

チーバくんの今日はどこ行く？

活気あふれる 食の拠点

成田市場に遊びに行こう！（成田市）

国内外へ新鮮な農水産物を届ける拠点として、令和4年に成田空港近くに新築・移設した成田市公設地方卸売市場（成田市場）。東京ドーム約2個分の広大な敷地に並ぶ水産棟・青果棟・関連食品棟では、一般の方も自由に見学や買い物ができます。

市場を訪れるのは朝7時から8時頃がおすすめ。販売する商品は季節や入荷状況によって異なり、その時々旬の味覚に出会えます。



成田楽市 毎月第4土曜に開催！

野菜や果物、水産物、お肉などさまざまな食材がずらりと並ぶ他、キッチンカーも出店し、毎回多くの来場者でにぎわいます。



来月開催

成田市産業まつり

新鮮な農水産物やお肉の販売の他、農産物の出来を競うコンテストも開催します。スタンプラリーや遊具など、こどもが楽しめる企画も充実。家族のお出かけにもぴったりです。

今回の産業まつりでは新たな試みとして、銚子漁港から直送された鮮度抜群の水産物を販売します。何が買えるかは水揚げ次第！当日のお楽しみです。

開催日時 11月7日(土)、8日(日)

8時～14時

※成田市役所から会場を往復するシャトルバスを臨時運行します。

問 成田市商工振興企業立地課 ☎0476-20-1622



営業時間 水産棟・青果棟7時～9時／関連食品棟7時～
(店舗ごとに営業時間・定休日が異なります)

場所 成田市天神峰80-1

交通 東関東自動車道「成田IC」から車で10分

成田空港第2ターミナルから直通シャトルバスで20分

※休市日など詳しくはホームページをご覧ください。

問 成田市卸売市場 ☎0476-37-7018



キンメダイの アクアパッツァ

(1人分／約260kcal 脂質15.3g 食塩相当量0.6g)

材料(2人分)

キンメダイ	2切れ
アサリ	
(殻付き・砂抜き済み)	100g
ブロッコリー	4房
① パプリカ	1/4個
エリンギ	小1本
ミニトマト	6個
ニンニク	1片
オリーブオイル	大さじ1
白ワイン	50ml
水	100ml

コツ

白ワインは料理酒に、キンメダイとアサリはお好みの魚介類に代えても楽しめます。

作り方

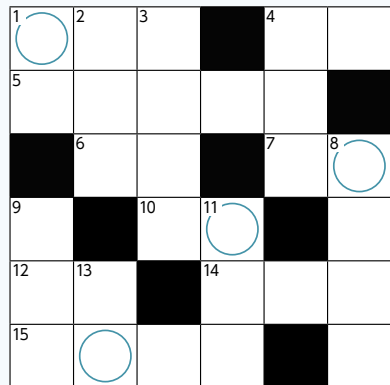
- キンメダイは両面に塩・こしょう(分量外)を振って10分ほど置き、キッチンペーパーで挟んで水気を取る。
- アサリは殻をこすり合わせるようにしてよく洗う。①の具材は一口大に切り、ミニトマトはヘタを取る。ニンニクは芯を取り、薄切りにする。
- フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ、弱火で加熱する。ニンニクの香りがしてきたら、キンメダイを皮の面を下にして2分ほど焼く。
- キンメダイの皮に焼き色が付いたら裏返し、②の具材、白ワイン、水を加えて強火にし、アルコール分を飛ばしてふたをする。弱火で5分ほどアサリの口が開くまで蒸し煮にし、最後に塩(分量外)で味を調える。

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＝水揚げ量日本一の漁港があるのはどこ？
2・3面をチェック！



【ヨコのカギ】

- 考え方や行動がこどもっぽいこと
- 千葉県が水揚げ量日本一(令和6年)の高級食材。〇〇エビ
- ピアノや合唱などの技能を競います
- 根拠のないうわさや偽の情報。〇〇ネタ
- 牛を英語でいうと？
- 王様や姫に仕える護衛。英語で「ナイト」
- ネギを背負ってきます
- チョコチョコ切ります

特製クオカードを
抽選で50人にプレゼント！



※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、賞品の発送にのみ使用します。

締め切り **10月15日(木) 必着**

応募方法

二次元コードから。またははがきに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)



応募ページ

9月号の正解

Qなつつ(キューナッツ)

正解者は4,491人でした