

千葉市の[🍅]をつくらべ!

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？

土気からし菜

旬…2～3月



土気からし菜は、緑区の土気地区で300年以上前から生産されてきた伝統野菜です。春先に伸びる新芽を摘み取り、主に漬物にして食べられていて、さわやかな菜っ葉の風味と辛みが特徴です。火を通しすぎると辛みが抜けるため、短時間で手短かに調理しましょう。

Recipe からし菜ジェノベーゼ

〈材 料〉2人前

- ① オリーブオイル…200cc
- ② からし菜…100g
- ③ 粉チーズ…大さじ2
- ④ すりおろしにんにく…小さじ1
- ⑤ パスタ（乾麺）…200g 塩…小さじ2
- ⑥ 塩・ブラックペッパー…適量
- ⑦ 茹でたからし菜…適量（お好み）



- ① ミキサーで①をペースト状になるまで混ぜて、大きめのボウルに入れておく。
- ② 鍋で水2リットルを沸かし、塩小さじ2を入れてパスタをゆでる。
- ③ パスタがゆであがったら、お湯を切って①のボウルに入れ、混ぜる。
- ④ 塩とブラックペッパーで味を整える。
- ⑤ お好みで、茹でたからし菜を乗せて完成。

レシピ監修（千葉市つくたべ推進店）= dining & bar Lantern（中央区新田町11-12松長ビル1F）藤澤茂久シェフ

問農政課 ☎245-5758 FAX245-5884



学芸員が選ぶ

今月の[🌟]イッピン[🌟]

無縁寺心澄 《千葉中時計台》

1931年頃 千葉市美術館蔵

無縁寺心澄は、戦前の千葉を多く描いた画家です。その中でも、旧制千葉中学校（現在の千葉県立中学校・高等学校）を描いたこの作品は、彼の代表的な作品です。これは1931年に落成した建物です。無縁寺はこの校舎だけでなく、講堂やプールなど学校の施設をいくつも描いています。しかし、無縁寺はこの学校の卒業生ではありませんでした。その彼が、昭和の始めごろとはいえ、勝手に学校内に入ることができたのはなぜだったのでしょうか。



無縁寺は1928年の秋、国が開催する展覧会で初めて入選しました。そのころは、この展覧会に通れば新聞などで大きく報道され、社会的にも一人前の画家として認められたのでした。彼は30年にも入選して



「房総ゆかりの作家たち 特集展示 無縁寺心澄（3/4土～24金）」にて展示中です。

薬科学芸員

います。この経歴が、母校ではない学校の校門をくぐることを可能にさせたと考えられます。この作品は、長らく制作年が不明でしたが、無縁寺の活動から、建物が完成されて間もなく描かれたと考えられるようになりました。

問市美術館 ☎221-2311 FAX221-2316

動物公園日誌

日直 キン (アメリカビーバー)

おれはキン！よろしくな。みんなはとくいなことはある？おれは泳ぐのがとくいなんだ！この平たいしっぽを、ボートのオールみたいに使って泳ぐのさ。人間とちがって、鼻や耳を水の中でとじることができるんだぜ。あと、目にまぶたとはべつにゴーグルみたいな「しゅんまく」があって、水の中でもよく見えるぞ。



それと、泳ぎに自しんがあるやつも、おれとすもぐり対決するのはやめておいたほうがいいぜ。だっておれは、水の中に15分もぐって

問動物公園 ☎252-1111 FAX255-7116



られるからな。おまけに、皮ふの下のしぼうがあついで、つめたい水でもへっちゃらなのさ！はっはっは！

…ん？いま、おれの歯見た？この歯は門歯といって一生のびつづけるから、いつも木をかじってけずっているんだ。いちおう言っておくが、オレンジ色なのはよごれじゃないぞ。木にふくまれる鉄分の色がついたんだ。木の皮やえだ、葉も食べるけど、サツマイモもすきなんだよな～。

こんど会いに来てくれたら、泳ぎのお手本を見せてやるぜ！もしかしたら息子の夢とひるねしているかもしれないが、カワイイねがおにめんじて、ゆるしてくれよな。

