

今から半世紀(50年)以上も前のこと、

農業の生産性向上や

他産業との所得均衡を目標に

土地改良事業や

農業構造改善事業などが始められ、

今の白子町の農業の基礎が築かれました。



少子高齢化が進む中、

若い世代が白子町の

農業を支えています。

未来へ続くように…。

頑張る農業、白子町の未来

全員で

食料の安定供給、

多面的機能の発揮、

農業の持続的な発展などを目的に

制度が変化する中で、

白子町の農業も

柔軟に発展してきました。



子どもたちに農業を体験してもらうことで、白子町の農業に興味を持ってもらえるよう活動しています。

葉たまねぎ



甘く柔らかい葉を食べる「葉たまねぎ」。たまねぎの玉がふくらむ前に収穫する、1~3月限定の春野菜です。

白子たまねぎ



「白子たまねぎ」は、ミネラルたっぷりの土で成長し、肉厚で糖度が高く、まるでフルーツのようです。4月下旬から5月の限定野菜です。

全国的に有名な「白子たまねぎ」はもちろん、冬の風物詩の「葉たまねぎ」、果汁たっぷりの「トマト」に、みずみずしい「ながいきねぎ」と「食べたい菜」！海のミネラルを含んだ大地で育った白子町の野菜は、
「甘み、が多いと評判です。



おいしいの秘密には、町の農業従事者たちの学ぶことを楽しむ向上心とたゆまぬ努力がありました。首都圏内でありながら気象条件も抜群という立地の優位性から、消費者ニーズを分析し、常に最新の情報・技術を取り入れようという気風が町に備わっていたのです。水田の転作から始まった水耕ネギ事業、昭和41年に国の指定産地となった、たまねぎ栽培など、独自の「白子農業」の発展は今でも続いています。

おいしい野菜を作ります。



若手農業者のリーダー 大多和さん



ながいきねぎ

白子町の「ながいきねぎ(水耕こねぎ)」は一般の葉ねぎと比較すると、柔らかく、色、香り、歯ざわりに定評があり、通年で生産されています。



食べたい菜

「食べたい菜」はガラス温室の中で、太陽の恵みをいっぱい受けたサラダ菜です。色鮮やかな緑色とみずみずしさが自慢で通年で生産されています。



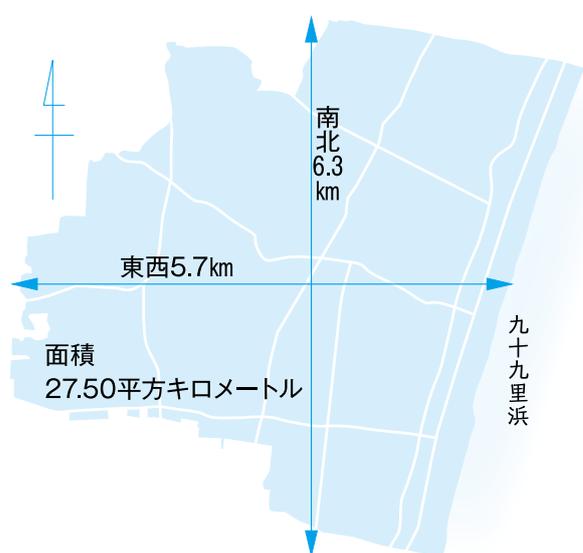
トマト

温暖な気候と潮風・砂地の好条件が通年栽培とおいしい「トマト」ができる条件を可能にし、長年培われてきた匠の技で生産されるおいしい「トマト」です。

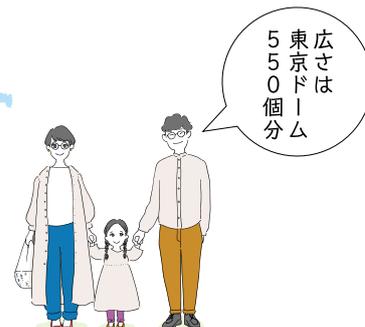
もっと白子を
知ってみよう

なるほど！
白子って、こんな町。

海と空のあいだにある 人にやさしい町の基礎知識。



町の位置



白子町は、千葉県の中央部、九十九里浜沿いの北緯35度25～29分、東経140度20～25分に位置し、東京都心から約70km圏の地点にあります。千葉県のマスコットキャラクター、チーパくんの肩のあたりに白子町があります。

地形

白子町の地形は、東西5.7km、南北6.3kmで、ほぼ正方形に近い形をしています。

面積

面積は27.50平方キロメートル、そのほとんどが平坦地で、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた田園地帯となっています。

景観

町の東部は九十九里浜で、白砂青松の景観を有する砂浜と松林がつづき、雄大な太平洋を臨んでいます。

また、天気の良い日には、西に富士山を仰ぐことができます。

アクセス

白子町は千葉市街地はもちろん、首都圏へのアクセスもよく、仕事に、レジャーに大変便利な立地です。

電車の場合



東京駅から総武線快速で「千葉駅」経由、または、京葉線で「蘇我駅」経由、外房線で「茂原駅」下車

車の場合

京葉道路
または
首都高速湾岸線

高速バスの場合



東京駅～白子線

◀時刻表、運賃等のご案内はコチラから。



千葉駅～白子線

◀時刻表、運賃等のご案内はコチラから。



子育てが
楽しい町