



1 吉高の大桜 (印西市)

見頃 3月下旬~4月上旬 (満開は2~3日間)

印西市の天然記念物に指定されている樹齢400年のヤマザクラで、高さ10m、横幅25mを超える巨大な一本桜です。満開を迎えると、一本の木とは思えない、ピンクの小山のように見える姿はまさに壮観!

美しくもはかない大桜は満開の状態が短く、2~3日ではらはらと散ってしまいます。見逃さないよう、開花情報を確認してからお出かけください。

印西市 吉高の大桜 [検索](#)

※市のホームページで開花状況をチェック▶

場所 印西市吉高地先

交通 北総線印旛日本医大駅またはJR小林駅からの花交通バス「教習所前」下車徒歩15分。東関東自動車道「富里IC」から印旛中央公園駐車場まで車で30分、現地まで徒歩20分。

※現地付近は交通規制あり。公共交通機関のご利用にご協力をお願いします。

問い合わせ 印西市観光情報館 TEL0476-45-5300

印西市役所経済振興課 TEL0476-33-4477



一度は目にしたい満開の大桜



2 駅前マルシェ (横芝光町)

開催日時 3月17日(日) 8時30分~10時30分 (毎月第3日曜日)



テントが並びにぎわうマルシェ

横芝光町の観光・地域情報などを発信し、町の案内役を担う横芝駅前情報交流館「ヨリドコロ」では、商工会と観光まちづくり協会が共同で、毎月第3日曜日に「駅前マルシェ」を開催しています。

地元の新鮮野菜や冷凍魚の加工品、手作りのお菓子・雑貨など、販売される商品はここでしか買えないものばかり。3月はマルシェでお買い物をした先着100名にお花プレゼントのイベントもあります。



誰でも気軽に立ち寄れる皆さんの「ヨリドコロ」

横芝駅前のおもてなしマルシェに立ち寄って、お買い物などを楽しんでみませんか。

場所 山武郡横芝光町横芝1355-2 **交通** JR横芝駅から徒歩1分

問い合わせ

横芝光町商工会 TEL0479-82-0434 (駅前マルシェ)

横芝駅前情報交流館「ヨリドコロ」 TEL0479-74-8585

※出店者情報は横芝光町商工会Facebookから▶



県立大多喜高等学校 地域創生リーダーの育成 人づくり・地域づくり

令和元年度から「大高*探究」を授業に取り入れ、地域の発展や生徒の能力向上に力を入れています。(※大多喜高校の略)



自分たちのアイデアを壁新聞に

大高探究とは、大多喜町や地元企業、大学、小・中学校などと連携し、地域と協働しながら探究する学習活動のことです。町や社会の現状などについて学び、地域課題解決のためのアイデアを自分たちで考え、町議会などに提案することで地域貢献の意識を高めることを目標としています。この学びを通して、課題発見・課題解決・自己表現の能力も身に付けていきます。

知り、考え、行動すること

1年次は、探究活動に必要な基本的なスキルを習得するため、大学教授などの外部講師による授業やチームでのフィールドワークを行います。1月下旬に行われた成果発表会では、お世話になった講師の方を招き1年間の活動の成果を発表しました。発表した原田さんは「探究により、将来は大多喜町で就職し、より盛り上げていきたいと思うようになった」と言い、井上さんは「探究で得た力や技術を社会でも生かしたい」と話してくれました。

探究活動を通して自分の可能性を広げるとともに、若い力で地域の可能性も広げていきます。



講師の講評にドキドキ!

~大多喜高等学校~

明治33年に県で3番目の県立中学校として創立し、その後大多喜女子高等学校と統合しました。豊かな自然が広がり、大多喜城など多くの文化遺産が身近にある伝統校で、世界的デザイナー森英恵さんがデザインした制服も特徴です。さらに、令和6年度から教員基礎コースが開設されます。

問い合わせ 県立大多喜高等学校

TEL0470-82-2621 [大多喜高校](#) [検索](#)

旬のレシピ ちばの味



一杯にうまみをギュッと!
ハマグリご飯

〈材料〉3~4人分

ハマグリ(殻付き).....10個 薄口しょうゆ.....大さじ1
水.....400cc みりん.....小さじ1
米.....2カップ(340g) だし昆布.....5センチ角
酒.....50cc 三つ葉.....2本
油揚げ.....1/2枚(30g)

(1人分/約360kcal 脂質5.3g 食塩相当量0.8g)

【作り方】

- 米は洗ってからザルにあげておく。ハマグリは水500cc(分量外)に対し塩大さじ1(分量外)を加えた塩水に浸し、2時間ほど冷暗所に置き、砂を抜く。
- 砂を抜き、水洗いをして汚れを取ったハマグリと水、酒を鍋に入れて弱火にかける。貝の口が開いたものから取り出し、殻から身を外す。煮汁はペーパータオルなどを使って濾し、冷ましておく。油揚げは熱湯をかけて油抜きし、1センチ角に切る。三つ葉はざく切りにしておく。
- 炊飯器に米、濾した煮汁2カップ(400cc)、薄口しょうゆ、みりん、油揚げ、だし昆布を入れ、軽く混ぜて炊く。
※煮汁が足りないときは、水(分量外)を加える。
- ご飯が炊けたら、だし昆布を取り出し千切りにする。ハマグリのお肉と千切りにした昆布をご飯と混ぜ合わせ、器に盛り付け、三つ葉を散らす。

<コツ>

ハマグリのお肉の汚れは、殻同士でこするとよく落ちます。また、ハマグリは、火を通しすぎると固くなるので注意しましょう。
[調理協力・千葉伝統郷土料理研究会]

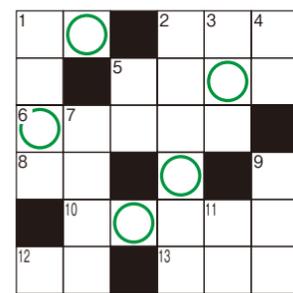
ハマグリのお豆知識

全国に誇る優れた県産水産物として「千葉ブランド水産物」に認定されている「九十九里地はまぐり」は、身が厚く、濃厚なうまみが凝縮されています。 [ハマグリ](#) [千葉ブランド水産物](#) [検索](#)

問い合わせ 県報道広報課 TEL043-223-2241

クイズ&プレゼント 丸部分の文字を組み合わせて、答えになる言葉をつくってください。

締め切り 3月15日(金) (必着) ※投函はお早めに。



ヒント=別れがあるから出会いがあるのです。

【ヨコのカギ】

- 錠を開けるために必要な道具
- 溝やレールを使って開閉するドア
- いつもとは違う状態のことやその様
- ビジネスを新たに開始すること
- 人間の意志ではどうしようもない巡り合わせ

- 犬を広い場所で遊ばせることができます。
- 日本の古典芸能の一つ。中世に猿楽から発展した歌舞劇
- 練り物で、細長く真ん中に穴が開いています。おでんの具としても欠かせません。

【タテのカギ】

- ワカメなど、主に水中で光合成を行う植物。「江戸前ちば海苔」もこの一種です。
- 緊急時にはここを通って外へ出ます。
- 昨日と明日の間の日
- 10円玉の主な素材
- 物事の価値や重要性。存在○○
- 身体を動かすこと。スポーツ
- 離れた場所にいる人と会話できる機械
- 心身とも苦痛がなく心地よいこと

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「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。

2月号の正解



正解者は5,970人でした。