

千葉市の採れたて、いただきます



～地産地消でおいしい毎日を～

千葉市は大都市でありながら農業が盛んで、採れたての農産物を手軽においしく楽しむことができます。生産地と消費地が近いからこそできる地産地消。作る人にも食べる人にもたくさんのいいことがあるんです。
圃農政課 ☎245-5758 FAX245-5884

地産地消って、なーに？

千葉市で作られたものを千葉市で消費する地産地消は、生産者と消費者をつなぐ、一番身近で持続可能なつながりです。



編集担当Z

地元の農産物を食べることは、僕たちの健康だけでなく、生産者を支える力にもなるんだ

生産者には

- 消費者の声が届きやすく、モチベーションアップにつながる！
- 一番おいしい時に食べてもらえる！
- 流通コストがかからず、環境にも優しい！

消費者には

- 新鮮で安全な食材が食べられる！
- 作った人の顔が見えるから、安心！
- 農産物の本来の旬を知ることができる！

千葉市では、どんな農産物を作っているの？

1年を通じてさまざまな農産物が作られています。

キャベツ

春キャベツは水分が多く甘味があり、千切りなど生食向けです。冬キャベツはシャキシャキとした食感で炒め物や煮物向けです。



ニンジン

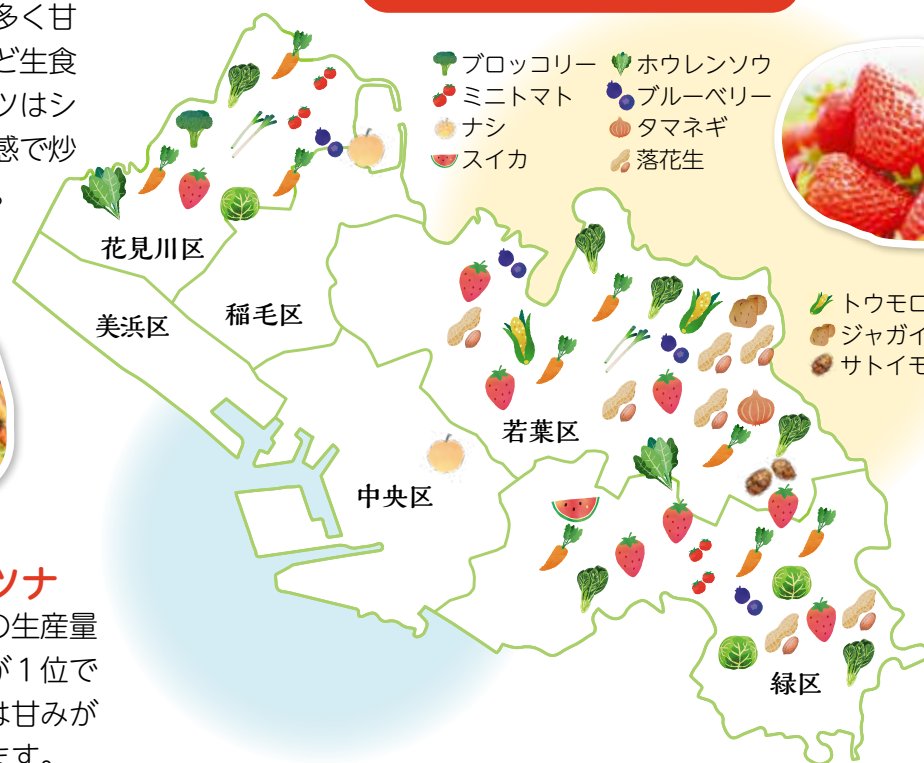
生産量が多く、千葉市を代表する野菜です。鮮度の良いニンジンのみずみずしさを味わってください。



コマツナ

千葉県内の生産量は千葉市が1位です。冬場は甘みが強くなります。

主な生産地と生産物



イチゴ

千葉市では、さまざまな品種が作られています。直売所や観光農園で、完熟で取れたてのイチゴを味わうことができます。



ネギ

冬場のネギは特有の甘みがあり、炒め物や鍋料理などに最適です。千葉市でも多く生産されています。

