

9月

さばかんつうしん

さんばんぜかんきょうがくしゅうかん



ふなばし三番瀬環境学習館、
ふなばし三番瀬海浜公園から、
毎月情報やメッセージをたくさん
掲載している「さばかん通信」。
ぜひご利用ください。

こんげつ

今月のテーマ

ふなばし た 船橋を食べつくせ!

じゅうたく しょうぎょう し せつ おお ふなばし なんぼく と ち はたけ ぼく
住宅や商業施設の多い船橋ですが、南北にのびた土地には畑や牧
場、漁港もあります。学習館では、そんな船橋産の食材を使った料
理 W S 「ふなばしを食べつくそう」シリーズを隔月で開催しています。
こんかい ワークショップ つか ちゅうしん しょくざい しょうかい
今回は、W S でよく使うものを中心に、おすすめの食材を紹介します!

記事を書いた人 広報 山口



最近ではピザ窯とわた
あめ機を手に入れた
。家の畑で採れた
トマトとバジルで作
るピザは最高です。
早く船橋産小松菜も
のせて焼きたい!

旬を味わう! 大地の恵み

ぜんこくてき ゆうめい ふなばしさん なし なつ あき いま た
全国的に有名な船橋産の梨。夏から秋にかけての今が、ちょうど食べごろ
の季節です。また、あまり知られていませんが船橋にはイチゴ農園もたくさんあ
つて、冬から春にはイチゴ狩りを楽しめます。野菜はブランド化されているに
んじ

ふなばしのうさんぶつ 船橋農産物カレンダー 下記以外にも、出荷されている時期があります

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
梨												
イチゴ												
にんじん												
ねぎ												
大根												
トマト												
小松菜												
枝豆												

りんなども購入できます。学習館でも船橋産の農産物を使ったお菓子作りは
大人気! 地元の食べもののおいしさを、自分の手で作って楽しんでみましょう。

食べてみたい!



ワークショップ W S でコノシロ料理を作る様子

鮮度抜群! 海の恵み

ぎょかくりょう に ほんいち ぼこ
漁獲量日本一を誇るスズキをはじめとした海の恵みもおすすめ
です。最近では、船橋の新たな漁獲量日本一の魚として「コノシロ」
が注目されています。コノシロは、寿司ネタとして人気のコハダが
成長した姿の呼び名です。うまみが強い白身魚で、「さんが焼き」
や「フライ」にすると魚が苦手なお子さまも食べやすくなります。

また、香りが強く色つやもよい「船橋三番瀬海苔」は、料理に使うのはもちろん、ギフトにもおすすめです。

地元で生産されたものを食べると、輸送にかかるエネルギーを節約できるので、SDGs
にもつながります。学習館の W S に参加したり、直売所で手に入れたりして、ぜひ船橋産の
食材を食べてみてください。(山口)

ふなばし の うさんぶつ 直売所マップ (船橋市 Web ページ) ➡

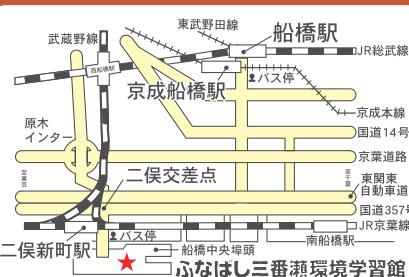


野鳥インフォメーション

なつ あき とらい さんばんぜ ちゅう こ
夏から秋に渡来し、三番瀬で冬を越すシギのなかまです。通
常4本あるゆびが3本しかないことが名前の由来です。秋には



体の背面に
しろくろい
白黒の模様
が目立つ幼
鳥が見られ
ます。(大口)



ふなばし三番瀬環境学習館

【開館時間】9:00~17:00【休館日】8月は無休、原則月曜日
(祝日と重なった場合は翌平日)※9/8、9/22、9/29は開館【アク
セス】電車・バス:JR船橋駅・京成船橋駅・JR二俣新町駅から路
線バス「船橋中央埠頭」方面へ(駐車料金普通車:500円)
【お問い合わせ】〒273-0016 千葉県船橋市
潮見町40 メール:pr@sambanze.jp
電話:047-435-7711 FAX:047-435-7712
公式ホームページ:https://www.sambanze.jp/

