

バレーボールネーションズリーグの予選ラウンドを千葉市で開催！

バレーボールにおける世界最高峰の国際大会のひとつである、バレーボールネーションズリーグの予選ラウンドの開催都市の一つに千葉市が選ばれました。世界のトップ選手の迫力あるプレーを近くでみるチャンス！ぜひ会場で体感してください。チケットの購入など、詳しくは、[VNL 千葉大会](#)



日程	開始時間	対戦相手
7/9(水)	12:00	ブルガリア VS ブラジル
	15:30	韓国 VS ポーランド
	19:20	日本 VS フランス
10(木)	15:30	フランス VS ブラジル
	19:20	日本 VS 韓国
11(金)	15:30	ブルガリア VS フランス
	19:20	ポーランド VS ブラジル
12(土)	15:30	韓国 VS ブルガリア
	19:20	日本 VS ポーランド
13(日)	11:00	韓国 VS フランス
	14:30	ブルガリア VS ポーランド
	19:20	日本 VS ブラジル

日程	開始時間	対戦相手
7/16(水)	12:00	アルゼンチン VS ブラジル
	15:30	トルコ VS アメリカ
	19:20	日本 VS ドイツ
17(木)	15:30	トルコ VS ドイツ
	19:20	日本 VS アルゼンチン
18(金)	15:30	アルゼンチン VS アメリカ
	19:20	日本 VS ブラジル
19(土)	15:30	トルコ VS ブラジル
	19:30	ドイツ VS アメリカ
20(日)	11:00	トルコ VS アルゼンチン
	14:30	ドイツ VS ブラジル
	19:20	日本 VS アメリカ

バレーボールネーションズリーグとは

2018年に国際バレーボール連盟によって新設された5～7月にかけて行われる大会で、世界のトップチームが集う世界最高峰の国際大会のひとつです。

本大会の成績は、世界ランキングにも影響します。ファンが選手を身近に感じることができる大会としても、多くのバレーボールファンにとって注目の大会です。



日本戦以外の試合に市民を招待します

日 程 【左記】
会 場 千葉ポートアリーナ
対 象 市内在住の方
定 員 1,800人

申込方法 6月2日(月)～12日(木)に
 応募フォームから。



[VNL 千葉市](#)

問 スポーツ振興課 ☎245-5966 FAX245-5592

ブルーベリー観光農園の季節がやってきました！

初夏から始まる市内の観光農園のブルーベリー狩り。摘みたての完熟ブルーベリーを味わってみませんか。

料金や品種など詳しくは、各農園にお問い合わせください。



期 間	農 園 名	所在地・問い合わせ
6月上旬～7月上旬	ふあいんファーム	緑区大膳野町4-126 ☎312-1715
6月上旬～8月中旬	B.ベリーファーム泉の丘	若葉区上泉町648付近 ☎090-8454-9579
6月中旬～8月下旬	かみなり農園	若葉区五十土町23-2 ☎070-8987-2314
6月中旬～8月下旬	ドラゴンファーム	若葉区小倉町1458-3 ☎235-3788
6月中旬～8月下旬 (月曜日、雨天休み)	猪野ナーセリー	若葉区富田町542 ☎090-2635-7552
6月中旬～9月上旬	ほかりブルーベリー園	緑区平川町2139 ☎070-3516-3939
6月中旬～9月上旬	浅野フルーツ園	若葉区中野町12 ☎228-1840

*天候により収穫時期がずれる場合や、採れない場合があります。

問 市園芸協会 ☎228-7111 FAX228-5779

月曜日（祝・休日の場合は翌日）休業

千葉市のブルーベリーをつくたべ！

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？

ブルーベリー 旬…6～8月



ブルーベリーのシーズンがやってきました。千葉市では6～7月にかけて収穫できるハイブッシュ系と、7～8月ごろまで楽しめるラビットアイ系のブルーベリーの両方を栽培しています。市内農園をめぐり、食べ比べしてみたいかがでしょう。

ブルーベリー農園主直伝！美味しく長持ち♪保存方法

出来るだけ採れたて・買ったてのうちに、「洗わずに」ジッパー付きのビニール袋に入れ、「平ら」に整え、「平らのまま」冷凍保存します。
 *「洗わずに」と「平ら」が要です！召し上がる前にさっと水で洗うとシャーベット状になり暑い夏にはぴったりの食べ方です。

Recipe 簡単！爽やかブルーベリーゼリー

〈材 料〉4ココット分

- ① ブルーベリー（冷凍でも可）…200g
- ② グラニュー糖…60g（ブルーベリーの30%程度）
- ③ 水…200g グラニュー糖…13g
- ④ はちみつ…13g レモン汁…7g
- ⑤ 水…30g ゼラチン…6g



- ① ①を混ぜ合わせ、電子レンジ600wで3～4分温めてブレンダーをかける。網でこしてソースを作る。
- ② 水30g、ゼラチン6gを混ぜてふやかしておく
- ③ ボールに④を入れ、①を少し残して加えて、電子レンジ600wで4～5分温める。熱いうちに②を加え、よく混ぜてから氷水で冷やす。
- ④ 器に移してから、冷蔵庫で3時間ほど冷やし固める。
- ⑤ 召し上がる前にお好みでフレッシュブルーベリーや生クリーム、①の残り、ハーブなどを飾り完成。

レシピ監修＝（千葉市つくたべ推進店） タンジョウファームキッチン（花見川区大日町1399-2）代表 岩山 スイーツ担当安田シェフ

問 農政課 ☎245-5758 FAX245-5884