

千葉ブランド水産物 新たに2品 認定

県では、全国に誇る県産水産物を「千葉ブランド水産物」として認定し、PRしています。そんな自慢の品々に、今年度は新たに2品が加わりました！

大原産天然トラフグ 認定対象期間：11月5日～3月31日



1匹ずつ釣り上げられたトラフグは、すぐに歯を切ることで傷のない美しい状態と活きの良さを保っています。弾力のある歯ごたえに加え、2月～3月には大きく濃厚な白子も楽しめます。

認定事業者 夷隅東部漁業協同組合（いすみ市）
☎0470-62-0111

オススメ料理 刺身、鍋など

いすみ市では、フグを食べられる市内のお店を紹介しています ▶



布良瀬一本釣くろむつ 認定対象期間：周年

館山市の平砂浦沖合に位置する布良瀬は全国有数のくろむつの好漁場。脂のりもよく、近年は高級魚として注目されています。漁獲後、丁寧に扱うことで鮮度をキープ！濃厚なうまみは絶品です。

認定事業者 岩井富浦漁業協同組合（南房総市）
☎0470-33-2511
館山漁業協同組合（館山市）
☎0470-27-2111

オススメ料理 刺身、煮付けなど

※購入先などについては、各認定事業者へお問い合わせください。

問 県水産課 ☎043-223-3045



その他の認定品も紹介中



製作体験もできる！ 県指定伝統的工芸品展

県の風土と歴史の中で受け継がれてきた県指定伝統的工芸品を多数展示！

製作の様子を間近で見学したり、製作体験をしたりすることもできます。気に入った1品はその場で購入も可能！ぜひお越しください。

▶ **日時** 2月21日（土）～23日（月・祝）
10時～17時※最終日は16時まで

▶ **会場** イオンモール幕張新都心 グランドモール1階 グランドコート（JR幕張豊砂駅直結）



展示の一部を少しだけご紹介！



美しい半円と格子模様の窓「房州うちわ」

「京うちわ」「丸亀うちわ」に並ぶ“日本三大うちわ”の一つで、南房総で受け継がれてきた県を代表する伝統的工芸品です。太さ1.5センチほどの1本の竹を48～64等分に割いて骨組みを作ります。竹を糸で引き締めることにより形作られる美しい半円と、竹を編むことで生み出される格子模様はまさに職人技。最近では、現代的な図柄や持ち手に凝った装飾があるものなども人気です。



格子模様の窓

伝統に裏付けられた高い技術「千葉工匠具」



千葉工匠具とは、鍛冶職人が伝統的な技法で製作するはさみや包丁、鎌などの刃物・手道具類のことです。江戸時代、房総半島では大規模開発や開墾が行われていたことから、大工道具や農具の製作技術が発達し、職人の仕事道具＝工匠具の産地として全国に知られていきました。手作りならではの使いやすさと伝統に裏付けられた技術の高さが魅力です。

※当日は、千葉工匠具の一種である成田打刃物を展示販売予定

ぜひこの機会に、県が誇る伝統技術の数々をご覧ください。

問 県観光政策課 ☎043-223-2416



あなたの健康パートナー かかりつけ医をもとう

かかりつけ医とは、健康に関することを何でも相談できる身近な医師のこと。日頃から自分の健康状態を把握してもらうことで、病気の早期発見や重症化を防ぐことにもつながります。

かかりつけ医は自分で選べる！

大切なのは、自身が信頼をおける医師かどうかです。「かかりつけ医＝内科」と思われがちですが、診療科に決まりはなく、1人に絞る必要もありません。

どうやって探せばいいの？

まずは身近なところから、医師とコミュニケーションをとってみましょう。「健康診断を受診した医療機関」「家族の受診の付き添い」「職場の産業医面談」などもきっかけのひとつ。児童の場合は、学校医も身近な医師の一人です。

医療情報ネット「ナビイ」を使えば、全国の医療機関を診療科目などで検索することもできます。

医療情報ネット「ナビイ」▶



まずはかかりつけ医を受診しよう！

医療機関は、施設の規模や専門性に応じた役割分担をすることで、質の高い医療を効率的に提供しています。体調不良の際はまず、日頃から自分のことをよく知っているかかりつけ医に相談し、適切な診察や受診先の判断を仰ぎましょう。必要に応じて、専門の医師・医療機関を紹介してくれます。

夜間の急な体調不良など、かかりつけ医に相談できず、救急車を呼ぶか迷ったときは、以下の相談ダイヤルをご利用ください。

夜間・休日「救急安心電話相談」 #7119

ダイヤル回線、IP電話からは ☎03-6810-1636

▶ **平日・土曜日** 18時～翌朝8時

▶ **日曜日・祝日・年末年始・ゴールデンウィーク** 9時～翌朝8時

こども急病電話相談 #8000（15歳未満の方が対象です）

ダイヤル回線、IP電話、光電話、鉾子市からは ☎043-242-9939

▶ **毎日** 19時～翌朝8時

問 県医療整備課 ☎043-223-2457

絶品焼き芋が大集結！ 冬のさつまいも博

秋に収穫したさつまいもが年を越し、最も甘みがのってくるこの時季。全国有数のさつまいも産地として、その魅力を全力でPRしている千葉県に、絶品焼き芋やスイーツが集結します！



全国やきいもグランプリ

全国各地から人気・実力を兼ね備えた焼き芋屋がずらり！来場者の投票で、全18芋の中から今年の焼き芋屋No.1が決定します！

こだわりの絶品メニュー

各店舗が趣向を凝らした逸品が勢ぞろい！さつまいもの魅力を最大限に生かしたスイーツやフードが300品以上並びます。



楽しいステージイベントも

さつまいもを使ったクッキングステージやこども向けワークショップの他、音楽ライブ・ダンスパフォーマンスなど会場を盛り上げる企画も満載です！

▶ **日時** 2月11日（水・祝）～15日（日）10時～18時（最終日は17時30分まで）

▶ **会場** 幕張メッセ国際展示場 展示ホール3（JR海浜幕張駅から徒歩5分）

入場時間	滞在時間	2月11日(水・祝)・ 14日(土)・15日(日)		2月12日(木)・ 13日(金)	
		前売券	当日券	前売券	当日券
10時～10時59分	10時～12時	850円	1,000円	700円	800円
11時～11時59分	11時～13時	(販売対象外)		(販売対象外)	
12時～12時59分	12時～14時	850円		700円	
13時～13時59分	13時～15時				
14時～14時59分	14時～16時				
15時～15時59分	15時～17時				
16時～17時30分	16時～18時	650円	800円	500円	600円

詳しくはホームページをご覧ください。

※未就学児無料

問 県販売輸出戦略課 ☎043-223-3085

お得な前売り入場券販売中！

