

(株)東葛毎日新聞社

発行所〒277-0843 柏市明原2-3-14-203

☎:04-7146-7312/FAX:04-7146-7313



fureai@bunya.ne.jp

ふれあい毎日

創刊は2001年、地域密着型の情報紙として、心温まる話題をお届けしています。

毎月第一水曜日発行

発行エリア

市川・浦安・船橋・習志野・鎌ヶ谷

八千代・佐倉・白井・成田・印西

酒々井・富里・栄の13市町 4万部発行

バスクリン
公式通販ショップ

バスクリン 通販

落花生「新豆」の 季節がやってきた

八街市「ますだの落花生」 ☎043-443-0155

千葉県は落花生王国。作付面積、生産量ともに日本で、全国シェアの約7割を占める。

八街市の落花生の名店「ますだ」では、秋の風物詩、落花生の天日干しが始まった。太陽と風の力で、ゆっくりと乾燥させて落花生の美味しさを引き出す昔ながらの製法は創業77年にも及ぶ同店のこだわり。新豆の煎り落花生は10月下旬頃から発売予定。みずみずしい新豆の落花生をぜひ味わってほしい。



■**須和田公園**(約67種類約460株)
トンネルやポール仕立て、立体的にバラを鑑賞出来る。2つの彫刻があり、洋風のバラ園の雰囲気

▽市川市広尾2丁目3-2。東京メトロ東西線南行徳駅「から京成トラシットバス」東京医療センター行きで「広尾防災公園」下車すぐ。

■**広尾防災公園**(約64種類約520株)
バラはグループごとにエリアを分類配置されていて、大統領や音楽家、文豪などの著名人や国内外の皇族にちなんだバラが咲く。

市川市の市民の花はバラ。同市には多くのバラ園があり、市民に愛されている。この時期のバラは朝夕の寒暖差により、初夏のバラより濃厚な色と香りが楽しめる。10月中旬からが見ごろ。市川市内の7カ所のバラ園を紹介する。すべて入園は無料。

■**大町公園**(約110種類約934株)
大町公園の南端にあるのが市内最大級のバラ園。大輪のバラが多く、市川オリジナルの「ローズいちかわ」や「焰の波」プリンセスチブ」など、110種類以上のバラが咲く。その他、自然観察園、観賞植物園と、自然に囲まれた緑豊かな地域だ。

▽市川市大町。毎週月曜(祝日と重なった場合は翌日、年末年始休園。9時〜17時。JR北総線「大町」駅から徒歩5分。
駅から大町公園入口まで徒歩5分。
バラ園は入口から15分程度。
▼☎047-338-1960
(市川市動植物園)



須和田公園バラ園

市川はバラの街
大人のバラ 濃厚な色と香り
間もなく見ごろ 秋バラ

(市川市)

おすすめの
7スポット

■**里見公園**(約112種類約700株)
下総台地の西端、江戸川に面し、下総国の政治文化の中心だった地区。2003年、市制施行70周年記念事業で里見公園噴水広場にバラを植栽。一角にドイツ国ローゼンハイムとパートナーシティ締結記念に贈られた、つるバラ「マリア・リサ」(二季咲き)が咲く。ド

イツのバラを集めていて、バラの種類の多さでは市内で一番。噴水のあるクラシカルな西洋庭園。
▽市川市国府台3-9。JR「市川駅」または「京成国府台駅」から、「松戸駅行き」または「松戸営業所行き」バス「国府台病院」下車、徒歩5分。



大町公園

■**南行徳公園**(約46種類約200株)
公園内にはジョギングや散策のための園路があり、10カ所のバラのトンネルが整備されている。

▽市川市相模川4丁目1。東京メトロ東西線「南行徳駅」近く。



里見公園

■**行徳駅前公園**(約28種類約130株)
▽市川市湊新田2丁目4。東京メトロ東西線「行徳駅」近く。



広尾防災公園

■**大洲防災公園**(約15種類約120株)
▽市川市大洲1丁目18。JR総武線「市川駅」南口から徒歩20分。もしくは、市川駅南口から本八幡駅行きバスで「大洲防災公園」下車

大町公園を除く6ヶ所
▼☎047-712-6367
(市川市公園緑地課)



南行徳公園



矢路川結子の

おうちでごはん

ココカラエガオ食堂

「ココロ」と「カラダ」が笑顔になる



簡単・時短 ハーブトマト煮込み

忙しい時は保存してある冷凍食品を使用して簡単で時短な美味しいご飯もいいですね。簡単時短でも発酵食品を使用することで、栄養価の高い美味しいごはんになります。

ココカラエガオ研究所



材料 2人前

○冷凍ブロッコリー…………… 6個程度
○冷凍シーフードミックス…… 150g
○マッシュルームスライス…… 3個
○パプリカ・ズッキーニ
(ない場合は玉ねぎで代用) …… 各1/2個

☆カットトマト缶…………… 200g
☆甘味噌(甘酒)…………… 60g
☆醤油…………… 大さじ1/2

乾燥パジル…………… 大さじ1/2
塩こしょう・粉チーズ…………… 適量
オリーブオイル…………… 大さじ1
ニンニクチューブ…………… 小さじ1

作り方

1. フライパンにオリーブオイルをひき、ニンニクをいれ温める。
2. ○の材料を入れ、塩こしょうして、炒める。
3. 水分が出てきたら☆の材料を入れて炒め煮にする。
4. 粉チーズで味を整え完成。