

チーバくんの今日はどこ行く?



① JA西印旛農産物直売所やおばあく(白井市)

梨で有名な白井市ですが、冬は自然薯が特産。自然薯は大和芋や長芋などよりも粘りが強く、高血圧予防や美肌に効果があるといわれています。「しろいの自然薯」は、畑にパイプを埋め、その中で栽培するので、山に自生するものよりも真っすぐで形が美しいのが特徴です。

直売所「やおばあく」では贈答用の箱入りや、便利な切り芋で自然薯を販売。他にも地元産のネギや白菜など、新鮮でおいしい旬の食材が手に入ります。白井の冬の味覚を堪能してみませんか。

地域情報サイト「しろいまっち」で自然薯レシピを公開中



営業時間 10時～17時

定休日 月曜日(祝日の場合は翌平日)、1月1日～6日

交通 北総線白井駅から徒歩30分。東関東自動車道「千葉北IC」から車で35分(無料駐車場35台)

問 JA西印旛農産物直売所やおばあく ☎047-498-2007



② 銚子ちぢみ伝統工芸館(銚子市)

「銚子ちぢみ」は江戸時代に銚子漁港の漁師の妻たちが、漁の安全と豊漁を祈って作ったのが始まりとされる伝統織物で、その技術は千葉県無形文化財に指定されています。「しば」という縮みがあり、丈夫でさらっとした肌触りが特徴です。

伝統工芸館では、ハンカチなどの小物から着物まで、さまざまな製品を展示販売。また、ちぢみのハンカチを使った藍染め体験も行っています。銚子の伝統の技に触れてみませんか。

開館時間 土～月曜日9時～16時(12時～13時は休憩)

休館日 火～金曜日、12月26日～1月3日

交通 JR松岸駅から徒歩5分。東関東自動車道「佐原香取IC」から車で55分(無料駐車場10台)

入館料 無料(藍染め体験は3,000円。ゴム手袋、エプロンなどを持参してください。)

問 銚子ちぢみ伝統工芸館

☎0479-22-2103

銚子ちぢみ伝統工芸館 検索



県立安房高等学校
「学問って面白い!」

現役京都大生との連携

安房高校では、1年生の希望者を対象に、現役の京都大生が運営する学習塾と連携した授業「白熱教室」を開催しています。授業では、身近な疑問を一人一人の「問い」として設定し、その解決方法について大学生とオンラインで意見を交換。「大学での学問」や「研究活動」がどのようなものかを体験し、学ぶ心に火を付けています。

そんな視点もあったんだ!

高木さん(1年)の問いは「和服の色や形がどのように確立したのか」です。「呉服屋さんで聞き取りをしたらどう?」などの意見が出る中、大学生が「作りやすさが関係しているかも」と被服学の視点を教えてくれました。他にも、石井さんの「K-POPはなぜ世界で人気があるのか」、石塚さんの「安房高校にはなぜ軽音楽部でなくギター部があるのか」などの問いについて、経済学やマーケティング、教育学などの視点からアドバイスをもらいました。



生徒たちに感想を聞くと「新しい視点を知ることができた」「受験勉強は大変だけど、大学での学問は楽しそう」とのこと。身近な疑問と学問のつながりや、世界の見え方が変わる瞬間の喜びを感じられたようでした。これからも、憧れの大学生と交流しながら、学びへの理解を深めていきます。

安房高等学校(館山市)

1901(明治34)年に旧制中学校として創立。特別進学クラスを設置するなど、生徒の進路希望を支援しています。白熱教室の実施に当たり、学校が独自のプラン実現に向け寄付を募集する「千葉県県立学校チャレンジ応援基金」を活用しました。

問 県立安房高等学校 ☎0470-22-0130 安房高校 検索



旬のレシピ ちばの味

vol.227

ハウレンソウのマフィン

(約200kcal 脂質12.1g 食塩相当量0.5g)
※6個の場合1個分



材料 直径約6センチのマフィン型5～6個分

ハウレンソウ	4株(150g)	牛乳	60cc
ベーコン	50g	米粉(製菓用)	100g
お好みのチーズ	60g	A ベーキングパウダー	小さじ1
無塩バター	50g	塩	小さじ1/5
砂糖	20g	※材料は常温にしておく	
溶き卵	1個分	※オーブンを180度に予熱しておく	

【作り方】

- ①ハウレンソウはゆでて水にさらす。水気をしっかり絞り、長さ2センチに切る。ベーコン・チーズは1センチ弱の細切りにする。
- ②Aを合わせてふるっておく。
- ③ボウルにバターを入れ、泡立て器で白くなるまで混ぜる。砂糖を入れてさらに混ぜ、溶き卵・牛乳・Aを順番に少しずつ加えて分離しないように手早く混ぜる。
- ④③のボウルに①の材料を加え、ゴムべらで切るようにさっくり混ぜる。
- ⑤④を型に均等に分けて入れ、予熱したオーブンで20分焼く。竹串を刺して生地が付かなければ焼き上がり。焼き時間が足りない場合は2～3分ずつ様子を見ながら追加で焼く。

【コツ】

米粉を薄力粉にしてもおいしく作れます。

ハウレンソウの豆知識

千葉県産のハウレンソウは1月～2月が旬です。葉が鮮やかな緑色で大きく厚みがあるものを選びましょう。

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。

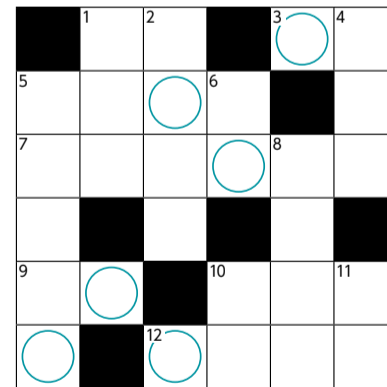
【ヨコのカギ】

- ①今日の次の日
- ③刻々と変動する物の値段
- ⑤春はセリ・ナズナなど食用、秋はハギ・ススキなど観賞用
- ⑦服などで表と裏の両方を使えるようになっていること
- ⑨自然界からとれる食物「海の〇〇」「山の〇〇」
- ⑩優れている能力、特性、資質
- ⑫予想していない時に、急に何かをされること

【タテのカギ】

- ①あまり知られていない観光地やスポット
- ②学校を英語で言うと?
- ④こどもの頃はオタマジャクシ
- ⑤千葉県屈指の初詣の名所「〇〇〇〇新勝寺」

ヒント=巡ると幸福を授かるといわれています。



- ⑥牛肉の赤身部分に網目のように細かく入った脂肪
- ⑧手先を使った細かい作業が苦手で、うまくできない様子
- ⑩2つそろって1組になっていること
- ⑪人・車などが通る所

締め切り 1月15日(水)必着 ※投函はお早めに

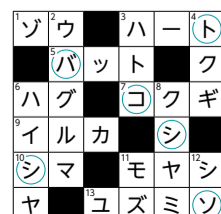
応募方法 県ホームページ「ちば県民だよりクイズ応募ページ」からご応募いただくか、はがき(85円)に、①答え②郵便番号③住所④氏名⑤年齢⑥「ちば県民だより」への意見・感想を全て必ず書いて、〒260-8667(住所記載不要)県報道広報課クイズ係へ(応募は1人1通まで)。正解者の中から抽選で50人に「特製クオカード」を贈呈。いただいたご意見などは、今後の編集の参考にさせていただきます。

※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

12月号の正解
トシコシソバ



正解者は4,909人でした。