



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
SPRING

No. 106

TAKE FREE

暮らしと地域の応援マガジン

Lounge

ラウンジ

特集



地元選手に聞く！
千葉ジェッツの魅力



表紙：千葉ジェッツ
田代直希選手・原修太選手



ちばカルチャー・トリップ

匝瑳市

神秘性に満ちた
豊かな自然と歴史に彩られたまち

NAOKI TASHIRO × SHUTA HARA



地元選手に聞く！ 千葉ジェッツの魅力

男子プロバスケットボールリーグ、B.LEAGUE (Bリーグ) で強豪として知られる千葉ジェッツ。強力なチームワークとスピード感あふれるプレーでファンを魅了し、地域に愛される存在です。今回は、地元出身の田代直希選手(左)と原修太選手(右)に千葉ジェッツの魅力と今後の抱負について伺いました。

ライバルからチームメイトに。

互いの持ち味を生かして優勝を目指す。

Q バasketボールを始めたきっかけと、プロを目指した理由について教えてください。

田代 先に兄がバスケをやっていて、母に連れられて観戦しているうちに自然と始めていました。もともとプロを志望していたわけではなく、琉球ゴールデンキングスから声を掛けていただいて、興味本位で加入したというのが本音です。プロになって初めて自主的に練習をするようになったくらいで、本当に幸運すぎるほどの人生です。

原 僕も姉がやっていて、両親も学生の頃にやっていたのでバスケになじみがありました。体が大きかったので監督に誘われて始めたのがきっかけです。大学時代は関東の2部リーグに所属し、社会人になっても続けたいと思っていたんですが、2年生のときに1部に上がったことでオファーをいただけるようになり、プロになることを意識しました。

Q お互いのことは昔から知っていましたか。

原 小学校6年生のときに、市や県の大会の決勝で何度か対戦して知り合いました。

田代 いつも僕のチームが負けるんですよ。相性が悪いのか一回も勝てなくて、いつか見返してやるぞと思っていました(笑)。

Q これまでで最もつまったことは何ですか。また、どのように乗り越えてこれましたか。

原 加入して最初の1、2年目は右も左も分からず、毎日怒られてつまったですね。もちろん、それがあって今があるのでとてもありがたいのですが、2018年に大きな病気をしましたが、なってしまったものは仕方がないので、あまり悩まず、小さな目標を立てながらやっています。

田代 僕はケガが多く、途中でシーズンに出られなくなるようなけがを何度もしたときは、メンタル的にきつかったですね。そんなときは無理に耐えて頑張らず、自分の感情に素直に従いました。流れに身を任せるといえるのか。それに、沖縄の人たちが温かいコメントをたくさんくれて支えられました。





田代 直希 (たしろ・なおき)

1993年6月24日、船橋市出身。
2016年琉球ゴールデンキングスに加入、
2019-2020シーズンからキャプテンを務める。
2024年千葉ジェッツに移籍。ポジションは
SG/SF。愛称はたっしー。

進化し続けるチームと共に。

新たな時代を築く。



Q 千葉ジェッツは どんなチームだと思いますか。

田代 琉球ゴールデンキングスにいた頃は、とても勢いがあって熱狂的というイメージを持っていたのですが、実際に入団してみると、意外とみんな和気あいあいと楽しみながらバスケをしていると感じました。それから、琉球ゴールデンキングスもそうでしたが、ファンの方がとても熱心だと思います。

原 最初の頃は資金面でも注目度でも今一つだったので、激しくプレーしてチャレンジャー精神を全面に出してやっていくチームだったのですが、リーグで優勝したり新しいホームアリーナができたりして注目されるようになり、当初と大きく印象が変わったチームだなと思います。

Q お互いを見て、どのような選手だと感じていますか。

原 あまり比べたことはないんですが、一緒にコートに立っているときは、とてもやりやすいなと感じました。同じコートに立つ機会は少ないですが、今後のゲームでそういう時間帯があれば、チームの他の3人が動きやすいプレーができるように、共に頑張っていきたいですね。

田代 チームにとって今何が必要なのかを体現できる選手だと思っています。原ちゃんの方がフィジカルなプレーをするので、どちらかというと僕は足を動かす方かな。バスケットに対する価値観は似ていると思います。

Q 今、課題に感じていることは。

田代 どちらかというと体が強くない方なので、健康体を維持することです。逆にいえば、体の状態が良ければコート上では思い通りのパフォーマンスができるので、健康であることは永遠のテーマです。

原 僕は毎年チームの優勝に貢献するというのが目標なので、ハードにプレーをしてチームを勢いづかせるということをもっとやらなくちゃいけないと思っています。

Q LaLa arena TOKYO-BAYの雰囲気はいかがですか。

田代 船橋アリーナより会場が大きくなったので、フリースローのときなどはちょっと声が届きづらいのかなと思ったんですが、そんなことはなく、今までの倍以上の声援をいただいています。これからLaLa arena TOKYO-BAYの歴史を作っていく最初のページにいられるのは幸運ですね。

原 船橋アリーナは僕たちの原点で、観客との距離が近いという良さがありました。が、LaLa arena TOKYO-BAYに来た地元の友達は、「すごい異空間に来た感じがする」と言ってくれるのでうれしいです。さまざまな面でグレードアップして良かったなと思います。



原 修太 (はら・しゅうた)

1993年12月17日、船橋市出身。
2015年千葉ジェッツに加入。当たり負けしない強靱なフィジカルと機動力が強み。ポジションはSG/SF。愛称はハラーニ。

Q チームがより一層成長するためには何が必要でしょうか。

原 健康な状態で出場できる難しさを感じていて、まずは全員そろうことが大事だと思っています。誰が出ても戦力は落ちないと思っているので、メンバー全員が一人も欠けることなく活躍できるチームとして戦っていければ1位になれると思います。

田代 みんなが簡単にシュートを打てるスキルがあるからこそ、軽いシュートが多いんです。チームとしてどこを狙って誰がシュートを打つのかという共通理解を深めて、精度の高いシュートを打ち続けるという、チームとしての「堅さ」が重要だと思います。それはディフェンスでも同じですね。





Q オフの日は何をされていますか。

原 シューティングゲームにはまっていて、チームのメンバーともオンラインで遊んだりします。

田代 何もしないです(笑)。バスケをやっている数時間だけスイッチが入っていて、あとは本当に何もせず過ごしています。

Q 最後に、4月27日に開催されるちばぎんの冠試合への意気込みをお願いします。

原 チャンピオンシップや優勝に関わってくるととても大事な試合なので、いつも以上に皆さんの応援が必要です。ぜひ会場に来ていただいて、応援をよろしくお願いします。

田代 シーズン終盤で、一点、一勝を争う緊迫感がある試合が続くので、観客の方にもそういった緊張感を楽しんでいただけたと思います。一人でも多くの方にLaLa arena TOKYO-BAYに足を運んで応援していただけたら最高です。

〳〳自身を漢字一字で表すと?〳〳

僕は「間が悪い」と突っ込まれることが多いのですが、良い「間」も大事にしていきたいです。

千葉ジェッツと共に今まで歩んできたし、これからも歩んで行きたいです。



千葉ジェッツホームアリーナ

LaLa arena TOKYO-BAY

2024年5月に千葉ジェッツのホームアリーナとして誕生。約1万人の観客を収容でき、音楽コンサートやスポーツイベントなども開催されます。外観は船の航跡とジェット気流をイメージした躍動感のあるデザイン。アリーナ席と三層のスタンド席があるすり鉢状の客席は、どの座席からも選手や演者との距離が近いのが特長です。



昇降可能な約423インチのセンタービジョンや、アリーナ内を囲む全長約120mのリボンビジョンを常設。最新の音響設備も備え、臨場感ある多彩な演出を楽しめます。

DATA

【所在地】 船橋市浜町2-5-15

【アクセス】 JR京葉線・武蔵野線「南船橋駅」から徒歩6分、京成線「船橋競馬場駅」から徒歩16分

※会場には駐車場・駐輪場はありません。公共交通機関のご利用をお願いします。

LaLa arena TOKYO-BAY オススメグルメ

ハラーニの
肉づくしロコモコ



たっしー
目を閉じれば思い出す
懐かしのあんクリームサンド



ちばぎん
冠試合

4/27日 14:05～

LaLa arena
TOKYO-BAY

千葉ジェッツ
VS

秋田ノーザンハピネッツ

その他の試合
スケジュールは
公式HPで
ご確認ください。





「おせん様のふじ祭」の会場の一つである龍頭寺の大フジ
りゅうとうじ
 (提供/ 匝瑳市観光協会)

ちばカルチャー・トリップ

CHIBA Culture Trip



「猫に会える美術館」としても有名な
 松山庭園美術館

匝瑳市

神秘性に満ちた 豊かな自然と歴史に彩られたまち

読み方が難しいことで有名なそうさ匝瑳市。
 里山の深い緑と雄大な太平洋などの豊かな自然に恵まれ、
 歴史ある寺社や町並みには悠久の時の流れを感じます。
 のんびりと春の散策を楽しんでみませんか。



緑深い僧たちの学び舎

飯高寺 (飯高檀林跡)

日蓮宗で最大規模を誇った学問所 (檀林) で、1580年の開設から1874年に廃檀となるまでのおよそ300年間に多くの名僧を輩出しました。総門、講堂、鐘楼、鼓楼が国の重要文化財に指定されており、4月上旬には可憐なしだれ桜が、4月下旬～5月上旬には約550株のボタンが境内に彩りを添えます。熊野から植林されたと伝わる杉並木が静寂をたたえ、歴史と自然を満喫できる隠れた名所です。

DATA

☎0479-73-0014 (匝瑳市観光協会) ㊤匝瑳市飯高1789

㊤JR総武本線「八日市場駅」から市内循環バス (椿海・豊和循環)「飯高仲台」下車徒歩約10分 (循環バスは日・祝日運休)、銚子連絡道路「匝瑳IC」から車で約15分 / 駐車場あり

★ガイドツアー (無料) は10:00、14:00 (土日祝は12:00も) に
観光案内所 (南駐車場) 前に集合

Check

新緑祭



毎年緑したたる4月、講堂を舞台にコンサートが開催されます。匝瑳市と匝瑳市教育委員会が共催で実施。地元の弦楽団や国内外で活躍している音楽家たちが、春の音色をお届けします。

DATA

期日: 4月27日 (日) 11:00、13:30

料金: 無料

☎0479-67-1266 (匝瑳市生涯学習課)



(提供 / 匝瑳市観光協会)



① 1651年に再建された講堂は、県内で最大の国指定重要文化財の建物 (提供 / 匝瑳市観光協会) ② 新緑の時期は特に美しい杉並木の参道 ③ 講堂に学徒を集めるために打ち鳴らした鼓楼 ④ 木造入母屋造の鐘楼 ⑤ 三つ葉葵と菊の御紋の刺繍が施された講堂内の天蓋 (非公開)。毎年4月29日に御開帳が行われます ⑥ 観光案内所ではガイドツアーの受付や御朱印の授与も行っています



猫がくつろぐ春の庭 松山庭園美術館

現在も精力的に活動が続ける芸術家・此木三紅^{このきみくお}氏のアトリエを開放した美術館。館内には名画や貴重な茶道具、琴が展示されているほか、庭園にはユニークな彫刻が点在しています。また、猫が暮らす美術館としても知られ、350人の作家による猫をテーマにした「猫ねこ展覧会」は、約500点もの作品が集う大展覧会です（4月11日（金）～7月27日（日））。



- ① 爽やかな新緑に包まれた庭園
- ② 庭の木々の間からユーモラスな表情を見せてくれる彫刻
- ③ ヨーロッパ絵画や国内著名作家の作品が展示されたギャラリー
- ④ 時代絵巻を施した貴重な琴の数々

DATA

☎0479-79-0091 住 匠瑤市松山630 開 金・土・日・祝日の10:00～17:00 料 大人800円、小・中学生400円
 交 JR総武本線「八日市場駅」から市内循環バス（豊栄・吉田循環）「松山神社前」下車徒歩約10分、銚子連絡道路「匠瑤IC」から車で約15分／駐車場あり

時を重ね技を磨いた伝統の味 鶴泉堂

1781年創業の老舗和菓子店で、昭和初期に建てられた店舗と大正時代の大谷石造りの蔵は2012年に国の登録有形文化財に指定されています。年始や慶事の贈答品として人気のナスの甘露煮「初夢漬」（販売は10～6月）や「落花煎餅」など、歴史ある銘菓が多数。一子相伝の伝統の味を現在十代目が引き継いでいます。



- ① 老舗の風格が漂う重厚感のある建物
- ② 幕末の安政年間には朝廷にも献上された「初夢漬」（1箱1,950円・税込）
- ③ あっさりした味とサクサクした食感が後を引く落花煎餅（1箱24枚入1,771円・税込）
- ④ 九代目の大川功修さん（左）と十代目の智丈さん（右）

DATA

☎0479-72-0018 住 匠瑤市八日市場イ2871 開 8:30～18:00 休 水曜日 交 JR総武本線「八日市場駅」から徒歩約5分、銚子連絡道路「匠瑤IC」から車で約5分／駐車場なし

幽玄夢幻の「ふじの里」

木積地区の藤箕作り

「ふじの里」として知られる木積地区の「木積の藤箕製作技術」は300年以上の歴史を持ち、国の重要無形民俗文化財に指定されています。毎年5月の連休には、藤箕の考案者・加納おせんと300本の藤花に感謝する「おせん様のふじ祭」が開催され、藤箕作りも実演されます（4月26日（土）10:00）。

DATA

【おせん様のふじ祭】 ☎0479-73-1514（おせん様のふじ祭実行委員会代表・行木^{ゆき}）

☞ 匠瑛市木積49（おせん様の藤園）他 ☎ 4月19日（土）～5月6日（火） ☒ 会期中はJR総武本線八日市場駅前「匠瑛の里」からシャトルバス・周遊バスを運行予定／銚子連絡道路「匠瑛IC」から車で約10分／駐車場あり



穀物の選別などに使われる「藤箕」。2006年に保存会が設立され、伝統を守り続けています



① 樹高は約25mにもなる堂々とした巨木 ② 榎飯高まるごと体験博物館の平山喜人さん（左）と石井公男さん（右）

DATA

☎090-5311-6799（榎飯高まるごと体験博物館） ☞ 匠瑛市安久山197（平山宅）※ 個人宅のため見学マナーに注意してください ☎ 200円（維持管理協力金）☒ 銚子連絡道路「匠瑛IC」から車で約15分／駐車場あり

神秘の巨木

安久山の大シイの木

推定樹齢1000年、幹周りが10mにもなる全国でも有数の巨樹。根の上部が板状に伸びた「板根」は、今にも歩き出しそうな強い生命力を感じさせます。周辺に広がる谷津田は「日本の里山100選」に選ばれたほどの美しさです。

豊かな恵みがいっぱい

ふれあいパーク八日市場

匠瑛市は全国有数の植木の町。ふれあいパーク八日市場では大小さまざまな植木や草花のほか、市内の農特産物が取り揃えられています。また、レストランでは地元の食材を堪能でき、隣接する公園には遊歩道が整備され、散策が楽しめます。



「花・植木の見本園」では手頃な値段で植木を販売しています

DATA

☎0479-70-5080 ☞ 匠瑛市飯塚299-2 ☎ 9:00～18:00 ☒ 1月1日～1月3日 ☒ JR総武本線「八日市場駅」から市内循環バス（豊和・椿海循環）「ふれあいパーク前」下車、銚子連絡道路「匠瑛IC」から車で約15分／駐車場あり

植物と会話しながら

ナス栽培





初夏から秋まで長く収穫が楽しめて、さまざまな調理に向くナス。

おいしい実を実らせるコツは、肥料と水を切らさないこと。

ナスは、見えない土の中の状態を花や葉で知らせてくれます。

例えば肥料が不足していると、花の中心からめしべが顔を出さなくなります。

これでは受粉できず実が付きません。水不足も葉の張り具合で分かります。

栽培のヒントになる、ナスからの小さなサイン。

植物と会話するように、楽しく野菜を育ててみませんか。



基本データ



植物名

ナス

*ナス科

*さまざまな形や大きさの品種がありますが、小型の品種が育てやすいです。

写真の品種は、ヘタにとげのない「とげなし千両二号」。



原産地

インド東部

気温が高く雨量の多い温帯気候の地域



生育適温 22～30℃

*高温多湿を好みます。

*冬でも暖かい原産地では、木化して数年生きる多年草。

育て方のポイント

1

野菜用培養土が25～30L入る、深さ30cm程度のコンテナを選びます。「ナスは水で育つ」とも言われ、保水が大切。土の蒸散を防ぐために、地面を這うように育つハーブのタイムなどを寄せ植えするのもおすすめ。



2

植え付けて一番花（最初の花）が咲いたら、花のすぐ下のわき芽を2本残し、それより下のわき芽は全て摘み取ります。その後、一番花は潔く摘み取った方が株の生育がスムーズになります。



3

支柱を立て、3本（もしくは2本）仕立てで育てます。二番花が咲いたら有機置肥を定期的にと与え、実がなったら少し小さいうちに収穫すると、その後も長く収穫できます。



4

時々、花を観察して、めしべがおしべより長くなっていれば肥料が足りています。めしべが出ていなければ、即効性のある液体肥料で追肥を。水やりは葉の様子を見ながら1日1回くらいのペースで。



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。

新刊『ベランダで楽しむ小さな寄せ植え菜園』（山と溪谷社）など著書多数

<https://www.greengloves.jp>





もり
森
隆夫さん

う
じょう
よう
じ
雨城楊枝職人



雨城楊枝には基本の「ザク」、飾り楊枝の「松、竹、梅、末広」、変わり楊枝の「白魚、キセル、鉄砲」などさまざまな種類があります

楽しみながら使ってもらえる楊枝を作る

久留里城の別名「雨城」にちなみ、その名が付けられた「雨城楊枝」。江戸時代初期、久留里付近の山で良質のクロモジ（クスノキ科の香木）が自生していたことから武士の内職として楊枝作りが始まり、大正時代には現在の貨幣価値で7千万円にも上る生産量があったと言われています。森家は久留里で100年以上楊枝作りを営む家系で、明治末期に機械製の安い楊枝が普及し始めると、2代目が美しい細工を施した飾り楊枝を考案し、名品と高く評価されるようになりました。隆夫さんは森家の4代目。たたき上げの職人だった3代目の父とは異なり、サラリーマンの傍ら30歳ごろから楊枝作りを始めたそうです。「元々手先が器用だったことと、両親にうまく乗せられて43歳で職人になりました」と笑う隆夫さんですが、代々受け継がれてきた技術に対する尊敬と誇りは年齢を重ねるごとに強くなっています。「この楊枝で和菓子をいただくと気分も華やきます。良いものを楽しみながら使っていただきたいですね」と目を細めます。

熟練するほど手数が少なくなる削り込み。香りの良さも特徴で、洗って陰干しすれば繰り返し使えます



Profile



1950年君津市出身、木更津市在住。明治時代から続く雨城楊枝製作「森家」に生まれ、父の名を継ぎ、銘「光慶」として代々の製作技術を守る。2007年千葉県指定伝統的工芸品製作者に認定。

調理時間
約15分



レシピ提供 / ©デリッシュキッチン

シンプルだけどコクがある！

インゲンとじゃがいもの

ベーコン炒め

作り方

1. パセリはみじん切りにする。インゲンはへたを切り落とし、食べやすい大きさに切る。じゃがいもは6等分に切り、水にさらし、水気を切る。
2. ブロックベーコンは2cm幅に切る。
3. 耐熱容器にじゃがいもを入れ、ふんわりとラップをし600Wのレンジで3分加熱する。
4. フライパンにオリーブオイル、バターを入れて熱し、ブロックベーコンを加えて焼き色がつくまで中火で炒める。インゲン、じゃがいもを加えてインゲンがしんなりするまで炒める。
5. 4にコンソメ、塩こしょうを加えて炒め合わせる。パセリを加えて全体に混ぜ合わせる。

POINT! /

加熱が足りない場合は、竹串ですっと通るくらいを目安に30秒ずつ足してください。

材料[2人分]

ブロックベーコン …… 50g
インゲン …… 30g
じゃがいも …… 小2個 (240g)
パセリ …… 2房
オリーブオイル …… 大さじ1
有塩バター …… 10g
コンソメ …… 小さじ1/2
塩こしょう …… 少々

ちばの旬



販売時期：4月25日～7月15日ごろ

こだわりの栽培方法でとびきりの甘さ

伊藤農園では、稲わらと牛ふん堆肥を使って土作りを行い、害虫対策に天敵を活用する、人と環境にやさしい農法を取り入れています。「ちばエコ農産物」に認証されたインゲンは驚くほど甘く、リピーターも多数！

伊藤農園
(ポケットマルシェHP)



伊藤農園
伊藤智也さん(袖ケ浦市)

“わが家の味”に
ぜひおいしい
インゲンを！





ショップ・ストリート

Shop Street

公式 HP



大多喜 宿と食事 ローブン大多喜町

“食に彩りを 日々に温かさを 空間に驚きを”



写真1. デミグラスソースのロールキャベツセット(1,600円・税込)。ソースは3種類から選べます。ライスは大盛無料、パンは1回のみお代わり可。ハンバーグステーキセットもおすすめ
2. ラムレーズンのバスクチーズケーキ(660円・税込)
3. シェフの小林陽介さん(左)とスタッフの丸山さん(右)
4. 梁や土間、神棚をそのまま利用した、広々としたレトロで趣のある店内。テラス席のみペット可



夷隅郡大多喜町新町17-2
TEL.0470-64-4756

○営業時間：

ランチ 11:30～14:30(L.O.14:00)、
カフェ 10:00～11:00、14:30～17:00

○定休日：不定休

○交通：首都圏中央連絡自動車道「市原鶴舞IC」から車で約20分、いすみ鉄道「大多喜駅」から徒歩約5分／駐車場あり



江戸時代初期に城下町として栄えた歴史と田園の町、大多喜。昨年オープンしたローブン大多喜町は、大正時代の古民家をリノベーションした泊まれるビストロです。土間や床間など旧商屋の建物を生かした空間でいただく料理は、地元の食材と手作りにこだわった逸品ぞろいです。おすすめは、箸で切れるほど柔らかいロールキャベツ。小麦粉を一切加えず、丁寧に二度濾したフンドヴォーで作った濃厚なデミグラスソースがたっぷりとかかり、房総野菜を使ったサラダやポタージュとセットで楽しめます。毎朝、店内で焼き上げたパンやスイーツも人気。パンとスイーツはテイクアウトもできるので、旅の途中に立ち寄ってみては。

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。

リルミルフィー
千葉 Lillemillefy

公式 HP



タップ！

地域に愛されるパティスリーを目指して



写真1. 4種のベリーとショコラのパフェ(1,900円・税込) ※季節により内容は異なります 2. シフォンケーキは550円(税込)～。写真はイトインメニューのシフォンブリュレ(シフォンケーキの値段+400円) 3. 淡いブルーの外観が目を引くお店。店内は童話『親指姫』をモチーフとしたメルヘンな雰囲気 4. 店長の上原敬広さん(中央)とスタッフの皆さん

2020年5月にオープンしたパティスリーで、コンセプトは「毎日食べたい、心にも身体にも優しいお菓子」。君津市産の米粉や船橋市産の卵など、千葉県産を中心に全国から身体に良い食材を厳選しています。看板スイーツはきめ細かくふわふわのシフォンケーキ。イトインも可能で、季節の果物とお店の焼き菓子を使ったパフェは食べるのがもったいないほどの美しさです。「地域の皆さまに『このお菓子はおいしい』と言っていただけるよう、定番商品を丁寧に作りながら、プラスαを感じていただけるお菓子作りを心掛けています」と店長の上原敬広さんはほほ笑みます。5月9日(金)～12日(月)までの4日間、5周年のお得なイベントを開催予定です。

千葉市中央区松波2-17-5

TEL.043-301-4220

○営業時間:11:00～19:00

○定休日:火・水曜日

○交通:JR総武線「西千葉駅」から徒歩2分／駐車場は近隣のパーキングをご利用ください



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。



●金融教育

経済・金融の知識を実生活に！

第19回「エコノミクス甲子園」千葉大会

昨年12月14日(土)、第19回全国高校生金融経済クイズ選手権「エコノミクス甲子園」千葉大会を、千葉興業銀行とともに開催しました。

「エコノミクス甲子園」は、次世代を担う高校生に金融経済を楽しみながら学んでもらうためのクイズイベントです。千葉大会では、県内6校から6チーム12人(2人1組)が参加し、熱戦を繰り広げました。大会を制したのは千葉県立千葉高等学校のチーム「もやしまつり」。全国大会は2月に開催され、優勝者にはニューヨーク研修がプレゼントされました。



優勝チーム「もやしまつり」

●地域貢献

小湊鐵道・いすみ鉄道沿線の活性化を！

「房総横断鉄道たすきプロジェクト」始動！



プロジェクトオーナーの皆さん

昨年12月23日(月)、房総半島を横断する小湊鐵道・いすみ鉄道沿線エリアの活性化を目指し、「房総横断鉄道たすきプロジェクト」がスタートしました！

4月26日(土)には「上総中野駅」で地域応援イベントの開催を予定しており、クラウドファンディング特集第二弾の発表やデジタルスタンプラリー、マルシェ、地域の子どもたちによる出し物などの企画・イベントを用意しています。ぜひこの機会に、ご友人やご家族と足をお運びください。

●地域貢献

ちばぎん本店ビルが「千葉市都市文化賞2024」を受賞！

2月9日(日)、ちばぎん本店ビルが、「千葉市都市文化賞2024」において「建築文化部門 優秀賞」を受賞しました。

千葉市都市文化賞とは、優れた都市景観の形成に寄与した建築物およびその他工作物などを表彰するもので、地域の魅力あるまちづくりに資することを目的とした表彰制度です。本店ビルは、高い環境性能を保ちながら、透明感のあるガラスで空に溶け込むような景観を実現したことや四季を感じさせるバラ園に加え、多様な働き方を可能にしたオフィス空間が評価され、受賞に至りました。



授賞式の様子



ちばぎん本店ビル

●事業支援

ひまわりベンチャー育成基金 2024年度下期助成金交付

ちばぎんは、賛助会員企業19社の皆様のご協力をいただいて運営する「公益財団法人ひまわりベンチャー育成基金」を通じて、地域経済活性化につながるベンチャー企業の新事業を支援しています。2月4日(火)には、2024年度下期助成金交付先4社を表彰し、総額1,200万円の助成金を交付しました。



交付先累計	258社	企業名	株OPQRST／(株)原価MAKER／(株)コワードローブ／イムノジェネテクス(株)
交付総額	7億9,100万円		

●スポーツ

国内で最も歴史あるプレシーズンマッチ 第29回ちばぎんカップ



2月9日(日)、フクダ電子アリーナで「第29回ちばぎんカップ」が開催され、柏レイソルが3-0でジェフユナイテッド市原・千葉に勝利しました。MVPには柏レイソルの小屋松知哉選手(MF)、最も印象に残った選手に贈られるMIPにはジェフユナイテッド市原・千葉の岩井琢朗選手(MF)が選ばれました。

今年も両チームの活躍に期待しましょう！

広報誌『Lounge』休刊のお知らせ

平素より『Lounge』をご愛読いただき、誠にありがとうございます。

突然のお知らせとなりますが、このたび、『Lounge』は2025年春号をもちまして休刊させていただきますこととなりました。長い間ご愛読いただいた皆さまをはじめ、取材・掲載にご協力いただきました地域の皆さまに心より感謝申し上げます。今後とも、ちばぎんの新たな取組みにご期待いただければ幸いです。

改めまして、これまでのご愛読とご支援に深く感謝いたしますとともに、皆さまのご健康とご多幸をお祈り申し上げます。

Lounge編集部一同





ちばきん商店

＼C-VALUEショッピングで使える／

10%OFF クーポンプレゼント

C-VALUE
ショッピング



タップ!

Loungeの読者アンケートにご回答いただいた方に
もれなくC-VALUEショッピングで使える10%OFFクーポンをプレゼント!

＜アンケート回答期限＞ 6月30日(月) クーポン利用期限 7月31日(木)

天廣堂

天廣堂特製月餅 詰め合わせ

中国料理の古典を重視しながら、現代日本に
合った表現で旬の食材を生かす天廣堂。特製の
月餅は、徳川慶喜や実弟徳川昭武が愛飲した
珈琲豆を使った「戸定珈琲月餅」、千葉名産の
梨を使った「与佐工門梨月餅」、宇宙を旅した
かぼちゃを使った「松戸白宇宙
かぼちゃ月餅」の3種類。浪漫あ
ふれる甘味で憩いのひとときを。



①



②



③



①戸定珈琲月餅、②与佐工門
梨月餅、③松戸白宇宙かぼちゃ
月餅 9個入(①～③各3個)
3,402円(税込)

※注文後休業日を除く7営業日
以内に発送。送料930円～



タップ!

早坂園芸

南房総産

季節の彩り野菜詰め合わせ

南房総の温暖な気候を生かし、彩り豊かな花や野
菜、ハーブなどを栽培する早坂園芸。注文をいた
だいてから収穫する季節の野菜の詰め合わせは鮮
度抜群。その時一番の旬を厳選してお届けします。
どんな野菜が入っているかはお楽しみ。
のびやかに育ったみずみずしいおいし
さをわが家の食卓で味わってみては。



タップ!



約12品／内容量・
梱包重量は詰め合
わせ内容による
4,266円(税込・送
料込)

※注文後土日祝日を除き3営業日以内に発送
(6～9月は本州のみ)



クーポン
獲得方法

Lounge
読者アンケート



タップ!

<https://questant.jp/q/Lounge106>

上記QRコードまたはURLより、Lounge読者ア
ンケートにご協力ください。アンケートにすべ
てご回答いただけましたら、最終画面に表示さ
れたクーポンコードをお控えください。

クーポン
利用方法



C-VALUE
ショッピング

<https://shop.c-value.jp/>



タップ!

C-VALUEショッピングにて、商品を選択後、決済画面に進み、
控えたクーポンコードを入力欄にご入力の上、ご利用ください。

※クーポンのご利用には「C-VALUEショッピング」への会員登録が必要です。
※商品代金のみ割引対象です。送料に割引は適用されませんのでご注意
ください。なお、クーポンの併用はできません。

Lounge
No.106

Lounge [ランジ] 番号 No.106 2025年3月24日発行 © 発行 / 千葉銀行 広報部
制作・印刷 / TOPPANエジ株式会社

発行 / 千葉銀行 広報部 〒260-8720 千葉市中央区千葉1-2 TEL.043-245-1111