

アルティ―リ千葉

B2優勝・B1昇格

プロバスケットボールクラブのアルティ―リ千葉は、Bリーグ2024-2025シーズンのB2で優勝し、B1に昇格しました。B1でも会場で皆さんの応援をお待ちしています。アルティ―リ千葉と団結して次のシーズンも戦いましょう！



アンドレ・レマニスヘッドコーチからのコメント



チーム、クラブ、スポンサー、そして
アックス（ファン）の皆さまのこれまでの
努力が実り、チャンピオンシップを獲
ることができ、非常に嬉しく思います。
このクラブに関わってくださっている
すべての皆さまがこの功績を喜んでい
ただけると嬉しいです。皆さまのサポ―
トがあったからこそ、このような素晴ら
しい結果を出すことができました。
本当にありがとうございました！

問柴アルティ―リ ☎307-7741（平日11:00～18:00）
FAX307-7761



学芸員が選ぶ 今月のイッピン

吉田 博「劔山の朝 日本アルプス十二題」

1926年（大正15年）
木版多色摺 千葉市美術館蔵

まだ暗さも残る夏の早朝、昇る朝日に山の頂が照らされて輝く、その一瞬の光景を捉えています。

作者の吉田博（1876-1950）は、日本や欧米の風景を色彩豊かに表現した木版画で知られる、新版画の代表的作家です。

高山を愛した吉田は、還暦ごろまでのほぼ毎夏を日本アルプスで過ごしていました。遠方から眺める山の姿は勿論のこと、登山家ならではの経験や実感が込められた秀作を多く手掛けています。

本作においても、山で夜を明かした者だけが目にすることの出来る光と色彩が風景の中に溢れ、空気の冷たさまで伝わって来るような、臨場感ある仕上がりとなっています。

山肌の美しいグラデーションは、淡い色をぼかしながら重ねることで表現しており、木版画としての技術の高さにも驚嘆させられます。

2016年に開催した「生誕140年 吉田博展」でメインビジュアルとして使用した、千葉市美術館にとっても特別な1枚です。



「日本美術とあゆむ―若冲、簫白から新版画まで」(~7/21)にて展示中です。

松岡学芸員

問市美術館 ☎221-2311 FAX221-2316

千葉市の🍅🥕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？

キュウリ

旬…6～8月

市内では夏秋キュウリがたくさん栽培されています。みずみずしくさわやかな味わいのキュウリは、体を内側から冷やし、暑い夏を一緒に乗り越える相棒となるでしょう。



生育中に型にはめて成長させると、ハート形や星形など好きな形に育てることができるので子どもの自由研究にもおすすめです。

旬の野菜でおいしく減塩！



×



採れたてで旬の野菜を使うことでしっかりとした素材の味が楽しめるため、少しの塩分でもおいしく食べられます。さまざまな農産物をつくらしている千葉市では、季節ごとのさまざまな旬の農産物が楽しめます！今回は、千葉市産のキュウリを使っておいしく減塩してみたいかがですか。

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](#) 

おいしく賢く減塩するポイントやコツをつかんで、ヘルシーライフを送りましょう！

問農政課 ☎245-5758 FAX245-5884（農産物について） 健康推進課 ☎245-5794 FAX245-5659（減塩について）

ちばしおレシピ

キュウリと鮭缶のおろしどんぶり

～夏にぴったり！香りと食感を楽しむさわやかメニュー～



＜材料＞2人前

白飯	300g
大根	300g
鮭の水煮缶	1缶（180g）
キュウリ	1/2本
シソ	2枚
しょうゆ	小さじ2
酢	小さじ1
おろしワサビ	小さじ1/2

【栄養価（1人分）】食塩相当量1.3g エネルギー363kcal、たんぱく質16.3g、脂質5.6g、炭水化物61.6g（糖質57.6g／食物繊維4.0g）

レシピ監修＝味の素㈱、国分グループ本社㈱、エスビー食品㈱

<作り方>

- ①鮭の水煮缶は汁気をきり、軽くほぐす。
キュウリはスライサーで薄い輪切りにし、シソはせん切りにする。
- ②大根はすりおろして水気をきり、ワサビ、酢を加えて混ぜ、鮭とキュウリを加えて和える。
- ③どんぶりに白飯と②を盛り、シソをのせ、しょうゆをかける。

つくたべ減塩ポイント！

酢としょうゆでサッパリとした味わいに。
ワサビの風味とシソの香りで、塩分控えめでもおいしくいただけます。
ワサビやシソはお好みで量を調整してもよいでしょう。