

不登校を経験した人
たちのための高校です

面接試験だけです
卒業したいという意欲を見ます

たかはな
橘 学院高等部

入学について相談したい方はご連絡ください
電話:047-324-2889

〒272-0021 市川市八幡 3-3-2 J 403
グランドターミナルタワー本八幡
JR本八幡駅・京成八幡駅・都営本八幡駅
徒歩1分

こんな
お困りごと
は!!

草取り 植木の手入れ
屋内外の清掃 事務・パソコン入力等
毛筆の宛名書き などなど

公益社団法人
市川市シルバー人材センター
へご相談ください

市川市平田 1-20-17
047-326-7000

難解な雨漏りを一発解決
雨漏り検査!

特殊検査液で漏水原因をピンポイント解明
修繕費の無駄はカット
壁、天井のしみを見つけたらまず、こー頼下さい!!

Tel 03-5876-5801

信頼と実績の
見取り無料 株式会社サーベイ
検査・修繕 〒125-0054
東京都葛飾区高砂 8-21-1

いざというときのために
市内の情報をいち早く

市川市メール
情報配信サービス

登録すると、市から緊急情報、気象情報、
防犯情報などがメールで届きます。
entry@ichikawacity.jp
または下記のQRコードから空メールを送信し、
送られてくるメールに記載されているURLをクリックし
てください。配信項目は、登録後に変更
できます。メールの受信には通信料がかかります。

0334-1107 広報広聴課

広告

魅力いっぱい いちかわ野菜

市川の農産物といえば地域ブランド「市川のなし」が有名ですが、東京に隣接しているという利点を活かし、市の北部地域を中心に、ネギやトマトなどの野菜栽培やシクラメンなどの花き栽培も盛んに行われています。

今号では、今まさに旬を迎えた「市川ねぎ」を中心に、生産者の声やおいしく食べられるレシピなどを紹介します。

☎711-1141 農政課

新鮮な「市川ねぎ」

市川ねぎは地域ブランド「市川のなし」に次いで市内第2位の生産量を誇っており、市場でも質がよいと好評です。市川ねぎは、収穫してから販売されるまでの時間が短いため、新鮮でみずみずしくおいしい状態で消費者に提供することができます。市内で主に栽培されているのは、秋から冬にかけて収穫される秋冬ねぎで、甘みが強いのが特徴です。

▼青々とした葉の市川ねぎ



▲一面に広がるシクラメン

生産者の声

JAいちかわ野菜部会 副部長
宇田川忠好さん



市内でとれる野菜は、生産地と消費地が近いので、収穫した日のうちにスーパーなどの店頭で並べることができるので、「朝採り野菜」として喜ばれています。

市川ねぎは、国分や堀之内、原木、高谷などで栽培され、市場やスーパーなどに出荷されています。

私のところでは、白い部分が真っすぐで長くきれいなねぎを作るために、今でも手作業で植え付けや収穫を行っています。現在、市内における農業の担い手や農地が減ってきており、大変な部分もありますが、これからも手作業にこだわっていきたくと考えています。

市内の主な農産物収穫ごよみ (収穫はおおよその目安です)

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				ネギ				ネギ			
					ダイコン				ダイコン		
					トマト						
				ホウレンソウ	ホウレンソウ						
						エダマメ					
				キャベツ	キャベツ						
				カブ	カブ						
						梨 (幸水) 8月上旬～中旬					
						梨 (豊水) 8月中旬～9月上旬					
						梨 (あきづき) 9月中旬～下旬					
						梨 (新高) 9月下旬～10月上旬					
										イチゴ	

市川ねぎを おいしく食べよう

ネギの白い部分にはビタミンC、緑の部分にはビタミンCに加えβカロテン、カルシウムなどが豊富であり、ネギの香り成分であるアリシンは疲労回復や体を温める作用があります。市川ねぎをまるごととって元気に冬を過ごしましょう。



健康支援課 管理栄養士
川原亜紀

☎377-4511
健康支援課

材料(2人分)

長ネギ 1～2本(150グラム)
緑の部分(みじん切り) 少量
ごま油 小さじ1
豚ひき肉 50グラム
しょうが(みじん切り) 1片
にんにく(みじん切り) 1片
豆板醤 小さじ1/4
ごま油 小さじ1/2
しょうゆ 小さじ2
A 砂糖 小さじ1
水 1/4カップ(50cc)
水溶き片栗粉(片栗粉 小さじ1+水 小さじ2)

作り方

- 1 長ネギは4センチの長さに切る。フライパンを熱して、ごま油を入れ、長ネギを転がしながら焼く。かぶるくらいの水を注ぎ、ふたをして5分間ゆで、皿に取り出す(①)。
 - 2 フライパンを軽く拭き、ごま油、しょうが、にんにく、ひき肉、豆板醤を入れ炒める。
 - 3 ひき肉がポロポロになったら、Aの調味料を入れ、煮立ったら①を戻し、水溶き片栗粉を回し入れ、とろみがついたら火を止める。
 - 4 器に盛り、みじん切りにした緑の部分の長ネギを散らす。
- 他にも、適塩でおいしいヘルシーレシピを市公式Webサイトで紹介しています。

長ネギと豚ひき肉炒め



みずみずしくて甘い「市川とまと」

市川とまとは、有機質肥料や堆肥を使用し、土づくりにこだわって栽培されており、新鮮でおいしいのが特徴です。また、市内で直売される市川とまとは、木で赤く完熟した状態で販売されるため、一層甘みがあると言われています。

収穫時期は2月下旬から6月までと、長い期間、市川とまとを楽しんでいただけます。



▲赤く熟した状態で出荷できます

甘くておいしい「市川いちご」

昭和初期頃、市川いちごは東京の市場に近いという利点を活かし、特産品として盛んに栽培されていました。かつては千葉街道周辺がイチゴの産地でしたが、都市化に伴いイチゴ農家は少なくなりました。

現在では市内に数軒イチゴ農家があり、直売やイチゴ狩りの観光農園が行われています。



▲暖かいハウス内で栽培される市川いちご

生産者の顔が見える直売所

定期的にいちかわの農産物を販売しています。

場 JAいちかわ直売組合(湊新田1-4 付近)
日 毎週土曜日 午後1時30分～4時(売り切れ次第終了)
☎338-3500 JAいちかわ市川経済センター



▲新鮮な野菜が並びます

生産者の直売所でも買えます

「いちかわ農産物直売所マップ」で市内の直売所を紹介しています。
配布場所 農政課(八幡3-3-2グランドターミナルタワー本八幡408)、
市 広報広聴課、JAいちかわ市川経済センター(柏井町3-102-3)など



いちかわの農産物が買えるイベント

いちかわ産フェスタ	9月	場 県立現代産業科学館
市民まつり	11月3日	場 大洲防災公園
農水産まつり	12月	場 弁天公園(予定)