



## 1 宗吾霊堂紫陽花まつり (成田市)

開催日時 6月4日(日)～25日(日) (期間中の日曜日10時～15時にはイベント開催)

鳴鐘山東勝寺は、江戸時代の義民、佐倉宗吾(本名 木内惣五郎)が祭られているとして多くの参拝者が訪れるお寺です。重税に苦しむ農民を助けるため、将軍に直訴をした佐倉宗吾。後に「宗吾さま」として信仰を集め、東勝寺は宗吾霊堂と呼ばれるようになりました。



演奏会で優雅なひととき



柏葉アジサイは切れ込みの入った葉と鈴なりの白い花が特徴

この本堂裏手に広大なアジサイ園があり、柏葉アジサイが千株以上も植えられているのが見どころ。期間中の日曜日には、箏・尺八などの演奏会、お茶会や農産物の販売なども行われます。



場所 成田市宗吾1-558  
 交通 京成線宗吾参道駅から徒歩15分  
 東関東自動車道「富里IC」から車で10分(無料駐車場80台)  
 入場料 無料(各種イベントは有料のものもあり)  
 問い合わせ 「紫陽花植樹による観光地づくり」実行委員会事務局  
 成田市観光協会 TEL0476-22-2102

## 2 道の駅しょうなん (柏市)

営業時間 9時～18時 ※施設によって異なります



開放的な直売所棟「てんと」

広い敷地に目を引く大きな三角屋根。その屋根の形と、地域の人、モノ、コトが集まる場所として「点と点をつなぐ」という意味から名付けられた直売所棟「てんと」には、地元の新鮮な農産物や、農家手作りのお惣菜、お菓子、ドレッシングやジャムなどの加工品が並びます。また、大屋根ひろばでは各種イベントも開催。併設のレストラン棟「つばさ」では柏産の食材をふんだんに使ったグルメが楽しめます。



名物「柏のかぶソフトクリーム」



遊歩道を散策したり、レンタサイクルを借りて手賀沼の周辺をサイクリングするのもおすすめです。  
 場所 柏市箕輪新田59-2  
 交通 JR常磐線・成田線我孫子駅からバス「道の駅 沼南前」下車すぐ  
 常磐自動車道「柏IC」から車で30分(無料駐車場約400台)  
 問い合わせ 道の駅しょうなん TEL04-7190-1131



## 県立茂原樟陽高等学校・農業科 「自分の知識が生かせる体験」

### 専門学科による学び

農業科では、2年次から野菜・草花・果樹を学ぶ園芸コースと畜産を学ぶ動物コースに分かれて学習します。座学だけでなく実習を通し基礎知識や技術を習得するなど、実践的な授業が特徴です。また、育てた花などを販売し、地域とのつながりも大切にしています。こうした学びを通じ、地域社会に貢献できる人材育成を目指します。



一つ一つ丁寧に収穫

～茂原樟陽高等学校～  
 平成18年に茂原農業高校と茂原工業高校が統合し誕生した高校。「創る、育む、輝く」を校訓に、農業・食品科学・土木造園・電子機械・電気・環境化学の6学科を設置する全日制の高校で、広大な農場や整備された施設などの教育環境に恵まれています。

の小学生へ田植え体験のサポートを行います。子どもたちとの田植え体験を通じて、自分たちの未来や役割、農業の継承など、さまざまなことを考える機会としています。

当日は、子どもたちと一緒に泥だらけになりながら、5千平方メートルの広さの田んぼの一角で苗を一つずつ丁寧に植えました。農業科の佐藤さん(2年)は「初めて小学生に教えたので、良い経験ができた」と言い、柳沼さん(2年)は「この経験を生かし、地域のボランティアにも取り組みたい」と話してくれました。

今後も地域の方との関わりを大切にしながら、農業の学びを深めていきます。



横一列に並び、苗を植えます

問い合わせ 県立茂原樟陽高等学校  
 TEL0475-22-3315 茂原樟陽高校 検索

## 旬のレシピ ちばの味



とろける脂が絶品  
 入梅イワシの漬け丼

〈材料〉2人分

- マイワシ……………3尾(300g)
  - 塩……………適量
  - 大葉……………4枚
  - ご飯……………400g
  - 刻みのり……………少々
  - 薬味ソース ※全て混ぜ合わせる
    - 小ネギ(小口切り)…4本(25g)
    - ショウガ(みじん切り)…大さじ1(10g)
    - 白切りごま…大さじ1(8g)
    - 酢……………大さじ3
    - しょうゆ……………大さじ2
    - ごま油……………大さじ1
    - 砂糖……………小さじ1
    - こしょう……………少々
  - 割り酢 ※全て混ぜ合わせる
    - 酢……………50cc
    - 水……………大さじ1
    - 砂糖……………小さじ1/3
    - 薄口しょうゆ…小さじ1/3
- (1人分/約580kcal 脂質17.7g 食塩相当量1.8g)

### 【マイワシの下処理】

- ① マイワシはうろこを取り、頭を切り落とす。
- ② 腹から肛門まで切れ目を入れ、内臓を取り出し、水洗いする。
- ③ キッチンペーパーなどで水気を拭き取り、手開きをする。
- ④ 尾の方から中骨を取り、腹骨は黒い薄皮ごと包丁ですき取る。
- ⑤ 身をバットに並べ、両面にたっぷり塩を振りかけ、水分が出るまで30分ほど冷蔵庫に入れる。 [千葉県 イワシのおろし方](#) 検索

### 【作り方】

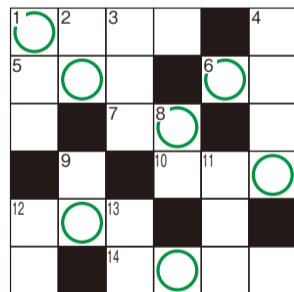
- ① 下処理をしたマイワシを流水で手早く洗い塩を落とししたら、水気を拭き取り、割り酢に10分ほど漬ける。
- ② 頭の方から皮をむき、残った骨を取り除き、そぎ切りにする。
- ③ 大葉は千切りにし、水にさらしてあくを抜く。
- ④ 丼にご飯を盛り付け、刻みのり・水気を切った大葉・マイワシをのせ、お好みの量の薬味ソースをかける。

【調理協力・千葉伝統郷土料理研究会】

問い合わせ 県報道広報課 TEL043-223-2241

## クイズ&プレゼント

丸部分の文字を組み合わせて、答えになる言葉をつくってください。  
 締め切り 6月15日(木) (必着) ※投函はお早めに。



ヒント=3面をご覧ください。

### 【ヨコのカギ】

- ①人と会ったときなどに交わす言葉や動作。
- ②ワインの原料にもなる果物です。
- ③魚の一種で、関東ではイナダ、関西ではハマチが成長するとこの呼び名になります。
- ④梅雨が明けた後の季節。
- ⑤他からの制限や束縛がなく、思うままに振る舞えること。

- ⑥取り扱いに便利で、ちょうど良い様子。
- ⑦まとまっているもの、組み立ててあるものをバラバラにすること。

### 【タテのカギ】

- ①可燃性で水と分離する液体。
- ②これを握るための「上総掘り」という工法は、明治時代に上総地方で考案されました。
- ③フィンランド発祥とされる蒸し風呂。
- ④イノシシの子ども。
- ⑤道路が交わる場所。十字路。四つ〇〇。
- ⑥竹や柳、針金で編んで作った入れ物。
- ⑦暑い時期に素肌の上に着る和服の一種。
- ⑧そのことをするのにかかる時間や労力。〇〇がかかる。
- ⑨液体や気体をこして、固体と分離させること。

### 応募方法

県ホームページ「ちば県民だよりクイズ応募ページ」からご応募いただくか、はがき(63円)に、答え、郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号と「ちば県民だより」への意見・感想を必ず書いて、〒260-8667(住所記載不要)県報道広報課クイズ係へ(応募は1人1通まで)。正解者の中から抽選で50人に「チーバくんグッズ 詰め合わせ」を贈呈。いただいたご意見などは、今後の編集の参考にさせていただきます。

※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。いただいた個人情報、賞品の発送のみに使用します。



「チーバくんグッズ 詰め合わせ」をプレゼント!

※画像はイメージです。

### 5月号の正解

タカラブネ(宝船)



正解者は5569人でした。