



千葉県の「ち」をモチーフに、県の魚「タイ」を表したこのマークが目印

海を味わう 千葉ブランド水産物

県では、全国に誇る優れた県産水産物を「千葉ブランド水産物」として認定し「千葉のさかな」全体のイメージアップと消費拡大に取り組んでいます。今年度新たに加わった2品目をはじめとする、自慢の水産物を紹介します。

問 県水産課 ☎043-223-3045 FAX 043-221-3425



富津漁協江戸前白ミル

～伝統を受け継ぐ漁師の技～

時季(旬) 12月～4月 大きさ 殻長9センチ以上
認定事業者 富津漁業協同組合

明治初期に始まった伝統的な漁法である「潜水器漁業」により、貝を目視で確認しながら一つ一つ丁寧に手で採ります。

コリコリとした歯応えがあり、甘みのある濃厚な味わいが特徴。表面を少しあぶれば、香ばしい風味が楽しめます。



潜水器漁業の様子
提供：東亜潜水機(株) 撮影：北川暢男



勝浦釣り寒マカジキ

～時を重ね熟成したうまみ～

時季(旬) 11月～3月 大きさ 20.0kg以上
認定事業者 新勝浦市漁業協同組合、勝浦漁業協同組合

秋から春にかけて、餌となるサンマやサバを追って、脂の乗ったマカジキが勝浦沖に来遊します。数週間熟成させることで淡紅色のきれいな身となり、くせのないさっぱりとしたうまみが味わえます。



マカジキ漁に使うはえ縄漁船

新規認定品を味わおう

今食べたい！ ちばの水産物販売会

マカジキ入りのおすし詰め合わせや、白ミル入りの海鮮丼などを販売します。

※水揚げ状況による

▶会場 そごう千葉店 地下1階 山金 (千葉市中央区新町1000)

▶期間 2月22日(土)～28日(金)

▶営業時間 10時～20時

問 そごう千葉店

☎043-245-2111(代表)

潮干狩り場オープニングイベント

潮干狩り場チケット購入者へ、先着で白ミルなどをプレゼント！

▶会場 富津海岸潮干狩り場(富津市富津2307番地2) ▶日時 3月15日(土)9時～

問 富津漁業協同組合 ☎0439-87-5561

勝浦釣り寒マカジキフェア

「寒マカジキと刺身定食」などの特別メニューを提供します。

▶会場 国民宿舎サンライズ九十九里2階 海に見えるレストラン「はまゆう」(山武郡九十九里町真亀4908)

▶期間 2月28日(金)まで ▶営業時間 11時30分～14時(13時30分ラストオーダー)

問 サンライズ九十九里 ☎0475-76-4151

※仕入れ状況により提供できない場合がありますので、事前にお問い合わせください。

まだまだある！ 千葉ブランド水産物

今が旬の「生鮮水産物」

外房つりきんめ鯛

漁獲から流通まで徹底した鮮度管理に努めた身質の良い極上のキンメダイ。もちもちした食感と濃厚なうまみが楽しめます。



時季(旬) 10月～6月 大きさ 700g以上

認定事業者 新勝浦市漁業協同組合、勝浦漁業協同組合、御宿岩和田漁業協同組合、鴨川市漁業協同組合、東安房漁業協同組合

九十九里地はまぐり

九十九里浜沖の荒波にもまれて育ったハマグリは身が厚く、プリプリとした食感で、濃厚なだしが楽しめます。節旬のお吸い物や、焼きハマグリなどでお召し上がりください。



時季(旬) 11月～8月 大きさ 殻長5センチ以上

認定事業者 九十九里漁業協同組合、海匠漁業協同組合

創意工夫を重ねたこだわりの「水産加工品」

手入れ海苔(焼のり)

その年最初に摘み取られる海苔は「網に初めて手を入れる」意味から「手入れ海苔」と呼ばれます。香り高くやわらかい最上級の一番摘みを使用した限定品です。



認定事業者 千葉県漁業協同組合連合会

いわし野菜漬

九十九里地域の伝統料理。脂の乗った旬のマイワシを地元産の新鮮野菜と一緒に甘酢で漬け込みました。さっぱりした味わいで、酒のつまみや箸休めにぴったりの一品です。



認定事業者 (有)丸一水産

認定品は全37品！
詳しくはこちら

千葉ブランド水産物 検索



ここで 買える！食べられる！

そごう千葉店 山金

外房つりきんめ鯛や九十九里地はまぐりなどの生鮮水産物や水産加工品を販売しています。

※水揚げ状況による

▶所在地 そごう千葉店 地下1階 (千葉市中央区新町1000)

▶営業時間 毎日 10時～20時

千葉県漁連海産物直売所 海市場

手入れ海苔(焼のり)やいわし野菜漬など、多数の水産加工品を販売しています。

▶所在地 千葉市中央区新宿2-3-8

☎043-243-4137

▶営業時間 月～金曜日 10時～17時

県ホームページ「千葉さかな倶楽部」では、料理のレシピや、千葉のさかなを食べられる・購入できる場所などを紹介しています。

千葉さかな倶楽部 検索



海を楽しむ 千葉の海 魅力発信イベント

県では、海からの恵みを象徴する「魚」と、千葉の豊かさを表す「千」、海と人をつなぐ「波」をモチーフに千葉県をかたどったシンボルマークを作成し、千の波を有する県「千波県」として千葉の海の多様な魅力を発信しています。

このたび、千葉の海・大使の「さかなクン」も登場するスペシャルイベントを開催します！ぜひご来場ください。



日時 2月22日(土)11時30分～17時

会場 ららぽーと柏の葉 本館2階 クリスタルコート(つくばエクスプレス柏の葉キャンパス駅西口前)

千葉の海・大使

EVENT さかなクン スペシャルトークショー

さかなクンが、ご観覧の皆さまからリクエストいただいたお魚を55秒で描く「さかなクン55(ギョギョ)チャレンジ」に挑戦！海やお魚の魅力を楽しくお話しします。

▶時間 11時30分～12時(予定)

▶定員 150人(優先ブロックエリア)

優先ブロックエリアでの観覧には整理券が必要です

- ▶整理券配布場所 9時～10時 本館1階「無印良品」前(屋外)
- ※開店後(10時以降)は会場内で配布(先着順・なくなり次第終了)
- ※優先ブロックエリア外では、通行の妨げとなる場合、スタッフからご移動をお願いすることがあります。



©2025 ANAN AND Tm

EVENT 千葉の海PRイベント

アンケートに答えるとオリジナルノベルティグッズがもらえる「千葉の海ガチャイベント」や千葉ブランド水産物のPRを行います。

チーバくんも登場します！

▶時間 13時～17時(予定)

▶チーバくん登場時間
13時～、14時～
(各回20分程度)



2月21日(金)～23日(日・祝)
開催!

千葉県フェア

期間中、ららぽーと柏の葉本館1階「Food campus Tokyу Store」で、千葉ブランド水産物をはじめ、県産の農畜水産物を販売します。

☎ Food campus Tokyу Store ☎04-7134-0109

☎ 県文化振興課 ☎043-223-2408 FAX 043-224-2851

詳しくはホームページをご覧ください。

ちば海の魅力ポータルサイト 検索



海をまもる

第46回「全国豊かな海づくり大会」 令和9年に開催決定

「全国豊かな海づくり大会」は、水産資源の保護や海の環境保全の大切さを皆さまに知っていただくとともに、水産業の振興と発展のために、昭和56年から全国各地で実施されている国民的行事の一つです。

千葉県では、平成4年に勝浦市で開催して以来、35年ぶり2回目の開催となります。

ちばの豊かな海づくり

全国でも有数の水産県である千葉県では多種多様な漁業が営まれています。将来にわたって持続的に漁業を営むための取り組みの一部をご紹介します。

つくり育てる漁業

つくり育てる漁業は、自然界で育つことが難しい卵や稚魚の時期を人の手で育て、成長したものを海へ放流し、併せて漁場の整備や水産資源の適切な管理もしながら漁業を行うことで、継続しておいしい水産物を供給するための取り組みです。

県では、マダイやアワビなどの稚魚・稚貝を育てて放流すること、魚のすみかとなる魚礁の設置、小さい魚を獲らないことなどを行っています。



マダイの稚魚



魚礁に集まる魚

漁場環境の変化への対応

近年、地球温暖化の影響などによる海水温の上昇や、海藻が枯れたり魚やウニに食べられたりして長い間消失する「磯焼け」が発生するなど、漁場環境は大きく変化しています。

海藻が生い茂る藻場は、稚魚の生息場所でありアワビやイセエビなどの重要な漁場です。

また、海藻などによって吸収・固定される二酸化炭素由来の炭素が「ブルーカーボン」として注目されており、藻場は地球温暖化の影響を緩和する場としても重要と考えられています。

県では、藻場の定期的なモニタリングや、海藻の移植、海藻を食べてしまう魚やウニから藻場を守る取り組みなどを実施しています。



海藻が生い茂る藻場



海藻が消失した「磯焼け」



海藻を食べてしまうウニの一種