

# 考えよう 平和の大切さ

千葉市が戦時中、空襲で大きな被害を受けたことを知っていますか？1945年6月10日と7月7日、2度にわたる大空襲により、中心市街地の約7割が焼け野原となりました。しかし、戦後の困窮から市民の英知とたゆまぬ努力により、復興への道を歩み始め、現在の千葉市の礎を築きました。この戦争の悲惨さと復興への努力の記憶は、決してなくてはならず、永く後世に語り継いでいかなければなりません。この機会に戦争の悲惨さ、平和の大切さについてあらためて考えてみましょう。



平和都市宣言記念像

## 戦時中の千葉市

1908年の交通兵旅団と鉄道連隊第二大隊の椿森移転以来、本市には、陸軍歩兵学校、気球連隊など多くの陸軍施設が現在の中央区や稲毛区に集積し、その総面積は約462ヘクタールに及びました。

跡地は現在、学校や公園、公共施設などに利用されています。

## 千葉空襲

2度にわたる空襲のうち、6月10日の空襲では、日立航空機千葉工場（現在の中央区川崎町）などが被害を受け、死傷者391人、被災戸数415戸、被災面積26ヘクタールに及びました。



市上空を飛ぶB29の編隊 千葉市空襲を記録する会 提供

7月7日の空襲（七夕空襲）では、中心市街地の大部分が焼き尽くされ、被害は、死傷者1,204人、被災戸数8,489戸、被災面積205ヘクタールに及びました。

2度の空襲で、中心市街地の約7割が焼け野原になり、被災者が4万人以上も出ました。

## 千葉空襲にまつわる戦災資料の寄贈・寄託のお願い

戦争の記憶を後世へ伝えるため、戦災資料などを収集しています。千葉空襲の被害を伝える品々（被害を受けた日用品、被災後の写真、イラストなど）をお持ちの方で、市へ寄贈・寄託していただける場合は、市民総務課へご連絡ください。

☎市民総務課 ☎245-5156 FAX245-5155

## 千葉空襲写真パネル展

空襲被害状況のほか、戦前・戦後の市民生活、災害復興の様子、広島・長崎の被爆などに関する写真パネルを展示します。

日程	会場
6月29日(土)～7月9日(火)	きぼーる1階
7月1日(月)～5日(金) (稲毛区役所のみ初日は13:00から)	各区役所（中央区、花見川区を除く）
7月11日(木)～19日(金)(最終日は13:00まで)	生涯学習センター1階
7月22日(月)～31日(水)(最終日は13:00まで) *土・日曜日を除く	市役所1階
8月1日(木)～12日(木) (最終日は13:00まで)	イオンタウンおゆみ野本館1階
8月13日(火)～19日(月)(最終日は16:00まで)	そごう千葉店地階
8月20日(火)～28日(水)	ワンズモール3階

## 平和アニメ上映・戦災体験講話会

平和に関するアニメ映画「青い目の人形物語」の上映と戦災体験者によるお話の会を開催します。

日時 7月13日(土)10:00～12:00（開場は9:40から）

会場 生涯学習センター 定員 先着50人

申込方法 7月9日(火)17:00までに、Eメールで必要事項(15面)のほか、参加人数を明記して、市役所コールセンター☎event@callcenter-chibacity.jpへ。電話、FAXも可。

☎市役所コールセンター ☎245-4894 FAX248-4894



# 千葉市つくたべ

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？

## トウモロコシ 旬…7月



市内では若葉区、緑区を中心にたくさん栽培されています。鮮度がとても大切な野菜で、採れたては甘みがたっぷりで格別な味わいです。朝採れのを近所のお店や直売所で購入しやすいのも産地が近い千葉市のうれしいところですね！

## 旬の野菜で減塩!?



野菜をたくさん食べるといいことがたくさんあります。そのひとつが“減塩”。野菜に含まれるカリウムは体内で過剰に摂取された塩分（ナトリウム）を、体の外に排出してくれる作用があります。（腎臓疾患のある人はカリウムの取りすぎには注意が必要です。）

さまざまな農産物がつくられている千葉市ならではの旬で新鮮な野菜を使って、おいしい減塩料理をつくってみませんか？

☎農政課（野菜に関すること）☎245-5758 FAX245-5884  
健康推進課（減塩に関すること）☎245-5794 FAX245-5659

## ちばしおレシピ ゴーヤもろこしチャンプルー



〈材 料〉3人前  
トウモロコシ(大)…1本(正味200g)  
ゴーヤ……………150g  
豚バラ肉……………80g  
減塩しょうゆ……大さじ1と2分の1  
(濃口しょうゆ大さじ1でも可)  
本みりん……………大さじ1  
塩……………適量  
かつお節……………適量  
サラダ油……………大さじ1  
レシピ監修=味の素(株)、キッコーマン(株)、  
国分グループ本社(株)、エスビー食品(株)

【栄養価 (1人分)】 食塩相当量0.8g  
エネルギー197kcal、たんぱく質6.7g、  
脂質14.4g、炭水化物(糖質9.3g/食物繊維2.4g)

- ①豚バラ肉を食べやすい大きさに切る。ゴーヤは5ミリ厚さの半月切りにして塩もみし、水で洗ってざるに揚げる。トウモロコシは芯から実を外す。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、豚バラ肉、ゴーヤ、トウモロコシの順に中火で炒め、火を通す。
- ③火が通ったら強火にして、本みりん、しょうゆの順に加え炒め合わせる。
- ④器に盛り、かつお節をふる。

**つくたべ減塩ポイント!**  
火を入れることでトウモロコシの甘さが増し、ゴーヤの苦み、かつお節の風味で少ない塩分でも、おいしく食べられます。

## ちばしお、減らしお、ヘルシーライフ!

市では、民間企業と協定を締結し、減塩の普及啓発に取り組んでいます。活動内容や共同開発レシピなど詳しくは、☞ちばしお☞ポイントやコツをつかんで、おいしく賢く減塩しましょう!