

千葉市つくたべ

千葉市つくたべは、「千葉市でつくって千葉市で食べる」を合言葉に、市内のつくる人（生産者・飲食店）と食べる人（消費者）をつなぐ地産地消の取り組みです。詳しくは、[千葉市つくたべ](#)

千葉市つくたべ推進店

千葉市産の新鮮な農畜産物を購入できるお店や、美味しい地産地消メニューを食べることができる飲食店などを「つくたべ推進店」として登録しています。

詳しくは、[つくたべ推進店](#)

生産地と消費地が近いからこそ、鮮度と旬を味わってほしいです！



編集担当D

千葉市つくたべBOXを販売します

市内で採れた新鮮な野菜や加工品など、千葉市の「おいしい」が詰まった千葉市つくたべBOXを販売します。

今回は千葉市食のブランド「干」とのコラボBOXで、1月に発表された第3回認定品18面の一部も詰め合わせています。

また、BOX内の食材を使い、ABCクッキングスタジオが開発したレシピでオンライン料理教室をLIVE配信します（購入者以外の方も視聴可）。



千葉市つくたべBOXイメージ

*一部の食材は、購入者が準備する必要があります。

申込期間 2月1日(水)～12日(日)

発送日 2月17日(金)から順次発送（収穫状況により変更となる可能性あり）

数量 先着100セット

料金 3,500円

ABCクッキングスタジオ オンラインレッスン

日時 2月22日(水)20:00から

視聴方法 ABCクッキングスタジオ公式 Instagram (@abccookingofficial) から



販売方法など詳しくは、[千葉市つくたべBOX](#)

農政課 ☎245-5758 FAX245-5884

千葉市のつくたべ!

市内ではさまざまな農産物がつくられています。産地ならではの、新鮮で旬の農産物をおいしくたべませんか？

ホウレンソウ 旬…11～2月



ホウレンソウは、東京近郊の群馬県、埼玉県、千葉県（全国第3位）および茨城県の4県で全国の生産量の約40%を生産しています。市内でも年間を通じて栽培されており、直売所や千葉市地方卸売市場を通して出荷されています。

ホウレンソウは大別して、株本が紅色で葉の切れ込みが多く、柔らかくて美味しい「東洋種」、葉が厚い「西洋種」、東洋種と西洋種を交配した「交配種」の3種類があります。近年はおひたしや胡麻和えのほか、生食用に改良された品種もあり、サラダにも使用されています。

Recipe ホウレンソウとチーズの豚バラかつ

〈材料〉2人前
ホウレンソウ…40g プロセスチーズ…30g
焼きのり(15cm×10cm)…1枚 豚バラ肉…50g
塩・こしょう…少々 パン粉…適量
卵…1個 サラダ油…適量



- ゆでたホウレンソウを冷水にとり、よく絞る。
- チーズと①を15cmに切る。
- 焼きのりの上に、ホウレンソウとチーズをのせて巻く。
- 塩・こしょうした豚バラ肉で、チーズがはみ出ないように③を巻く
- ④を、薄力粉、卵、パン粉の順につける。
- 160℃に熱した油で、約10分揚げる。
- 粗熱が取れたら切り分け、盛り付けて完成。

レシピ監修（千葉市つくたべ推進店）＝オークラ千葉ホテル（中央区中央港1-13-3）三好シェフ（日本料理長）



学芸員が選ぶ 今月のイッピン

亜欧堂田善 《三田雪景図》 絹本油彩 文化年間（1804-1818）頃 歸空庵（きくうあん）蔵

雪がやわらかに降り積もった土手の上を、2人の男性が視線を交わしながら歩いて行きます。隅田川沿いの三田神社付近の景色を描いていますが、人の姿は少なく、雪の日独特のしんと



静かな雰囲気がよく伝わってくる作品です。作者は江戸時代後期に活躍した亜欧堂田善（1748-1822）。白河藩主・松平定信のもとで銅版画や油彩画といった西洋画法に取り組んだ洋風画家です。西洋画に倣って空を広々と描き、遠近法を用いて奥行きのある画面に仕上げています。江戸時代の作品ですが、油彩画らしいぽってりとした筆遣いと優しい色合いや、物語性あふれる場面設定は、現代の絵本の挿絵に通



「没後200年 亜欧堂田善」展（～2/26日）にて展示中。ぜひ、ご覧ください。

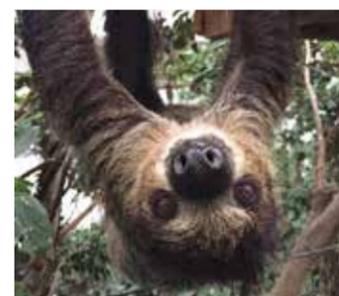
じる親しみやすい魅力があります。開催中の「没後200年 亜欧堂田善」展では、こうした油彩画のほか、銅版画による解剖図や世界地図など、田善が手掛けた多彩な作品約250点が一堂に会します。首都圏では実に17年ぶりとなる大回顧展をぜひご覧ください。

市美術館 ☎221-2311 FAX221-2316

動物公園日誌

日直 テラス (フタユビナマケモノ)

わたしの名前はテラス（ぶらーんぶらーん）わたしたちなマケモノは、長いつめを使って、こんな風にさかさにぶら下がっているのよ。ねてる時だって、赤ちゃんをうむときだって、ほとんど木の上ですごしているの。週1回くらいかなあ、うんちをするために、地上におりるよ。なんでそんなにうんちするのをがまんできるかって？そりゃあ、わたしたちは食べ物の消化がおそくてあまり食べられないからねえ。それに、エネルギーをなるべく使わないようにあまり動かないの。だから、ナマケモノって言われるんだ。



野生のナマケモノは、南アメリカ、中央アメリカのねったい雨林にくらしているのよ。わたしたちの身体は、外の温度に合わせて体温がへん化するから、1年を通して温かいねったい雨林は、とても住みやすいのよ。雨も多いから、こう見えて泳げるのよ。

生きるために「なまけもの」でいるの。わたしたちなマケモノのイメージ、少しかわったかなあ？え、かわってないの？！

「お父さん」の愛称で親しまれたフタユビナマケモノが、2022年12月31日に腎不全のため、亡くなりました。

動物公園 ☎252-1111 FAX255-7116