



1 大原漁港 港の朝市 (いすみ市)

開催日時 毎週日曜日 8時~12時

大原漁港では毎週日曜日に「港の朝市」を開催。会場にはさまざまなキッチンカーやテントが並び、いすみ市産にとことんこだわった海産物や農産物、加工品を販売してにぎわいます。特に、



威勢のいい掛け声でにぎわう朝市

鮮やかな色の外房イセエビは、県が認定する「千葉ブランド水産物」で、身の締まりが良く味も濃厚でおすすです。

買った食材をその場で焼いて味わうことができるバーベキュー会場が併設されているのも魅力の一つ。潮風に吹かれながら、新鮮な地元の幸を楽しめます。



豪快！外房イセエビの姿焼き



場所 いすみ市大原11574

交通 JR外房線大原駅から徒歩20分(無料駐車場100台)

料金 入場料無料(貸し切りバーベキューは有料)

問い合わせ 港の朝市協同組合(いすみ市商工会内) TEL0470-64-4518

※荒天時・年末年始・秋季祭礼時など開催しない場合もあります。

詳しくはホームページをご確認ください。

港の朝市 検索



2 三ツ堀里山自然園 (野田市)



広い園内で生き物の観察や散策を楽しもう

野田市スポーツ公園の一部を整備して開設された三ツ堀里山自然園には、雑木林や湿地、ため池などの多様な環境の下、豊かな生態系が広がっています。園内ではミドリシジミなどのチョウ類やギンヤンマを見ることができ、カワセミやサシバ、オオタカなどの鳥に出会えることも。水田・小川周辺に生息するニホンアカガエルやドジョウは、親子での観察に人気です。

昔ながらの風景の中で、生き物や自然との触れ合いを楽しんでみませんか。



広げた羽が美しいミドリシジミ



場所 野田市三ツ堀里小橋地先

交通 東武野田線野田市駅からまめバス「福田中前」下車徒歩6分
常磐自動車道「柏IC」から車で10分(園の南側に無料駐車場44台あり)

入園料 無料

問い合わせ 野田市みどりと水のまちづくり課 TEL04-7123-1195



県立銚子商業高等学校・海洋科 “地域”とともに成長する「水産」のプロになるために

海洋科では、1年生で「水産」に関して基礎的な内容を幅広く学習し、2年生からは海洋環境コースと食品総合コースに分かれ、より専門的な学習をします。

食品総合コースでは、主に水産物の食品加工・利用、流通や情報処理について学び、週に1回地元の魚介類を使用した調理実習も行っています。また、過去には銚子市学校給食センターなどと共同で、地元で取れた魚を使った小中学校の給食メニューを考案するなど、千産千消にも貢献しています。

銚子だから、できること

6月下旬の実習では、イワシのハンバーグの缶詰製造を行いました。地元で水揚げされたイワシを慣れた手つきでさばき、ミンチにしてから丸

～銚子商業高等学校～

「地域を愛し、地域に愛され、地域とともに歩む学校」がスローガンの専門高校。全日制的商業科・情報処理科・海洋科と、定時制の商業科があります。部活動にも力を入れており、全国優勝の経験がある硬式野球部の他、吹奏楽部やボート部なども全国大会や関東大会に出場経験があります。



県庁から移設された噴水

めて加熱し、みそベースのたれを加えて缶詰にします。実習に参加した鶴澤さん(3年)は「魚がつぶれないように刃の入れ方を工夫した」と言い、竹内さん(3年)は海洋科の魅力について「生き物と触れ合う貴重な経験ができる」と話してくれました。

今後も生徒たちは、日本一の水揚げ量を誇る漁港のある「銚子」でさまざまな水産の技術を習得します。



手際よく缶詰に詰めます

問い合わせ 県立銚子商業高等学校

TEL0479-22-1348 銚子商業高校 検索

【訂正とお詫び】 7月号の「キラリ輝くちばの星」に一部誤りがありました。正しくは次の通りです。訂正してお詫びいたします。 正：探究KISARAZU 誤：探求KISARAZU

旬のレシピ ちばの味



シャリシャリ感がクセになる梨のソルベ

〈材料〉2人分

梨……………2個 レモン汁……………大さじ1
砂糖……………大さじ1 ミント葉…2~4枚(お好みで)

(1人分/約105kcal 脂質0.2g 食塩相当量0g)

【作り方】

- 梨は6つ切りにして皮をむき、芯を取る。
- ①のうち、5つをすりおろし、残りの1つを3~4mmの大きさにあられ切りにする。
- ②であられ切りにした梨は、変色しないよう砂糖水(水：200cc、砂糖：大さじ1)に漬けておく。
- ②ですりおろした梨と砂糖、レモン汁を容器に入れてよく混ぜ合わせ、ラップをして冷凍庫に入れ冷やし固める。
- 1~2時間ほど凍ってきたらフォークで崩しながら空気を含ませるように混ぜて、再度凍らせる。同工程を2~3回繰り返す。
- 器に盛り、③の梨の水気を切ったのせ、お好みでミント葉を飾る。

〈コツ〉

あられ切りにした梨を混ぜることで、さまざまな食感と温度感が楽しめます。梨の品種によって甘さや酸味が異なるため、砂糖とレモン汁はお好みで調節してください。お酒が好きな方は、リキュールなどのお酒を適量加えると、大人の味を楽しむことができます。

また夏季に収穫され流通する梨は、日持ちしないので、購入したらすぐに冷蔵庫に入れ、早めに食べ切りましょう。ソルベにして密閉容器に入れ冷凍保存しておく、長く食べることができます。

〔調理協力・千葉伝統郷土料理研究会〕

梨の豆知識

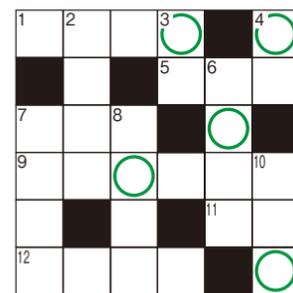
千葉県は日本梨の栽培面積・収穫量・産出額ともに全国第1位(令和3年)。気象条件に恵まれ、栄養分を保つ力が強く、排水性も良い火山灰土壌でおいしい果実が実ります。

また千葉県では、果実が大きく、柔らかくでなめらかな果肉が特長の新品種「秋満月」を開発し、令和3年秋にデビュー。直売所などでお見かけの際はぜひご賞味ください。 千葉県 秋満月 検索

問い合わせ 県報道広報課 TEL043-223-2241

クイズ&プレゼント

締め切り 8月15日(火) (必着) ※投函はお早めに。



ヒント=夏祭りの定番行事です。

【ヨコのカギ】

- 心持ち、精神、心。○○○○コントロール。
- 観賞・造園のため、庭や鉢に存在する樹木。匝瑳市など九十九里沿岸は全国有数の産地です。
- ⑦「○○○店。」お酒以外の飲み物や軽食を提供するところ。

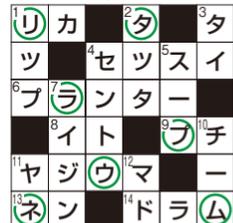
- ⑨せっけんを溶かした液を管状のもので吹いて空へ飛ばします。
- ⑪鏡山には○○舞台という見どころがあります。
- ⑫片目を閉じるしぐさ。
- [タテのカギ]
- ②体調を示す肌の色合い。また、話や態度に感じられる愛想。
- ③スポーツ大会などで3位の人がもらえるメダルの色は?
- ④海・湖などの岸から遠く離れたところ。
- ⑥庭などに置いて、休憩や夕涼みなどに用いる細長い腰かけ。
- ⑦身分や資格を表すために服に付けるバッジ。
- ⑧とげが特徴的な植物。食用もあるんですよ。
- ⑩縁や外側に沿ったところ。

応募方法

県ホームページ「ちば県民だよりクイズ応募ページ」からご応募いただくか、はがき(63円)に、①答え②郵便番号③住所④氏名⑤年齢⑥「ちば県民だより」への意見・感想を全て必ず書いて、〒260-8667(住所記載不要)県報道広報課クイズ係へ(応募は1人1通まで)。正解者の中から抽選で50人に特製クオカードを贈呈。いただいたご意見などは、今後の編集の参考にさせていただきます。

※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。いただいた個人情報は、賞品の発送のみに使用します。

7月号の正解



正解者は4809人でした。