

千葉県産野菜の紹介広報

生活協同組合コープみらい 6/12(月)～配布
 広報紙「ちばインフォメーション」に掲載

6/12
2023
次号発行 6月26日

コープみらい
ちばインフォメーション

千葉県へつなごう
10th Anniversary
コープみらい
食卓を笑顔に、地域を豊かに。

千葉県産野菜の主な産地

千葉県の野菜をおいしく食べよう

温暖で自然豊かな千葉県に暮らす私たちの身近には、おいしい野菜がいっぱい！産地から食卓までの輸送距離が短いので鮮度のいい状態で食卓に届けられます。千葉県内の旬で新鮮な野菜を思い切り楽しみましょう！

全国順位 (千葉県の農産物産出額)

1位	だいこん 日本なし さやいんげん 落花生 かぶ 落花生 マッシュルーム 三つ葉
2位	ねぎ さつまいも ずいか にんじん スイートコーン さといも しょうが せらまめ
3位	やまのいも キャベツ えだまめ

出典：生産農業者団体 令和3年度「農林水産省」を加工して作成

千葉県の特産地になった野菜をいくつか見てみると...

落花生

千葉県といえば落花生がイメージされおり、県を代表する特産品で、国内産の約8割が県内で生産されています。川崎市は周辺の土壌が落花生の育成に最適とされ、農家などの着実な努力により、落花生産地は明治末期から急速に発展し、大正初期には特産地となりました。

出典：川崎市ホームページ

かぶ

柏市の小ゆがの歴史は大正時代にさかのぼり、東京下町の運物競争を勝たすために、特産地であった柏市第四学区の換食作物として定着したと伝えられています。

出典：千葉県ホームページ

マッシュルーム

昭和30年代から洋食ブームによって、日本でもマッシュルーム作りが盛んになりました。千葉県北東部の一帯の水田畑で夏の稲作を盛んだったこの農家は稲刈りと同時に次かせない慣行が手に入りやすく、マッシュルーム栽培をする農家が増え、マッシュルームの産地になったとされています。

出典：千葉県ホームページ

旬の野菜レシピ

えだまめとオクラの冷製パスタ

材料(2人分)
 えだまめ50g(ゆでてさやから出したもの)、
 オクラ 4本、生ハム 4枚、スライストマト 140g、
 粉チーズ 大さじ2、オリーブオイル 大さじ3、
 塩・コショウ 適量

作り方
 ①えだまめはゆでてさやから出しておく。
 オクラはゆでて小口切にする。
 ②オイルにオリーブオイル・粉チーズ・塩・コショウを入れてよく混ぜ合わせる。
 ③スライストマトを表示時間より1分長くゆでてから氷水にとってしっかりと冷やし、水分をきっておく。
 ④①②③を加えてあえて器に盛り、食べやすい大きさにちぎった生ハムをのせる。
 ※生ハムの塩分があるので塩の量は少し控えめに。

さつまいもとシトウの揚げ揚げ

材料(2~4人分)
 さつまいも 120g、シトウ 6本、
 ホクダ(お刺身用) 6個、
 サラダ油 適量、塩 適量、
 A: マヨネーズ 15g、薄力粉 40g、水 70ml

作り方
 ①さつまいも・シトウ・ホクダは1cm角のサイコロ状に切る。
 ②Aを混ぜ合わせ、③を加えてざっくりとあえる。
 ④サラダ油を170度に熱し、⑤をスプーンですくってから落とす。
 ⑥お好みで塩をつけて食べる。
 ※ホクダの代わりにエビでもOK。

レシピ提供: JA 全農ちば

JA 全農ちば
 インスタグラムはこちら ▶

ちばインフォメーションでは「ちばベレポ」で県内の野菜と生産者を紹介していきますのでお楽しみに！

ちばインフォメーションバックナンバーはこちら ▶

問い合わせ

コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL 0120-925-036 9時～17時(土・日・祝日休み)

6月12日(月)週より配布の、コープみらい千葉県本部で作成している広報紙「ちばインフォメーション」(34万部発行)にて、千葉県の野菜とレシピを紹介。