、中段右、下段右 **イチオシ！！**

・江戸崎かぼちゃの素揚げ (2026)

シンプルに塩やアウトドアスパイスをかけて。
素材の味が楽しめます。カリホクの食感がGood！
おつまみや、メイン料理の付け合わせとして彩り豊かに。

上段中央

・江戸崎かぼちゃのポタージュ (2026)

濃厚な味わいが只々美味しい。
ホットだけでなく暑い日にはアイスでも。

上段右

・江戸崎かぼちゃのプリン (2026)

皮入りで食感にアクセント。プリンミックス使用で簡単なのに味には自信あり！
ほろ苦カラメルと南瓜の甘露煮との相性もGood！

中段右

・江戸崎かぼちゃのホクホク煮 (2026)

素材の味と「ホクホク感」を楽しめる定番の一品。
江戸崎かぼちゃの調理法といえば先ずこれです。

下段左

・江戸崎かぼちゃのコロッケ (2025)

じゃがいもにかぼちゃをミックス。甘み際立つ。
おかず、おやつ、おつまみ どんなシーンでも。

下段中央

・江戸崎かぼちゃのいももち (2025)

じゃがいもにかぼちゃをミックスすることで優しい甘さに。中にはとろけるチーズを入れて甘味と塩味のバランスを。おやつにも最適です。



mat s u z a k i
sh u j i

2025 - 2026

ご清聴ありがとうございました。
令和8年度もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

SEE YOU NEXT TIME IN 2027..

Matsuzaki