知ってる？ 千葉市の地産地消は、

千葉市つくたべ

２016年から「千葉市つくたべ」の活動が始まりました。

合言葉は「千葉市でつくって千葉市でたべる」。

市内の飲食店と生産者をつないだり、千葉市産の農産物を食べられるお店や買えるお店を「千葉市つくたべ推進店」として登録し発信したり、千葉市の農産物の魅力が伝わるようなイベントを開催するなどの活動をしています。

千葉市の「つくる人」と「たべる人」「千葉市つくたべ」を一緒に育てていきませんか。

千葉市 つくたべ 検索

発行製作：
千葉市経済農政局農政部農政課

えらんで、たべよう!

千葉市の野菜

千葉市は都市でありながら、豊かな農村が広がる「ちょっと田舎のあるまち」です。千葉市内では様々な野菜が生産されています。地場野菜の良さはなんといっても**鮮度**、そして顔の見える距離という**安全安心**。また地元産を選ぶことで**環境負荷の軽減**にもつながります。さらに生産者の支援にもなります。

いつもの買い物の際、千葉市産の野菜をえらんでみませんか。

千葉市の野菜、なにをつくっているの？

千葉市では1年を通じて様々な農産物をつくっています。
特に花見川区、若葉区、緑区での生産が盛んです。

■千葉市内の生産地MAPとおもな生産物

冬キャベツは、シャキシャキとした食感が特徴で炒め物や煮物向け。春キャベツは水分が多く、千切りなど生食向けです。

キャベツ

コマツナ

コマツナは1年を通じて生産しています、特に美味しい季節は冬です。
千葉県内の生産量は千葉市が1位です。
栄養たっぷりで手軽に食べられる野菜の優等生です。

ラッカセイ

千葉といえばラッカセイは有名ですよね。煎ったラッカセイが一般的ですが、生のラッカセイ（おおまさり品種）をゆでて食べるのは千葉ならではです。

千葉市では、春夏ニンジン（5月中旬～6月中旬）と秋冬ニンジン（11月下旬～3月中旬）が生産されています。生産量も多く、千葉市を代表する野菜です。鮮度の良いニンジンのみずみずしさを味わってみてください。

ニンジン

イチゴ

甘くておいしいイチゴ、とれたてのおいしさは産地ならではの魅力です。千葉市内には観光農園や生産者直売など多くあります。
時期は12月～5月上旬まで。
多く生産されている品種は、とちおとめ、かおりの、紅ほっぺ、チーバベリーなどです。

ブルーベリー

フレッシュな完熟ブルーベリーも千葉市では味わえます。
6月下旬～9月上旬がシーズン。
大粒で酸味と甘みのバランスがよいハイブッシュ種と小粒で甘みが強いラビットアイ種が生産されています。