



千葉市つくたべ

千葉市つくたべて?

千葉市つくたべは、生産地と消費地が近い特徴を生かし、「千葉市でつくって千葉市でたべる」を合言葉に、市内のつくる人(生産者・飲食店)とたべる人(消費者)をつなぐ地産地消の取り組みです。

顔写真だけではなく、リアルな顔が見える関係性をつくり、農業が近くにある豊かな生活の実現を目指しています。



千葉市つくたべBOXを販売します



市内で採れた旬の野菜や加工品など、千葉市の「おいしい」が詰まった、千葉市つくたべBOXを販売します。BOXには、旬の味覚を自宅で楽しめるつくたべ特製レシピも同梱します。

また、BOXの食材を使い、ABCクッキングスタジオが開発したレシピをオンラインでLIVE配信します(購入者以外の方も視聴可)。

*一部の食材は、購入者が準備する必要があります。

申込期間 10月1日(出)~12日(水)

発送日 10月19日(水)(収穫状況により変更となる可能性あり)

数量 先着100セット **料金** 3,500円

販売方法などはつくたべLINEアカウント(【右記】コードから)でお知らせします。



ABCクッキングスタジオ オンラインレッスン

日時 10月20日(木)20:00から

視聴方法 ABCクッキングスタジオ公式 Instagram (@abccookingofficial) から



詳しくは、[千葉市つくたべBOX](#)

問農政課 ☎245-5758 FAX245-5884

千葉市のつくたべ!

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?

サツマイモ 旬...10~1月



サツマイモの原産地は、メキシコを中心とする熱帯アメリカです。日本では、江戸中期に下総国馬加村(現在の幕張町)でサツマイモの試作に成功し、関東各地に栽培が広まりました。現在、千葉県^{千葉県}の収穫量は全国第3位です。

サツマイモは低温に弱いため、冷蔵庫での保存に向いていません。また、掘りたてをすぐに食べるのではなく、ひと月ほど置いておくと、サツマイモ内部のでんぷんが糖に変換されるので、甘みが増えてより美味しく食べることができます。

Recipe サツマイモのはちみつレモン煮

- 〈材 料〉2人前
- さつまいも...300g 水...200ml
- はちみつ...大さじ2 レモン汁...大さじ2
- 塩...少々
- レモンの輪切り...2枚(あれば)



- ①さつまいもは皮つきのまま、1センチくらいの輪切りにして水にさらす。
- ②鍋に①、水、はちみつ、塩を入れ、落とし蓋をして中火にかける。
- ③ひと煮立ちしたら弱火にし、煮汁が半分になるまで煮る。
- ④レモン汁とレモンの輪切りを加え、弱火で煮汁がなくなるまで煮て、完成。冷めても美味しいので、お弁当にも。バニラアイスなどを乗せてスイーツにもどうぞ。

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)

動物公園日誌

日直 ユメタ (マレーバク)



ユメタ

ぼくはユメタ。2006年7月26日に動物公園で生まれたんだ。見て!ぼくの体の色、白と黒のツートンカラーでかっこいいでしょ?

子どものころはてきに見つかりにくい、ウリボウに似た白い点々もようなんだけど、半年くらいで色が変わるんだ。

ごはんは鼻を使って、ぼくそうやえだ葉のほか、リンゴやオレンジ、キャベツなどを食べているよ。鼻がのびちぢみするから、べんりなんだ。

問動物公園 ☎252-1111 FAX255-7116

じつはぼく、自分のにおいがしないとふあんになって、ついついおしっこをスプレーみたいにとばしちゃうんだ。8メートルくらいとぶときもあるから、しいくいんさんはぼくのななめ後ろを歩いているよ。

そうそう、ぼくにはカナエっていうステキなパートナーがいるんだ!

カナエが近くにいるとうれしくて、走り回ったり池にとびこんだりしちゃうんだけど、はしゃぎすぎていつもカナエをびっくりさせちゃうみたい。だから、こんどはゆっくり近づいて決めてるんだ。...あっ!!カナエが来たみたいだから、またね!

カナエ~!!待ってよ~!! (ドタドタバシャー)



カナエ