



## 1 村上緑地公園の彼岸花 (八千代市)

**見頃** 9月中旬~10月上旬

村上緑地公園は彼岸花の群生地になっており、その数はなんと22万本。一面を真っ赤に染める様子は、思わず息をのむほどの神秘的な美しさです。



白い彼岸花も見られます

彼岸花の植栽が始まったのは10年前。住宅と工業団地との緑地帯として整備された公園に、当時の(財)八千代市環境緑化公社と市民ボランティアが一つずつ球根を植えて増やしました。

9月16日(土)から24日(日)まで「やちよ彼岸花まつり」が開催され、16日(土)、17日(日)には太鼓の演奏などのイベントも楽しめます。



緩やかな斜面に咲く彼岸花は写真撮影におすすめ



**場所** 八千代市村上901-2  
**交通** 京成本線勝田台駅からバス「村上団地第一」下車すぐ  
 東関東自動車道「千葉北IC」から車で25分  
**問い合わせ** (やちよ彼岸花まつり実行委員会) (公財)八千代市地域振興財団  
 TEL047-458-6446

## 2 多古米祭り (多古町)

**期間** 道の駅多古 創業祭 9月16日(土)~10月9日(月・祝) / 多古米グランプリ決勝大会 10月8日(日)



ミネラル豊富な土壌で育つ多古米

「多古米」は多古町産のコシヒカリで、県を代表するブランド米の一つです。道の駅多古では、新米の収穫時期に合わせて多古米祭りが開催されます。新米はもちろん、ヤマトイモなどの地元特産物も販売され、期間中の土日はキッチンカーが出店する予定です。

祭りの最後を飾るのは「多古米グランプリ決勝大会」! 食味値の測定審査を通過した多古米を審査員が美食し、ナンバーワンを決めます。



今年のグランプリは誰の手に?



**場所** 香取郡多古町多古1069-1 (道の駅多古あじさい館・多古町あじさい公園)  
**交通** 東関東自動車道「成田IC」から車で25分(無料駐車場170台)  
 JR・京成本線空港第2ビル駅からバス「道の駅多古」下車徒歩5分  
**問い合わせ** 【創業祭】道の駅多古あじさい館 TEL0479-79-3456  
 【多古米グランプリ】(一社)多古町観光まちづくり機構 TEL0479-85-8066  
 多古町産業経済課 TEL0479-76-5404



### 県立船橋豊富高等学校・福祉コース 時代に追随した学び

#### キャリアに直結する福祉の学び

船橋豊富高校では、まず1年生全員が「生活と福祉」の授業で福祉の基礎を学びます。2年生から選択できる福祉コースでは、主に高齢者介護に必要な専門知識や技術を習得するとともに、介護従事者としての心構えや配慮などを学習します。



足浴の手順を学びます

また、近隣の福祉施設との連携による実習を通して、卒業時には「介護職員初任者研修」の修了を目指します。学校で学んだことをそのままキャリアとして生かせるのが強みです。

#### 経験したから分かること

7月下旬に高齢者介護施設で行った実習では、利用者と視線を合わせて会話を楽しみ、食事の配膳や移動介助などを実践しました。参加した倉持さん(3年)は「大変だが、やりがいのある仕事だと感じた」と言い、中野さん(3年)は福祉コースについて「介護技術や資格を社会で生かせるのが良い」と話してくれました。

机上だけでなく、現場で得られる知識や経験を身に付け、福祉分野での活躍を目指します。



ゆっくり丁寧にサポート

#### ~船橋豊富高等学校~

「ここが君の滑走路」をキャッチフレーズに、創立41年目を迎えた全日制的の高校。2年生では、今年度から県教育委員会指定となった「福祉コース」を含む3つのコースから、自分の進路に合ったものを選ぶことができます。また、青少年赤十字加盟校、ユネスコスクール認可校としてボランティア活動も盛んです。

**問い合わせ** 県立船橋豊富高等学校  
 TEL047-457-5200 船橋豊富高校 検索

## 旬のレシピ ちばの味



ふわトロ!ホクホク!  
 タチウオの唐揚げ甘酢あんかけ

〈材料〉2人分

- タチウオ切り身…2切れ(210g) ●合わせ調味料
  - 塩……………少々 水……………150cc
  - 片栗粉……………適量 トマトケチャップ……………50cc
  - 揚げ油……………適量 固形スープのもと……………1/4個
  - パイナップル(缶詰) ……100g しょうゆ……………大さじ1
  - ゆで枝豆(むいたもの) ……30g ●水溶き片栗粉
  - ごま油……………小さじ1 水……………20cc
  - 片栗粉……………小さじ1
- (1人分 約380kcal 脂質30.7g 食塩相当量1.1g)

【作り方】

- ① タチウオは食べやすい大きさに切って塩を振り、10分ほど置く。
- ② フライパンに合わせ調味料を入れて火にかけ、一口大に切ったパイナップルを加え、一煮立ちしたら弱火にして水溶き片栗粉を入れてとろみを付ける。さらにゆで枝豆を入れ、再び煮立ったらごま油を加え、火を止める。
- ③ ①のタチウオの水気を拭き取り片栗粉をまぶし、170度の油で表面がカリッと薄茶色に色付くまで7~8分揚げる。
- ④ 器に盛り付け、②のあんをかける。

〈コツ〉

タチウオは背・腹に小骨が多いので、骨を取り除きましょう。  
 [調理協力・千葉伝統郷土料理研究会]

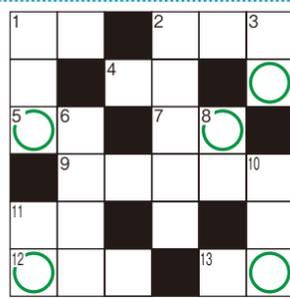
タチウオの豆知識

千葉県はタチウオの漁獲量が全国第4位(令和3年)。天羽漁協(富津市)の漁師が釣りて漁獲したタチウオは「竹岡つりタチウオ」として千葉ブランド水産物にも認定されています。

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 9月15日(金) (必着) ※投函はお早めに。



ヒント=県の梨の新品種です。5面をチェック!

【ヨコのカギ】

- ①「能ある鷹は○○を隠す」才能を人に見せない様子を表す慣用句。
- ②石やれんがなどで作られた設備。下で火をたき、上に鍋などを置いて煮炊きをします。
- ④木材などの結合や壁などに打って物を引っかけるために用います。
- ⑤草花や樹木が分泌する甘い汁。
- ⑦県内ではいすみ市、富津市、君津市

などが主な産地の秋の果物。渋いものは干して食べます。

- ⑨緊張やストレスから解放され、心身ともにくつろぐこと。
- ⑪豆乳を煮立て、表面にできた薄膜をすくい上げたもの。
- ⑫首と脚が長く、網目模様の特徴の動物。
- ⑬肉などの素材にパン粉を付けて油で揚げた料理。

【タテのカギ】

- ①○○○団子やススキを飾り、十五夜に鑑賞します。
- ②文章の表記で、会話や引用に用いる記号。
- ③戸、扉。
- ⑥魚を取るときに使い、金属製で先がJ字型に曲がった部品。
- ⑧仏花として使われることが多く、秋になると各地で品評会が開催されます。
- ⑩背広とストラックスなど上下同一の布で作られた洋服。
- ⑪雲の中で水蒸気が氷の結晶となって降る白いもの。

応募方法



応募ページ

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電話番号⑦「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30人にコンフィチュール「梨っ娘」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。

8月号の正解

ボンオドリ(盆踊り)



正解者は3838人でした。



食のちばの逸品2023 審査員特別賞  
 コンフィチュール「梨っ娘」(150g) 2本セット  
 をプレゼント!