

## 伝統と革新

Tradition and Innovation

千葉県は、和食の代表的な調味料である醤油やみりんの生産量が全国一であるほか、バイオテクノロジーなど様々な文化や産業が各地域に根付き、発展しています。

## 現在

続く文化  
現在

A Continuing Culture  
Present Day

千葉県は、和食の代表的な調味料である醤油やみりんの生産量が全国一であるほか、バイオテクノロジーなど様々な文化や産業が各地域に根付き、発展しています。

和食には欠かせない発酵食品。千葉県は、日本の食文化の発展に寄与し、今も支え続けています。

江戸時代、徳川家康の治水事業で利根川水系が江戸と房総を結ぶ大動脈になると、房総は江戸市民のくらしを支える「江戸の台所」に。水運の発展を背景に、ちばの発酵文化も大きく花開きました。

江戸の主流に濃口醤油が

江戸時代、徳川家康の治水事業で利根川水系が江戸と房総を結ぶ大動脈になると、房総は江戸市民のくらしを支える「江戸の台所」に。水運の発展を背景に、ちばの発酵文化も大きく花開きました。

江戸の主流に濃口醤油が

江戸の主流に濃口醤油が