



千葉市つくたべって？

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食べる」を合言葉に、市内のつくる人（生産者・飲食店）と食べる人（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



つくたべBOXイメージ

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の野菜などを使って作れるつくたべ特製レシピに加え、千葉市つくたべ推進店のシェフが考案したレシピもご用意します。

ぜひ、自宅で旬の味覚をお楽しみください。

*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 7月1日(土)～12日(水)

発送日 7月15日(土)から順次配送（収穫状況により変更となる可能性あり）

対象 市内在住の方（届け先も市内に限る）

数量 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。

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？

ハオクラ 旬…7月～9月



千葉市食のブランド「千」認定品 さわの森農園の「palupalu（パルパル）オクラ」

選びましょう。さっとゆで、刻んでおかか和えにしたり、星形の切り口を活かして冷製パスタに入れたりするのもおすすめです。

保存する場合は密封できる保存容器や袋に入れ、冷蔵庫の野菜室で4～5日が目安です。

夏のスタミナ野菜の定番であり、胃の粘膜を守るといわれるオクラ！この時期は、プリプリの食感が楽しめるおいしいオクラが収穫を迎えます。

やや小ぶりで、鮮やかな濃い緑色の、うぶ毛が密集している新鮮なオクラを

Recipe 疲労回復!夏バテ解消!無限オクラ

（材 料）2～3人前
オクラ…15本 塩昆布…大さじ1
鷹の爪…適量
マリネ液 { 調理酒…120cc みりん…80cc
水…50cc 酢…小さじ2
醤油…小さじ1



- ①オクラに塩をまぶして板ずりし、15分置く。
- ②マリネ液の材料を全て鍋に入れ、煮切り後に火を止める。
- ③②に塩昆布、お好みで鷹の爪を入れる。
- ④オクラを水洗いしヘタの部分を取り落とす。
- ⑤④を密封できる保存容器や袋に入れ③を加える。
- ⑥粗熱がとれたら封をし、半日程冷蔵庫で漬け込む。

レシピ監修（千葉市つくたべ推進店）=small planet CAMP&GRILL（美浜区高浜7-2）平 仁喜シェフ



学芸員が選ぶ 今月のイッピン

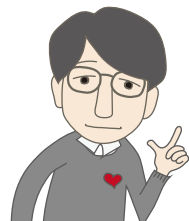
みさわ あつひこ 三沢厚彦《Animal 2016-01》2016年 ©Misawa Atsuhiko Courtesy of Nishimura Gallery

フサフサとした鬃や鋭いツメ。こちらを真っ直ぐに見つめているような、あるいはどこか遠くを眺めているような大きな瞳。この白いライオンの彫刻作品は、日本を代表する彫刻家である三沢厚彦さんによるものです。三沢さんは、樟を素材に動物の姿を彫り、油絵具で彩色する「ANIMALS」シリーズを2000年に始め、オリジナリティあふれる造形が高く評価されてきました。クマやトラといった猛獣から、イヌやネコなどの身近な小動物まで、これまで制作されてきた多種多様な動物たちは、多くの人々に愛され続けています。ANIMALSの見どころは、何といても等身大で作られるその圧倒的な存在感でしょう。



人間の想像力への関心から、あえて本物を見ずに作られる作家独自の制作方法によって、それらは現実とイメージの間で揺れる不思議なリアリティを持っています。

私たちにとって動物とはどのような存在か、自然の中で長きにわたって育んできた人間と動物の関係そのものの意味を、ANIMALSは見る人に問いかけているようです。



森学芸員

「三沢厚彦 ANIMALS / Multi-dimensions」(6/10～9/10)にて展示中です。

問市美術館 ☎221-2311 FAX221-2316

郷土博物館企画展

商人たちの選択～千葉を生き抜いた商家の近世・近現代～

近世から近現代へと移り変わる激動の時代の中、新店舗を構えて進出する道を選んだ商家や、新たな事業に乗り出す道を選んだ商家が存在しました。

本展では、時代の変化に合わせて経営を大きく変える道を選んだ、岩田屋（和田商店）・多田屋・奈良屋の歴史を取り上げています。多田屋については、千葉の店舗のほか、東金や八日市場にあった店舗の資料を展示しています。また、奈良屋については、千葉に進出する前に京都で創業した頃の資料に加え、佐原・佐倉に店を構えていた頃の資料も展示しています。商業活動のみならず、社会活動や文化活動など多岐にわたった千葉の商人たちの、近世から近現代へのあゆみをぜひご覧ください。

会 期 7月11日(火)～9月3日(日) 9:00～17:00（入館は16:30まで）

会 場 郷土博物館 2階展示室
問郷土博物館 ☎222-8231 FAX225-7106
月曜日（祝・休日の場合は翌日）休館



奈良屋百貨店



千葉セントラルプラザ