

チーバくんの今日はどこ行く?



① 勝浦朝市(勝浦市)

1591(天正19)年から続く歴史ある朝市。日本三大朝市の一つといわれ、週末には約40店が立ち並び、多くのお客さんが訪れています。

勝浦ならではの魚介や干物だけでなく、旬の野菜や果物なども販売。出店者の皆さんはとてもフレンドリーで、食材の調理方法など会話も弾みます。朝から営業している食堂や、地元食材を使った食べ歩きグルメも見逃せません。



何が買えるかわくわく

暑い夏のお出かけは朝がおすすめ! マイバッグ片手に旬の食材を探しに行きませんか。

会場 下本町朝市通り(毎月1日~15日)、仲本町朝市通り(毎月16日~月末)

交通 JR勝浦駅から徒歩10分。圏央道「市原鶴舞IC」から車で40分(市営駐車場をご利用ください)

開催時間 6時30分~11時ごろ

※売り切れ次第、早じまいするお店もあります。

定休日 毎週水曜日・元日(8月14日は営業)

問 (一社)勝浦市観光協会 ☎0470-73-2500

勝浦朝市 検索



② 戸定歴史館(松戸市)

「戸定」とは明治以前からの地名です。1884(明治17)年に水戸藩最後の藩主・徳川昭武の私邸「戸定邸」が建てられ、現在はその周辺が公園として整備されています。



昭武が撮影し絵葉書に使った写真

公園内にある戸定歴史館では、松戸徳川家伝来品など昭武や兄・慶喜ゆかりの品を展示。9月1日(日)まで開催中の夏季展「戸定だより 絵葉書から見る暮らし」では、きれいな市販品や写真入りの自作のものなど、当時の絵葉書を通して徳川家の人々の交流や暮らしを読み解きます。

開館時間 9時30分~17時(16時30分最終入館)

休館日 月曜日(祝日の場合は翌平日)・年末年始・展示替え期間

場所 松戸市松戸714-1(戸定が丘歴史公園内)

交通 JR松戸駅から徒歩10分。東京外環自動車道「松戸IC」または「三郷南IC」から車で10分(無料駐車場46台)

入館料 一般150円、高校・大学生100円(中学生以下・障害者手帳などをお持ちの方とその介護者1人無料)

問 戸定歴史館 ☎047-362-2050

戸定歴史館 検索



県立市原高等学校 園芸科緑地管理コース 「地域で活躍する人材育成」

地域の魅力を授業で体験

市内に33ものゴルフ場がある市原は、まさにゴルフの街。市原高校では、1年生の全クラスでゴルフ体験授業を実施しています。体験により生徒が競技の魅力を知るだけでなく、関連する仕事に興味を持つきっかけにもなっています。



ドライバーの練習

芝刈りの上達は実践あるのみ!

ゴルフ場に欠かせない芝や樹木の管理を学べるのが、園芸科緑地管理コースです。3年生は、毎週2回の芝刈り実習を通して、芝の性質や機械操作を学んでいます。



慣れた手付きで機械を操作

6月の実習では、自分たちで機械を調整して仕上りの長さを設定。夏の日差しで芝が傷まないよう、長めに刈りました。機械が大好きだという田畑さんは、実習の感想を「障害物のある場所や斜面を刈るのが難しい」と話してくれました。また、長島さんは「卒業後はゴルフ場でコース管理の仕事をしたい」とのこと。学んだ知識を生かし、地域で活躍してくれるのが楽しみです。

今後の管理は肥料と除草がポイント。これからも、さらに技術を磨いていきます。

市原高等学校

令和元年に旧鶴舞桜が丘高校と旧市原高校が統合し、普通科(普通・商業・福祉コース)、園芸科(野菜・草花・緑地管理コース)を設置。「地域共創・自主自律」の校訓の下、地域に貢献できる人材育成に取り組んでいます。

問 県立市原高等学校 ☎0436-92-1541 市原高校 検索



旬のレシピ ちばの味 vol.222

アジの南蛮漬け

(1人分/約420kcal 脂質17.5g 食塩相当量0.9g)

材料 2人分

アジ(三枚おろし)	2尾分(300g)	酢	50cc
玉ネギ	1/3個(100g)	だし汁	100cc
ニンジン	1/4本(30g)	砂糖	大さじ1
キュウリ	1/2本(50g)	しょうゆ	大さじ1/2
エリンギ	1本(40g)	塩	少々
塩・酒・片栗粉・油	適量	赤唐辛子(輪切り)	1/2本

【作り方】

- ①玉ネギは薄切り、ニンジン・キュウリは長さ4センチ程度の千切り、エリンギは半分の長さに切って四つ割りにする。
- ②Aをボウルなどに入れて混ぜ合わせておく。
- ③アジは2~3つに切り、塩・酒を振り10分ほど置く。キッチンペーパーなどで水気を拭き取り、片栗粉を薄くまぶして160~170度に熱した油でカラッと揚げる。(約10分)
- ④エリンギは素揚げする。
- ⑤②に揚げたてのアジを漬け込み、玉ネギ・ニンジン・エリンギ・赤唐辛子も入れて混ぜ、冷蔵庫で冷やす。食べる直前にキュウリを混ぜる。

【コツ】

アジはじっくり揚げると、小骨までやわらかくなり、食べやすくなります。

アジの豆知識

味が良いから「アジ」という名前になったといわれます。また、特に旧暦の3月ごろ(新暦の3月下旬~5月上旬)から味が良くなることから、魚へんに参という字が当てられて「鯿」と書くといわれています。

問 県報道広報課 ☎043-223-2241 (調理協力・千葉伝統郷土料理研究会)

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。

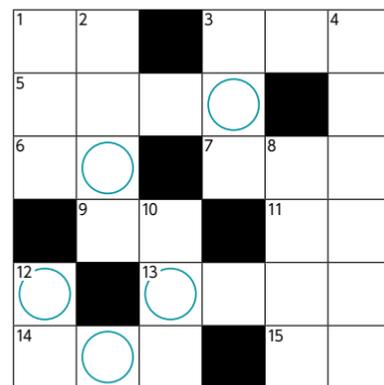
ヒント=パリ2024オリンピックで初めて正式競技に選ばれました。

【ヨコのカギ】

- ①小高くなった土地のこと
- ③動物が土や木を掘って作るすみか
- ⑤船が航行の目印にする塔状の施設
- ⑥カレーに合う平焼きのパン
- ⑦草花を美しく生けて観賞する伝統芸術
- ⑨人口が集中し、政治・経済・文化の中心となる大きな街
- ⑪何が起るかを前もって知ること
- ⑬ボールを使うスポーツの総称
- ⑭火に当てて焼くこと。程よく表面を焦がした「〇〇焼き」
- ⑮皇室に献上されている南房総の特産品

【タテのカギ】

- ①こどもの反対語
- ②数を数えること。大きい数字から1まで下がるのは「〇〇〇ダウン」
- ③富里市などで生産が盛んな、夏の味覚の代表格
- ④海や湖など水と陸地が接している水



際。なぎさともいいます。

- ⑧金曜日の次は?
- ⑩箱や引き出し、部屋などを区切るために使う物
- ⑫ステーキの焼き方で、表面は焼けているが中は生に近い状態のこと

締め切り 8月15日(木) 必着 ※投函はお早めに

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、①答え②郵便番号③住所④氏名⑤年齢⑥「ちば県民だより」への意見・感想を全て必ず書いて、〒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「特製クオカード」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は、賞品の発送のみに使用します。



応募ページ

7月号の正解

サーフィン



正解者は5,022人でした。