



一人ひとりの思いを、もっと実現できる地域社会にする

ちばぎん

2025
WINTER

No. 105

TAKE FREE

暮らしと地域の応援マガジン

Lounge

ラウンジ

特集

和食を支える発酵のチカラ



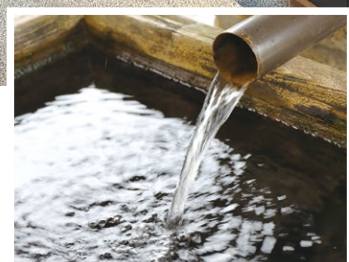
ちばカルチャー・トリップ

君津市

豊かな自然と文化遺産が息づく
歴史と名水の里



天井が高く、モダンな雰囲気漂う「生きた水久留里 酒ミュージアム」



千葉県で唯一「平成の名水百選」に選ばれた久留里の名水は、やわらかい水質が特徴

ちばカルチャー・トリップ

CHIBA Culture Trip



君津市

豊かな自然と文化遺産が息づく 歴史と名水の里

千葉県内で2番目に大きい面積を有する君津市。
四季折々の自然と、「平成の名水百選」に選ばれた豊かな水が
人々と大地を潤し、農産物や地酒などの特産品を
生み出しています。「水」にまつわるスポットを
のんびり巡りながら、町の魅力に触れてみませんか。



名水と名酒巡り、まずはここから

生きた水久留里 酒ミュージアム

JR久留里駅のすぐ近くにある、久留里観光交流センターに併設されたミュージアム。君津市・富津市にある8つの酒蔵「かずさ八蔵」の地酒を展示しており、おちょこ1杯200円(税込)で15種類の地酒を試飲することができます。くるりボランティアガイドの説明を聞きながら、久留里の名水について学べます。

DATA

☎0439-27-2875(久留里観光交流センター) ④君津市久留里市場195-4 ⑤9:00~17:00 ⑥休月曜日(祝日の場合は翌平日) ⑦JR久留里線「久留里駅」から徒歩1分/首都圏中央連絡自動車道「木更津東IC」から車で約10分/駐車場あり ★ボランティアガイドは10:00~15:00(原則3名以上)、2週間前までに久留里観光交流センターへ要予約

Check

久留里新酒まつり



新酒の時期に開催されるイベントで、城下町・久留里の古い町並みを歩きながら、周辺5蔵の蔵元の新酒の飲み比べを楽しめます。商店街軒先での物品販売などのイベントも開催予定。

DATA

期日: 3月2日(日) 予定

料金: 新酒試飲券(5蔵共通) 1,000円(税込)

☎0439-27-0376(同実行委員会)



①蔵ごとに代表銘柄がずらりと展示されています ②くるりボランティアガイドの会代表の田畑典子さん ③3杯試飲すると久留里の名水ペットボトルがもらえます(600円・税込)。ノンアルコールの甘酒の試飲も(200円・税込) ④大谷石造りの米蔵を改装した建物 ⑤久留里観光交流センターの前にある自噴井戸 ⑥井戸の水は自由に持ち帰ることができます。「まろやかな口当たりなので、お茶や炊飯に使う方が多いですよ」と田畑さん



千産千消の老舗酒蔵

和蔵酒造 (貞元蔵・酒菜館)

江戸時代から続く焼酎製造の「貞元蔵」(君津市)と、1874(明治7)年から続く日本酒製造の「竹岡蔵」(富津市)の二つの蔵を持つ酒蔵。貞元蔵では日本酒造りのノウハウを生かし、千葉県産のサツマイモを使った焼酎と、ユズやレモンを使ったリキュールを製造し、直営店舗の酒菜館で販売しています。通年を通して酒蔵見学ができます(要予約)。

DATA

☎0439-52-0461 住 君津市下湯江240 開 9:00~17:00 休 年中無休
 図 JR内房線「君津駅」北口からコミュニティバス小糸川循環線(内回り)「自動車学校前」下車、徒歩約10分/館山自動車道「君津IC」から約15分/駐車場あり



① 焼酎やリキュールの試飲ができる酒菜館 ② 千葉県の物産品も豊富 ③ 伝統的製法を採用した焼酎造りを行う焼酎専用蔵 ④ 千葉県産の原料に徹底的にこだわった本格焼酎 ⑤ 種類豊富なリキュール。中でも自家醸造の日本酒と千葉県産のユズ果汁をブレンドした柚子酒は女性に大人気



歴史と自然に親しめる

久留里城・久留里城址資料館

明治維新で廃城となった久留里城は、1978(昭和53)年に本丸跡地に天守閣が再建され、翌年には二の丸跡地に資料館が完成しました。資料館では企画・常設展で久留里城や地域の歴史に関する資料を展示するほか、野外には君津地方で考案された掘抜井戸の掘削技術を伝える「上総掘り」の足場(櫓)を復元しています。

① 久留里城には「城の完成後、3日に一度、21回雨が降った」など雨に関する伝説があり、別名「雨城」とも呼ばれます ② 上総掘り方式の井戸掘り櫓の復元模型 ③ 資料館では考古遺物や武具のほか、地域の信仰や文化に関する資料を展示 ④ 展望台からは、戦国時代の古戦場や、江戸時代の三の丸跡を望むことができます

DATA

☎0439-27-3478 住 君津市久留里字内山 開 9:00~16:30 休 月曜日(祝日の場合は翌平日)、祝日の翌日、12/28~1/4 図 JR久留里線「久留里駅」から徒歩約35分/首都圏中央連絡自動車道「木更津東IC」から約15分/駐車場あり

目にも舌にも肌にも滋養を

湖水亭 嵯峨和

亀山湖の湖畔にたたずむ、「美肌の湯」として有名な黒湯の天然温泉宿。ジビエをはじめ厳選した地元素材を使用した滋味あふれる料理を楽しむことができ、その味を目当てに遠方からも多くの客が訪れます。

① 亀山湖を一望できる隠れ家的な宿 ② 自家製みそ仕立てのしし鍋定食 (2,200円・税込) ③ 黒湯と絶景を堪能できる露天風呂



DATA

☎0439-39-3222 (住) 君津市笹614 ※食事・日帰り温泉のみの利用も可(11:00～16:00 ※ラストオーダー 14:00)

🚗 JR久留里線「上総亀山駅」から徒歩約25分／館山自動車道「姉崎袖ヶ浦IC」から約40分／駐車場あり



本堂に覆いかぶさるようにそびえる巨石

600年前から人気のパワースポット

みつ いしやま

三石山観音寺

室町時代に覚恵上人^{かくゑしょうにん}が開山した寺院で、山頂にある3つの巨石が「三石山」の由来とされています。縁結び・海難よけに靈験があるといわれ、祈願者も多くみられます。近くの展望台からは鹿野山、千葉方面、横浜方面、天候によって富士山も望むことができます。

DATA

☎0439-39-2266 (住) 君津市草川原1407 (開) 6:00～14:00 ※御朱印は午前中のみ、要予約 (交) 首都圏中央連絡自動車道「木更津東IC」から約45分／駐車場あり

せせらぎと葉がすれの音色に包まれて

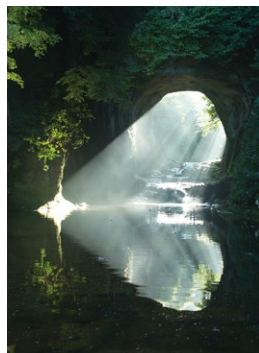
清水溪流広場 (濃溝の滝・亀岩の洞窟)

房総半島内陸部の笹川上流に位置し、豊かな自然に囲まれた遊歩道が整備されています。3月・9月の彼岸のころには、洞窟から差し込む光が水面に反射してハート形を描き出し、その写真がSNSを中心に話題に。千葉県を代表するフォトスポットです。

DATA

☎0439-56-1325 (君津市経済環境部経済振興課観光振興係) (住) 君津市笹1954

🚗 JR久留里線「上総亀山駅」からタクシーで約15分／首都圏中央連絡自動車道「木更津東IC」から約40分／駐車場あり



写真提供／君津市

和食を支える 発酵のチカラ

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されたことをきっかけに、
和食は今や世界で大人気となっています。

その和食を支えているのは、みそ、しょうゆ、酒、みりん、酢などの発酵食品です。
これらは古くから日本人の暮らしに寄り添い、多くの恵みをもたらしてきました。

「発酵」の仕組みと効果を知り、上手に暮らしに取り入れて、
2025年をおいしく元気に過ごしましょう。

「発酵」とは？

「発酵」とは、微生物の働きにより食物が分解され、味が良くなる、保存性や栄養価が高くなるなど、人間にとって有益な変化が起こることです。一方「腐敗」は、微生物の働きにより有害な物質に変化し、食物の味や香りが損なわれ、食べられなくなってしまうことです。

微生物による食物の分解

発酵

人間にとって
有益

腐敗

人間にとって
有害

基本を学ぼう！

発酵に関わる 5つの微生物

食物の発酵には、それぞれ異なる働きをするさまざまな微生物が関わっています。ここでは、代表的な5つの微生物の働きを紹介します。

2 酵母

ブドウ糖を分解してアルコールと炭酸ガスを作ります。ビールやワイン、清酒などのお酒を醸造したり、パンを作る際に生地を膨らませたりするのに使われます。発酵の過程でさまざまな香りを生み出すのが特徴で、しょうゆの豊潤な香りも酵母によるものです。



4 納豆菌

稲わらなどに多く生息する細菌で、加熱した大豆に加えて発酵させると、栄養価の高い糸引き納豆が作られます。繁殖力が強いので、麹菌を扱う場所に菌を持ち込まないように、酒蔵などに入る前には納豆を食べてはいいと言われています。



1 麹菌

カビの一種で、みそやしょうゆ、清酒、酢、みりんなど和食に不可欠な発酵調味料や発酵食品を作り出すことから、(公財)日本醸造協会により「国菌」に認定されています。また、でんぷんを分解するアミラーゼや、たんぱく質を分解するプロテアーゼなど、多くの酵素を作り出すという特徴があります。



3 乳酸菌

自然界のあらゆるところに存在する菌で、糖を分解して乳酸菌を作ります。やや渋みのある酸っぱさが特徴で、ヨーグルトやチーズなどの乳製品のほか、みそ、しょうゆ、漬物などにも欠かせない細菌です。



5 酢酸菌

アルコールを分解し酢酸に変える働きを持ち、鼻にツンとくる特有の匂いと強い酸味が特徴です。酢酸菌により、清酒から米酢が、ブドウ酒からワインピネガーが作られます。ナタデココは、ココナッツ水を酢酸菌で発酵させた食品です。



「発酵」がもたらすメリット

日本では、今から約1300年前の奈良時代の書物に、麴を使用した記録が残されています。江戸時代には、みそは体に良いと考えられており、健康食品として重宝されていました。現在では発酵に関する研究が進み、健康志向の高まりから発酵食品が注目されています。



メリット① 食品の保存性が高まる

ある微生物が一定量まで繁殖すると、他の菌の侵入や増殖を抑える「拮抗作用^{きっこうさくよう}」が働きます。この働きにより、発酵菌が腐敗菌の侵入を抑え、食品の長期保存が可能になります。

メリット② 食品のうま味を引き出す

一般的に、たんぱく質やでんぷんには味がありませんが、発酵により分解されてアミノ酸やブドウ糖になると、うま味と甘味が現れます。分解により分子が小さくなることで、舌で味を感じやすくなるためです。

メリット③ 栄養の消化・吸収がスムーズにする

発酵により、でんぷんやたんぱく質などの栄養素がある程度分解されるため、消化にかかる負担が少なくなり、栄養素の吸収がスムーズになります。

メリット④ 腸内環境を整える

乳酸菌は「善玉菌」と呼ばれ、腸内で大腸菌などの悪玉菌の繁殖を抑え、腸内環境を整える働きをしています。さらに、麴菌によりでんぷんから作られるオリゴ糖は善玉菌のエサとなるため、体の免疫機能を高める効果も報告されています。

参考：「にっぽんの発酵食品」、農林水産省 https://traditional-foods.maff.go.jp/files/user/pdf/japanese_hakko.pdf (2024.12.13参照)
e-ヘルスネット「腸内細菌と健康」、厚生労働省 <https://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/information/food/e-05-003.html> (2024.12.13参照)

発酵を身近に!

万能調味料「塩麴」を手作りしてみよう

塩麴は、麴と塩、水を混ぜて発酵させた日本の伝統的な調味料です。塩の代わりに使うと、独特のコクとうま味で満足感をアップしてくれます。

【材料】

麴 …… 300g
塩 …… 100g
水 …… 300cc

【作り方】

- ①麴をボールに入れ塩を加えて手でもみ込み、水を加えかき混ぜます。
 - ②瓶などに入れて、空気の出入りができるようにふたを軽く閉め、冷暗所で1〜2か月、冬場はもう少し長めに寝かせます。
- ★初めの1〜2週間は4〜5日に1回（夏場は1日1回）かき混ぜます。発酵が進んでアルコールの香りがしてきたら、1週間に1回程度でOK。発酵が収まり、味や香りが落ち着いたら完成です。

教えてくれた人
寺田聡美さん

酒粕料理研究家。神崎町で350年続く酒蔵、(株)寺田本家に生まれ育ち、酒粕や麴を日常に楽しくおいしく取り入れるレシピを考案。「発酵暮らし研究所&カフェうふふ」を運営。



発酵のまち 神崎

千葉県北部、利根川と接する神崎町は、利根川水系の肥沃な土壌と豊かな水源に恵まれ、古くから酒の醸造をはじめとした発酵産業が盛んな町です。2024年3月1日に「発酵オーガニックビレッジ宣言」を行い、町を挙げて発酵文化の普及に取り組んでいます。



道の駅 発酵の里こうざき

発酵をテーマにした全国初の道の駅。甘酒を生地に練りこんだオリジナルのバームクーヘンのほか、地元産のみそやしょうゆ、全国各地の発酵食品がそろいます。発酵グルメを味わえるレストランやカフェも人気です。



住 神崎町松崎855 ☎ 0478-70-1711



発酵の里こうざき 酒蔵まつり2025

300年以上の歴史がある2つの酒蔵（鍋店(株)、(株)寺田本家）の沿道延長約1kmが歩行者天国に。酒蔵見学や試飲（有料）ができるほか、当日限定酒も販売されます。沿道には地域物産や発酵食品をはじめとした200を超える露店が軒を連ね、大勢の人でにぎわいます。



日時 3月23日（日）9:00～15:30

場所 鍋店(株)神崎酒造蔵・(株)寺田本家および周辺街道

☎ 0478-72-2114（神崎町まちづくり課）

大阪・関西万博で発酵をテーマに千葉県がブースを出展！

千葉県では、生産量全国1位のしょうゆやみりんをはじめ、日本酒やみそ、チーズなどの発酵食品が数多く作られており、バイオテクノロジー分野での技術活用も盛んです。大阪・関西万博の千葉県ブースでは、発酵に関する展示や体験コーナーなどを設け、千葉県の大きな魅力の一つである「発酵」をPRします。



出展期間：8月27日（水）～8月30日（土）（予定）9:00～21:00 場所：万博会場内「EXPO メッセ」

可憐な花も楽しんで

大根のリボベジ





料理の際に野菜の切れ端が出たら、捨てずにリボベジにトライ！

リボベジとは「リボーンベジタブル（再生栽培）」という意味。

野菜のヘタや根っこを水につけて再収穫するエコな栽培方法です。

水温を低く保てる冬は、リボベジが成功しやすいシーズン。

中でも大根などの根菜類は、育てやすく初心者の方にもおすすめ。

捨てるはずだったヘタから芽が出て茎や葉が伸び、うまく育てば花まで！

野菜のみずみずしい生命力が、心に潤いと元気を与えてくれますよ。



基本データ



植物名

大根

*アブラナ科

*辛み成分がある大根は腐りにくいのでリボベジに最適。



原産地

地中海沿岸地域から中央アジア



生育適温 15℃～20℃

*春の七草の一つである「すずしろ」は、大根の別称。漢字では「清白」や「蘿蔔」と書き、古くから葉も食用とされていました。

育て方のポイント

- 1 ヘタを3cmくらい残してカットします。葉の中心から出てくる新芽を育てるので、しおれたり葉が落ちたりしている外側の茎は、取り除いておきましょう。



- 2 少し深さのある器にヘタを入れ、切り口が浸る程度に水を張りましょう。陽が入る窓辺などで毎日水を替えながら育てると、10日ほどで収穫できます。収穫した葉はみそ汁などに。



- 3 2か月ほどすると草丈は30cm以上に成長し、上には花芽も。水だけでここまで生長するのは驚きです。花芽のかわいらしさには、たくましさも感じます。



- 4 最後はきれいな薄紫色の花が咲きます。4枚の小さな花びらが寄り添う姿はとても可憐です。普段はあまり目にするものない、かわいい花を楽しみましょう。



たなか やすこ

船橋市在住のイラストレーター、ガーデニングクリエイター。
『ベランダ寄せ植え菜園』（誠文堂新光社）など著書多数
<https://www.greengloves.jp>



次号は、
「ナス」です！



ふじい
藤井 彩野さん

江戸つまみ
かんざし



薄い小さな絹の布をピンセットでつまんで折り畳み、のりで貼り合わせて花や鳥などのモチーフを作ります

日常使いできる伝統工芸品を目指して

和装を華やかに彩る飾りとして、江戸時代から愛用されてきた「江戸つまみかんざし」。藤井彩野さんは、「日常使いできるつまみ細工」をコンセプトに松戸市で制作を行っています。もともと海外で働きたいと思っていた藤井さんですが、大学1年生の時の海外経験で日本文化に興味が生え、帰国後に偶然出会った江戸つまみかんざしの体験教室に参加。平面の小さな生地が、糸を使わなくても立体になる技法に魅了されました。その後は趣味で続けていたものの、職人の少なさに伝統技術が消えてしまうのではと危機感を持ち、「日常と職人をつなぐ商品を作りたい」と大学卒業後に独学で技術を習得し、翌2005年に販売を開始しました。着物屋などで働きながら和装やコーディネートについて学び、約10年後の2017年に開業。現在は、3人の女性職人と共にアクセサリーやアロマディフューザーなど作品の幅を広げています。「ワークショップなど、地元の方にも江戸つまみかんざしを知っていただく機会をもっと作っていききたいですね」と意気込みます。

振袖用かんざしセット



Profile

東京都出身、松戸市在住。
2005年「つまみかんざし彩野」の屋号で販売を開始し、2017年「つまみかんざし彩野」開業。
2018年千葉県指定伝統的工芸品「江戸つまみかんざし」製作者認定。





調理時間
約30分

うま塩味が絶品！

れんこんの

トロトロ鍋

作り方

1. れんこんは半分を薄切りにし、さっと水にさらして水気を切る。残りの半分はすりおろす。
2. 白菜は3cm幅に切る。大根はピーラーでリボン状にスライスする。
3. ねぎは4cm幅に切って切り込みを入れて芯を取り、千切りにして水にさっとさらす。芯はみじん切りにする。水菜は3cm幅に切る。
4. 鶏肉は一口大に切る。
5. 鍋に★を入れて熱し、煮立ったら鶏肉を入れてふたをし、弱火で5分煮る。
6. 白菜、大根、すりおろしたれんこん、輪切りのれんこんを順に加え、みじん切りのねぎをのせてふたをし、とろみがつくまで弱めの中火で5分ほど煮る。
7. 水菜、白髪ねぎをのせ、塩こしょうで味をととのえる。

レシピ提供/©DELISH KITCHEN

材料[2人分]

鶏もも肉 …… 200g
れんこん …… 200g
白菜 …… 3枚
大根 …… 1/4本(350g)
ねぎ …… 1/2本
水菜 …… 1/4袋
塩こしょう …… 少々

★スープ

酒 …… 大さじ2
みりん …… 大さじ1
塩 …… 小さじ1/2
和風顆粒だし …… 小さじ1
水 …… 300cc

ちばの旬



甘みと食感が抜群！「古代れんこん」

「古代の天然ミネラル」といわれる貝化石や、大豆、魚粕などの有機肥料を入れたこだわりの土で育ったれんこん。芽が付いた1節目は柔らかいのでサラダに、中央の2節目はシャキシャキ・ホクホク感を楽しめるレンコンステーキに、3節目は繊維が豊富なので、すりおろしてお鍋にどうぞ。



有坂農場
有坂幸男さん(成田市)



ショップ・ストリート

Shop Street

館山 房総 CAFE - ランチとおやつ -

房総の新鮮野菜で小さな幸せを

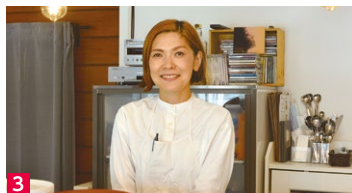


写真1. ランチは2種類から選べ、前菜とオーガニックハーブティーなどのフリードリンク付。写真は「房総ポークのソーセージ&ターメリックライス」(2,300円・税込) 2. 館山産の新鮮な卵を使用したフレンチトーストに自家製プリンを乗せた「房総CAFE オリジナルフレンチプリントースト」(1,200円・税込) ※14:00～オーダー可 3. オーナーシェフの坂倉さんは、海が好きで館山市に移住 4. 18席ほどの店内はゆったりとした空間

房総の新鮮な野菜を生かしたランチと手作りスイーツを楽しめるカフェで、2022年10月にオープン。メインで使用する野菜は、地元の農家が無農薬、無化学肥料で育てた朝どれ野菜。オーナーシェフの坂倉さんは、野菜を優先してメニューを考えるほどその味にほれ込んでいるとのこと。肉や魚なども地元産を使用。料理の味付けはシンプルで体に優しく、素材の味を最大限に楽しめます。ランチ時は、坂倉さん自ら摘み取った千倉のハーブを使ったフレーバーウォーターが飲み放題。コーヒーも、料理やスイーツの味に寄り添うようにブレンドしたオリジナルです。「地元の食材で小さな幸せを感じていただける場所でありたいと思っています」と坂倉さんはほほ笑みます。

館山市北条2578平嶋店舗2F
TEL.0470-37-9628

○営業時間：ランチ 11:00～14:00、
おやつ14:00～17:00

※時間に余裕をもってご利用ください。

○定休日：日曜日・月曜日

○交通：JR内房線「館山駅」東口より
徒歩約5分／駐車場あり



鋸南

なのはなぐみ かつ菜^{さい} 保田店

道の駅で堪能する千葉の幸



写真1. 千葉県産いもぶたのとんかつ・房総産肉厚大アジフライ・千葉県産あさり串フライ、千葉の幸を集めた特製「千葉の幸 プレミアム御膳」(2,079円+税入) 2. 代表取締役の上國料 徹さんと妻の晶子さん 3. お子さまメニューや子どもいすがあり、ファミリーにも人気 4. 廃園となった幼稚園をリニューアルし、2023年10月にオープンした店舗



県内でも人気の観光スポット「都市交流施設・道の駅 保田小学校」に隣接する、「道の駅保田小附属ようちえん」に入るとんかつ店。千葉県産のブランド豚「いもぶた」をはじめ、お米や菜の花、卵など地元の食材を使ったメニューを提供しています。こだわりのミルフィーユとんかつは、脂身が甘くふんわりとした食感で年代を問わず人気。また、創業260年という鴨川の干物屋から仕入れたアジを使った「房総産肉厚大アジフライ」は、うま味がぎゅっと凝縮され、塩でいただくとさらに味が引き立ちます。暖かい日には、スナックやお弁当などをテイクアウトして屋外で楽しむのもおすすめです。

安房郡鋸南町保田755
道の駅保田小附属ようちえんテナントA
TEL.0470-29-3388

○営業時間: 平日10:00~16:00、
土日祝10:00~17:00
テイクアウト10:00~17:30

○定休日: 不定休

○交通: 館山自動車道「鋸南保田IC」から
車で1分/駐車場あり

★TSUBASAちばぎんVisaデビットカードで
タッチ決済ができるお店です。



ご紹介している情報が変わることもありますので、最新情報につきましてはお店にご確認ください。



●事業支援

地域の福祉事業を助成金で支援しています

「ちばぎんハートフル福祉基金」における助成金を交付

公益信託「ちばぎんハートフル福祉基金」は、千葉県内の福祉の充実を目的として、社会福祉法人・ボランティア団体などが実施する社会福祉活動を資金面から支援しています。2024年度は下記15団体に、総額789万円の助成金を交付しました。今回の助成を含め、これまでの助成金交付実績は187件・108百万円となりました。

第15回助成金交付先

団体名
(特非) いもむし
(特非) 子ども劇場千葉県センター
(特非) 子どもセンター帆希
シニアの集い
センシティ土曜にほんご学級
駄菓子屋「えがお」
(特非) ちばこどもホスピスプロジェクト
(特非) 千葉市視覚障害者協会
習志野点字の会
(特非) ハイティーンズサポートちば
フレイル予防を盛り上げる会
(特非) ほっとはあと
(一社) マザーズ・コンフォート
みんなの食堂
労働者協同組合ワーカーズコープちば



習志野点字の会 三好綾子会長（右）

●ちばぎんネットワーク

AIの活用でお客さまにより良い体験を提供します

エッジテクノロジー株式会社をグループ会社化！



エッジテクノロジー(株) 事業内容

データを活用したプロジェクトの企画立案から、データ収集・モデル開発・本番実装までを一貫して実施。独自のAI人材データベースに登録するフリーランスを活用し、案件に応じたスキル・人的リソースを提供している。

ちばぎんは、加速する環境変化に対応し、社会課題の解決に向けた態勢を強化するため、エッジテクノロジー(株)を昨年10月30日(水)付けでグループ会社としました。これまで、お客さまに提供してきたデジタル化支援に加え、本件を機にAI導入支援も強化していきます。

また、ちばぎんは、「最高の顧客体験の創造」を目指してさまざまな取組みを進めています。今回のグループ化により、エッジテクノロジー(株)と共にAI技術を活用し、お客さまの体験をさらに向上させることを目指します。

● 地域貢献

家庭で余っている食品を必要な方々へ

フードバンクちばに食品を寄贈！

ちばぎんは、昨年10月10日(木)～17日(木)まで、社会貢献活動の一環として、「ちばぎんフードドライブ※」を実施しました。本取組みは、「食品提供等に関する包括連携協定」を締結しているフードバンクちばが取り組む「フードドライブ」活動に協力するもので、職員から家庭に眠っている食品の寄付を募り、ちばぎん全体で230.47キロの食品をフードバンクちばに寄贈しました。



ちばぎん本店ビルに集まった食品

※家庭で食べきれずに余っている食品を職場などに持ち寄り、「フードバンクちば」を通じて福祉施設や生活に困っている方々に届けることを目的とした活動で、「食品ロスの削減」や「生活困窮者の支援」に資する取組み

しゅっく！ なっく！

ちばぎんアプリ活用術

このコーナーでは、ちばぎんが提供する便利なアプリ「ちばぎんアプリ」のお役立ち情報をご紹介します。

新たに「マネーレポート機能」を導入しました！

ちばぎんアプリは、マネーレポート機能の導入により、振込や照会に加え、今月の収支や預金の残高推移をグラフで確認できるようになり、ご自身のお取引に新たな「お金に関する気付き」を得られるようになりました。

また「予算設定」、「節約チャレンジ」、「使いすぎアラート」などの機能を活用して、無理なく貯蓄できるようサポートする他、取引履歴や関心に基づくおすすめ情報も併せてお届けします。



まだご利用でない方は、
この機会にちばぎんアプリを
ご利用ください！

ちばぎんアプリ



せつやくチャレンジ

支出を目標金額以下にできれば、チャレンジ成功！
目標金額を設定し、せつやくチャレンジをはじめよう。

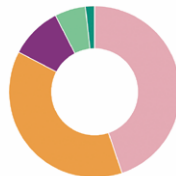
チャレンジ期間：目標金額設定の翌日から30日間
対象取引：ちばぎんアプリ代金口座からの支払い

使いすぎアラート



今月の支出が、過去の平均支出額
を超過しています。

今月の支出343,600円 過去比114%



カテゴリ	金額	過去比
クレジット...	154,000円	(79%)
保険	130,000円	(0%)
ショッピング	33,600円	(94%)
投資	20,000円	(100%)
交際費	6,000円	(48%)



今、ちばぎんは

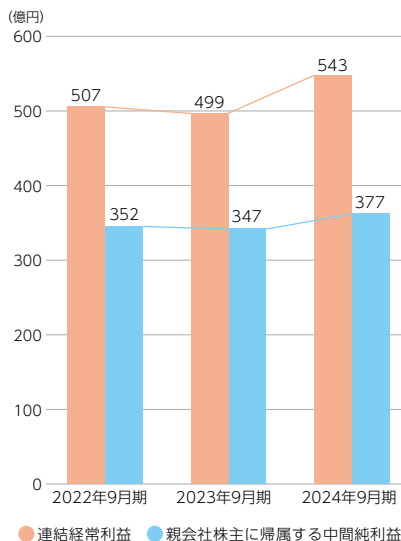
CHIBA BANK NOW

— 2024年9月期 決算のご報告 —

地域に寄り添うエンゲージメント バンクグループをめざして

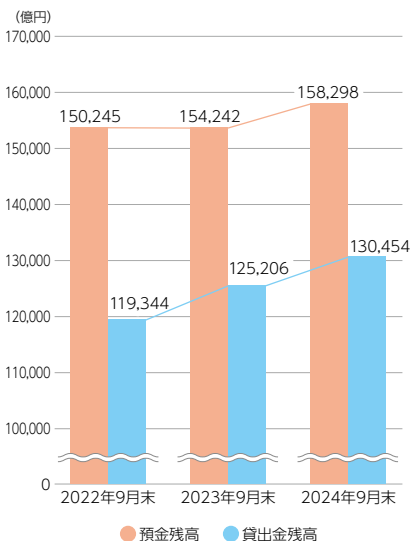
このコーナーでは、2024年11月に発表しました
「2024年9月期決算」の概要についてご説明します。

損益の状況



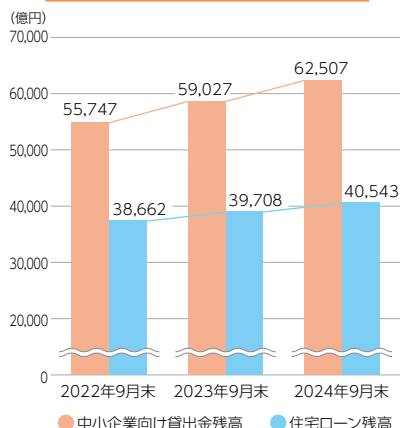
- 連結経常利益は、前年同期比43億円増加の543億円、親会社株主に帰属する中間純利益は、前年同期比29億円増加の377億円となりました。

預金・貸出金の状況



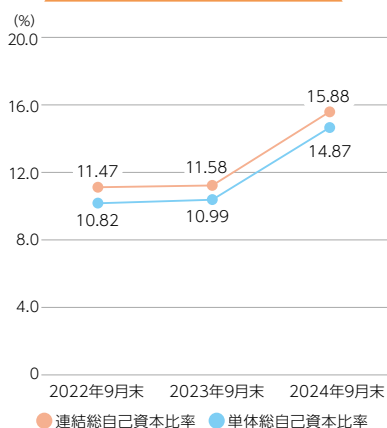
- 預金は、個人預金の増加などにより、前年同期末比4,056億円増加し15兆8,298億円となりました。貸出金は、お客さまのニーズに積極的にお応えしたことにより、前年同期末比5,247億円増加の13兆454億円となりました。

中小企業向け貸出・住宅ローンの状況



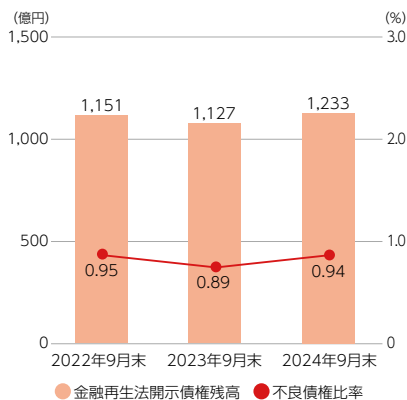
- 貸出金のうち、中小企業向け貸出は、前年同期末比3,480億円増加、住宅ローンは835億円増加しました。

自己資本比率の状況



- 総自己資本比率は、連結で15.88%、単体で14.87%となりました。

金融再生法開示債権及びリスク管理債権の推移



- 金融再生法開示債権及びリスク管理債権残高は、1,233億円となりました。不良債権比率は、0.94%と引き続き低い水準を維持しています。

詳しくはディスクロージャー誌、または、ちばぎんのホームページをご覧ください。

ちばぎんはこれからもお客さまとの信頼関係を大切に、質の高いサービスの提供に努めてまいります。ぜひ、お近くのちばぎんへお気軽にご相談ください。





CHIBABANK TITLEMATCH

Lounge
No.105

Lounge[ラウンジ冬号]No.105 2025年1月6日発行 © 発行/千葉銀行 広報部
制作・印刷/TOPPANEジ株式会社

ちばぎん 冠試合開催決定!

4/27日

[会場] LaLa arena
TOKYO-BAY

千葉ジェッツ
ふなばし

VS

秋田ノーザン
ハピネッツ



©CHIBAJETS FUNABASHI/PHOTO:Keisuke Aoyagi

冠協賛特別キャンペーン

千葉ジェッツふなばし

オリジナルグッズが

計10名様に当たる!

A賞 CHIBAJETS
両面フェイスタオル

グッズを当て
応援しよう!

抽選で
それぞれ
5名様

B賞
メガホンL
(ロゴ)



応募方法

[koho2@chibabank.co.jp] 宛て、
下記メールを送信

- 件名: ラウンジ105号抽選応募
- 本文: ①氏名
②住所
③ご希望のグッズ (A賞・B賞)
④ラウンジについてのご意見・ご感想

当選者の方には、お送りいただいたメール
アドレスへご連絡いたします (2025年4月
中旬ごろを予定)

※本件以外のお問い合わせには回答できませんの
でご了承ください。



応募期限 2025年3月31日(月)