

自慢したい千葉がある ちばのイチオシ! 農産物



温暖な気候の千葉県は、全国有数の農産物王国! 県が開発したオリジナルの品種をはじめ、誇れる品目がたくさんあります。“食の宝庫千葉”を味わえる魅力的な農産物をご紹介します。

おいしい県産品の
情報はこちらから



問い合わせ
県流通販売課 TEL043-223-3085
FAX043-227-8307

■さつまいも 千葉のさつまいも「^{ルージュ}紅のご褒美」

さつまいもの産出額全国2位*を誇る千葉県。江戸時代に青木昆陽が現在の千葉市幕張地域で試験栽培を成功させたことに由来し、関東地方でのさつまいも発祥の地とされています。



最近では、糖度の高い焼き芋や、さつまいもを使ったケーキなどのスイーツも人気です。鮮やかな紅色で、甘美な県産さつまいもは、まさに「紅のご褒美」。ぜひ、ご賞味ください。 ※農林水産統計(令和4年産)

【魅力的な加工品一例】



「成田の芋のすいーとぽてと」
なごみの米屋(成田市他)



「やきいもクリームブリュレ」
ほっこり芋(千葉市稲毛区)



「生絞りモンブラン」
VMG CAFÉ(フイエムジー カフェ)
(香取市)



俳優の松本まりかさんが「千葉のさつまいもアンバサダー」に就任し、千葉のさつまいもの魅力をPRしています!



千葉さつまいも 紅のご褒美 検索

■日本なし 千葉の梨は“日本一”!

あっぱれ

千葉県は江戸時代から続く梨の産地で、生産量(収穫量)、栽培面積、産出額ともに日本一*です。



お近くの生産者から、鮮度の良い食べ頃の梨をそのままお届けできるのは魅力です。

シャリッ!とした食感と甘さが人気の「幸水」をはじめ、県開発の「秋満月」など、7月下旬から10月上旬にかけて、さまざまな品種を味わえます。生果の時期を過ぎてても、梨を使ったジャムや和菓子などの加工品・スイーツは通年で楽しめます。 ※農林水産統計(令和4年産)

【魅力的な加工品一例】



「船橋名産菓 梨の里」
御菓子処 扇屋(船橋市)



「コンフィチュール 梨っ娘」
Le Café de Pomme(ル カフェ ドゥ ポム)(船橋市)



令和3年にデビューした、満月のように大きな果実で甘みが強い品種。果肉は柔らかく、滑らかな食感で果汁たっぷり! 日持ちするのも特徴です。



千葉の梨 日本一 検索

極上の 大粒体験。/ 粒すけ

■粒すけ 県の思いを込めたお米! 「極上の大粒体験。」

「粒すけ」は千葉県が13年間かけて開発し、令和2年にデビューしたお米です。「粒すけ」という名前には、“自分の子どものように愛着をもってもらいたい”という思いをこめています。大粒でふっくらしたお米は、ほどよい粘りと弾力で、和食、洋食、中華などいろいろな料理に合い、毎日の食卓を盛り上げる主役です!



粒すけ 検索

●「粒すけ」の特徴



特徴①
お米の粒が大きい



特徴②
ほどよい粘りと弾力で、
コシヒカリと同等以上のおいしさ



特徴③
和食、洋食、中華など、
いろいろな料理に合う食感



特徴④
コシヒカリよりも、
たくさん収穫できる



特徴⑤
茎が短くて倒れにくく、
作りやすい



県産品の台湾プロモーションを実施しました!

規制緩和により11年ぶりに輸出が可能となった台湾で、千葉県産の農林水産物・食品を対象にした商談会を昨年11月に開催しました。

千葉県からは14の事業者などが参加し、現地の食品バイヤーとの間で積極的な商談が行われ、梨やさつまいも、キンメダイをはじめとするさまざまな県産品に高い評価をいただきました。

