



千葉市のイチゴで

BERRY HAPPY!

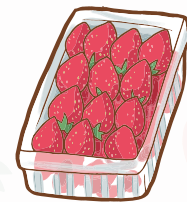
今年もイチゴ狩りが楽しめる観光農園がオープン！完熟の甘くておいしいイチゴを味わいましょう。
 園農政課 ☎245-5758 FAX245-5884
 市園芸協会（観光農園）☎228-7111 月曜日（祝・休日の場合は翌日）休業

生産地ならではの完熟イチゴ

一般的に、スーパーマーケットなどで販売されているイチゴは、熟す前に収穫したものがほとんどですが、市内には観光農園がたくさんあり、完熟で採れたてのイチゴを味わえます。
 生産地が近い千葉市ならではの環境です。

採れたてイチゴの直売も

イチゴの観光農園の中には採れたての完熟イチゴの直売を行っている農園も多くあります。手軽に買って帰ることもできますので各農園にお問い合わせの上、ぜひ足を運んでください。



農園名	期間	所在地・問い合わせ	農園名	期間	所在地・問い合わせ	
みつばちファーム	5月上旬まで	緑区平川町1294 ☎090-3086-0330	ふあいんファーム	1月上旬～5月中旬	緑区大膳野町4-126 ☎080-9387-6470	
さんたファーム	5月下旬まで	若葉区御殿町1-91 ☎050-3628-1515	オブラディストロベリーファーム	1月中旬～5月上旬	緑区大木戸町299-1 ☎080-7730-2543	
いちご農園 ワイズアグリ	5月末まで	若葉区御殿町699-12 ☎070-8431-7983	みはる野いちご園	1月中旬～5月上旬	花見川区宇那谷町227-1 ☎250-1592	
ドラゴンファーム	1月1日(祝)～5月中旬	若葉区小倉町1354 ☎235-3788	ガイヤファーム (横田ファーム)	1月中旬～5月中旬	緑区平山町1048 ☎080-3096-3944	
フルーツランドとけ	とけのいちご 中村農園	1月3日(水)～5月上旬	緑区上大和田町273 ☎294-7905	こてはしいちご園	1月中旬～5月中旬	花見川区犢橋町748 ☎090-3234-4115
	観光いちご園 エーアート・ペーレ	1月3日(水)～5月下旬	緑区大高町26-34 ☎294-0757	ちはる農園	3月上旬～4月30日(火)	若葉区中田町1306-2 ☎090-3436-2941
	ひだまり農園	1月上旬～5月末	緑区大高町41-6 ☎090-4071-1188	シャンデフリーズ ナチュラル	3月上旬～5月上旬	若葉区中田町2469-2 ☎090-3736-1583
シャインベリー	1月上旬～5月上旬	緑区平川町1621 ☎080-3305-1583	*入園料や持ち帰り料、事前予約の有無などは農園によって異なります。また、天候不順により、臨時休業や収穫量が少ない場合があります。事前に各農園へお問い合わせください。			

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？

カブ 旬…11～1月

カブは原産地が地中海沿岸や中東地域とされており、日本では奈良時代には栽培されていたともいわれている野菜です。カブは別名「すずな」とも言い、春の七草のひとつとして、年の始めに無病息災を願っておかゆに入れて食べる風習があります。全国で栽培されているカブですが、実は生産量は千葉県が日本一です。色が真っ白で張り艶があり、葉がピンとしてみずみずしいものがおすすめです。

Recipe カブと鯛のさっぱり煮

- 〈材 料〉2人前
 カブ…1個 鯛の切り身 (60g) …2枚
 ① 水…400cc 酒…200cc
 ② 出汁昆布 (3cm×3cm) …1枚
 ③ ポン酢…100cc みりん…10cc



- 鯛の切り身に薄く塩をふり、1時間ほど冷蔵庫に入れる。
- カブは葉を切り落とし、皮をむき、6等分のくし形に切る。
- 葉は3cmほどに切り、柔らかくゆでる。
- 鯛の切り身を霜降りし、水気を取る。
- ①を鍋に入れ、カブと鯛の切り身も入れ強火にかける。あくが出てきたらすくい取り弱火にし、カブに串が通るまで火にかける。
- ⑤に③を入れ2～3分煮込む。
- 火を止めたら葉を入れ温め、器に盛る。

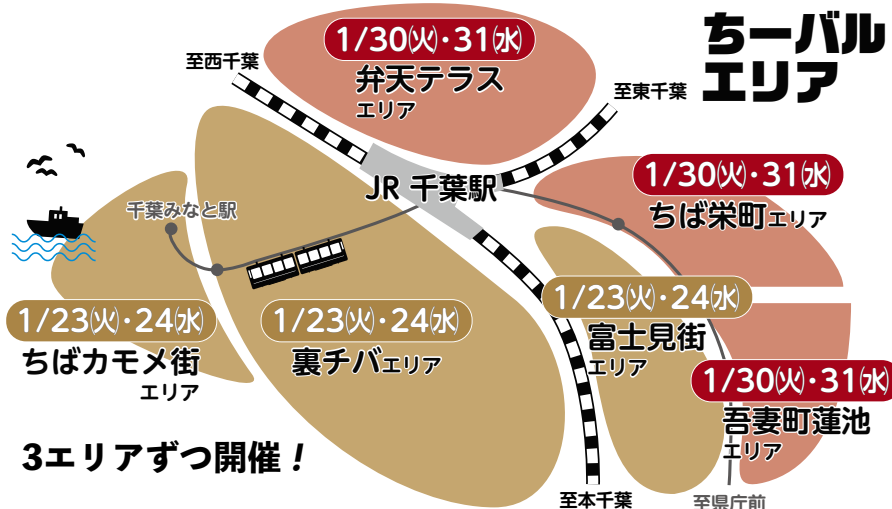
レシピ監修 (千葉市つくたべ推進店) = ホテルニューオータニ幕張 (美浜区ひび野2-120-3) 日本料理担当 安西 雄太料理長

園農政課 ☎245-5758 FAX245-5884

千葉開府 Road to 900 × ちーバル CHIBAR ちーバルグルメを楽しもう

夜の千葉駅周辺6つのエリアを食べ・飲み歩くイベント「ちーバル」が今年もやって来る！チケットを購入し、ちーバル特別メニューを楽しもう！各店舗では、千葉氏とちーバルがコラボレーションしたオリジナルビールを提供します。

参加店舗や参加方法など詳しくは、[ちーバル](#)



3エリアずつ開催!

ちーバルグルメフェス

市内のお店のキッチンカーや屋台が大集合！千葉氏が活躍した平安～鎌倉時代から使われている調味料「^{ひしお}醬」をソースに使った千葉氏バーガーなどが登場します。また、オリジナル缶バッジが貰える千葉氏クイズも楽しめます。

日 時 1月20日(土)11:00～20:00

会 場 中央公園

園ちーバル実行委員会 ☎227-4103 FAX227-4107



千葉氏バーガー