



### 販売会・漬物教室の開催

千葉市食のブランド「千」認定証授与式・販売会で、土気からし菜の生葉、塩漬け、キムチの販売のほか、生産者による漬物教室も開催されます。

日 時 2月14日(土)・15日(日)10:00～18:00

\*漬物教室は14日(土)のみ

会 場 イオンモール幕張新都心グランモール1階グランドコート  
漬物教室の申込方法など詳しくは、「千」公式インスタグラム(18面)。

### 販売会の開催

生葉、塩漬けを販売します。



日 時 2月21日(土)、3月1日(日)

9:30～12:00

会 場 わくわく広場あすみが丘ブランニューモール店  
(緑区あすみが丘7丁目1-1)

### 土気からし菜を使ったごはんを食べませんか？

豚肉の甘みと土気からし菜の漬物の辛みがマッチした「土気からし菜丼」を市役所2階食堂で食べることができます。

どなたでもお越しください。



営業日時 平日11:00～14:00 (年末年始を除く)

場 所 然の膳 (市役所2階)

問農政課 ☎245-5758 FAX245-5884

## 土気からし菜の旬、到来！

市の在来野菜「土気からし菜」は節分からお彼岸にかけて伸びてきた新芽をやわらかいうちに摘み取り、塩漬けにします。お彼岸の手土産や保存食、お茶請けとして、この季節になくてはならない旬の味として親しまれてきました。生葉も茎と一緒にあく抜き不要で炒め物にしておいしく食べることができます。土気からし菜の生葉・昔ながらの塩漬け・キムチを食のブランド「千」の第6回認定品として認定しましたので、この機会にぜひご賞味ください。

千葉開府

900年への道



十四、未来へ残したい千葉市の豊かな食

千葉開府900年を記念し、2月28日(土)に開催される「千葉市いちごマラソン」では、若葉区・緑区を中心にさかんに栽培が行われているイチゴを存分に楽しみながら走ることができます。

三方を海に囲まれた房総半島の中央部に位置し温暖な気候に恵まれた千葉市は、古くから多彩で新鮮な「食」に恵まれてきました。これまでどのようなものが親しまれてきたのか、振り返ってみましょう。

千葉のまちでは、何千年も前から人々が自然の恵みとともに暮らしてきました。日本最大級の加曽利貝塚からはイボキサゴやハマグリの貝類のほか、魚やシカ、イノシシの骨などが出土しており、当時の人々はさまざまなものを食していたことがわかれています。

花見川区幕張では、江戸時代に青木昆陽が甘藷(サツマイモ)の栽培を広め、飢饉(ききん)の際には、この地域で餓死者(がじしゃ)が出なかったと伝えられています。江戸時代末にはサツマイモを原料としたデンプンづくりも始まり、そのデンプンから水あめやアルコールも製造されるなど、地域の人々の暮らしを支える大きな役割を果たしました。

土気からし菜【左記】は、緑区土気地区で300年以上受け継がれてきた野菜で、農家が代々種を守り、今も栽培を続けています。毎年1～3月の時期しか食べられませんので、この機会に自慢の辛さをぜひ味わってみてください。

このように、海・大地・気候に育まれた千葉の「食」は、今も私たちの暮らしを支えています。開府900年を迎える今、この豊かな食文化を未来へつなぎ、次の世代にも誇れる本市の魅力として残していきたいものです。

学芸員が選ぶ



今月のイッピン

歌川広重  
《月に雁》

1832-35年(天保3-6年)頃 RISD美術館蔵

Courtesy of the Museum of Art, Rhode Island School of Design, Providence Gift of Mrs. John D. Rockefeller Jr.

大きな月と下に見える雲を背景に、下降する雁(がん)が描かれています。歌川広重による本図は、1949年(昭和24年)発行の記念切手の図案になった作品で、記憶にある方もいらっしゃるでしょう。



広重は「東海道五十三次」シリーズなど風景画がよく知られていますが、花鳥版画の分野でも浮世絵師随一の作画量を誇り、人気を博したことがうかがえます。開催中の「ロードアイランド・スクール・オブ・デザイン所蔵 ロックフェラー・コレクション花鳥版画展 北斎、広重を中心に」では、高名な大富豪一族・ロックフェラー家の一人で、社交界の名士でもあったアバー・オルドリッ奇・ロックフェラーの花鳥版画コレクションから選りすぐった163点が、アメリカから里帰りしています。このコレクションでも広重の作品が大半を締めており、今回の展覧会では広重による花鳥版画110点をご覧いただくことができます。

本展では広重の師・歌川豊広の作品も展示され、師から弟子へ受け継がれた画題や描き方も見て取ることができます。日本に現存する花鳥版画作品はそう多くなく、優品を一挙に見られる貴重な機会ともなります。ぜひお見逃しなく。

開館30周年記念  
展「ロックフェラ  
ー・コレクション  
花鳥版画展」  
(3/1日まで)に  
て展示中です。



田部井学芸員

## 千葉市の「」をつくたべ！

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？

### 長ネギ



千葉市は気候や土壌の相性の良さから、長ネギが奨励品目に位置付けられ、花見川区や若葉区を中心に育てられています。年間を通して食べられる、家庭の食卓に欠かせない野菜ではあります。じっくり土の中で栄養を蓄え育つ冬の長ネギは、旬ならではの美味しさが光ります。加熱すると、とろとろ甘くなり、柔らかな食感が格別です。そんな旬のネギのおすすめの食べ方をご紹介します。

### Recipe ネギが主役のすきやき鍋



<材料>2人分  
長ネギ ..... 3本  
牛肉薄切り ..... 400g  
めんつゆ(2倍濃縮) ..... 150ml  
水 ..... 150ml  
砂糖 ..... 大さじ2  
七味唐辛子 ..... お好みの量

①ネギは4cmの長さ、牛肉は、1枚ずつ10cmほどの長さに切る。  
②鍋に先にネギを、上から牛肉を並べる。めんつゆ・砂糖・水を加えて中火にかけ、ふたをする。  
③煮汁が沸騰して1分間ほどしたらふたを取る。牛肉を返し、ふたをして3分間ほど煮たら完成。

\*最後に七味唐辛子をさっと一振り、香り高い味わいと辛みで引き締まります。

レシピ監修=野口農園(若葉区富田町)

問農政課 ☎245-5758 FAX245-5884

