

～食材の宝庫 千葉が誇る～



チーパくん

今、食べるべき秋～冬のグルメ特集

味覚の秋到来。千葉県はこれから冬にかけて旬を迎える食材が盛りだくさんです。今回は、千葉県が誇る農産物・水産物の中から、幻の大豆やブランドねぎ、人気のサツマイモに、鮮度バツグンの生マグロやキンメダイといった選りすぐりの逸品と、千葉の水産物を堪能できるイベント情報を一挙ご紹介いたします！

食欲の秋に食べたい旬な千葉県農作物！

豊かなうまみと芳醇な香り！幻の大豆「小糸在来®」

「小糸在来®」は、君津市の小糸川流域で栽培されている大粒の大豆で、10月中旬から11月上旬頃までが収穫期です。かつては、地元の一部の人しか知らない秋の味覚だったことから「幻の大豆」と言われています。現在では、2004年に発足した「小糸在来愛好クラブ」が種子の品質管理や枝豆・大豆の生産、出荷を行っています。枝豆は、甘味が強く丹波黒並みの高水準で、えぐ味のない素直な味とほのかな香りが特徴。大豆は、甘みが強く、上品な風味が特徴で、その優れた品質を活かした様々な加工品も製造・販売されています。知る人ぞ知る「幻の大豆」をぜひご賞味ください！



小糸在来愛好クラブHP：
<http://www.koitozairai.com/index.html>

TOPICS

種類豊富！最高品質の小糸在来®を使った加工品

大粒納豆



小糸在来を100%使用。柔らかく炊き上げ、長時間熟成させた風味豊かな大粒納豆です。

豆腐（木綿・絹）



小糸在来の香りとうまみが口の中いっぱい広がる、甘く味わいのあるお豆腐です。

羽二重餅 絹のしらべ

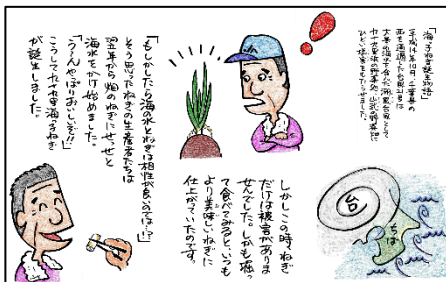


小糸在来の豆乳を生地に練り込んだなめらかな餅と餡との味わいが絶妙な逸品です。

逆境を乗り越えたブランドねぎ！「九十九里海っ子ねぎ」

千葉県は全国屈指のねぎの産地。美味しいブランドねぎがいろいろありますが、山武地域で栽培される「九十九里海っ子ねぎ」は、2006年に商品化したJA山武郡市のブランドねぎです。そして、その誕生には意外なストーリーがありました。2002年に関東を直撃した台風。海水による塩害で多くの農作物が枯れる中、ねぎだけは被害が少なく、例年より甘味を増していました。海水と相性がいい!? その後、数年の研究を経て、通常より太めで食感が軟らかく、ミネラルたっぷり甘みが強い美味しい「九十九里海っ子ねぎ」が誕生。毎年11月下旬から4月中旬が出荷時期です。

▼「九十九里海っ子ねぎ」誕生物語



TOPICS

「九十九里海っ子ねぎ」取り扱い店

「九十九里海っ子ねぎ」は、JA山武郡市が運営する農産物直売店「山武緑の風」で購入できるほか、千葉県内一部、東京都内一部でも購入できるスーパー等があります。

農産物直売店「山武緑の風」

- ◆大網店：大網白里市富田23-2 (TEL.0475-70-0701)
 - ◆東金店：東金市東金795 (TEL.0475-54-7388)
 - ◆成東店：山武市和田375-2 (TEL.0475-82-3214)
 - ◆山武店：山武市埴谷1877-1 (TEL.0475-80-9180)
- ※取扱期間、在庫状況などは各店舗までお問い合わせください。



サツマイモ王子に聞く！美味しい「サツマイモ」の楽しみ方



千葉県のサツマイモ栽培は、江戸時代に始まり、現在は、香取市、成田市、多古町など県北東部が主な産地。農業産出額全国2位の規模を誇ります。

主な品種は、香りが良く、ホクホクした食感とほのかな甘みが特徴の「紅あずま」やねっとりした食感とスイーツのような濃厚な甘みが特徴の「紅はるか」や「シルクスweet」などですが、サツマイモは、その美味しさを最大限に引き出すため、品種ごとに貯蔵期間を設けて順次出荷されています。毎年10月から1月に出荷の最盛期を迎えます！

そんなサツマイモの産地・成田市でサツマイモを栽培する農家の5代目。SNSを活用した情報発信でも注目を集める若手ホープ「サツマイモ王子」こと、富岡優人さんにお話を伺いました。

「将来を見据え、農業系の大学へ進みました」

一就農したよと思ったきっかけは？

幼い頃から遊び半分でお手伝いをしており、その環境の中で、最後は家を継ぐという思いがありました。そんな中、高校生の時に祖父が亡くなってしまったことがきっかけで、農業の道へ進もうと決意しました。その後、将来を見据え仕事に活かせる農業系の大学へ進みました。大学時代も土日には、実家に戻り手伝いをし、その他の日はアルバイトをするなど忙しくしていました。



一栽培しているサツマイモについて

栽培している品種としては、焼き芋向けの甘くてしっとりした品種の「紅はるか」。ホクホク系で昔からあるお芋らしい品種の「紅あずま」。紫芋の「パープルスweetロード」という3つの品種です。この辺（大栄地区周辺）では、「紅はるか」と「シルクスweet」を組み合わせていることが多いですが、うちは昔から紫芋をやっていたので、残しておこうということで作っています。9～12月は新物の香りを楽しんでいただけて、1～8月まで貯蔵して熟成したお芋を楽しめます。



めろん屋富岡

サツマイモ兼メロン王子 富岡優人さん
成田市でメロンやサツマイモを主に栽培している農家の5代目。茨城大学農学部では作物の病気などに関する植物病理について研究。卒業後、2019年4月から実家で就農し、農作業の傍ら、若さを活かしSNSを活用して農業や地域の情報発信も積極的に行っている。

「SNSを通して農家とお客さんの距離を縮めるきっかけをつくりたい！」

一SNSでの発信や今後の展望について

SNSは知名度を上げるために始めました。知名度を上げたいと思った背景には、農業や作っているサツマイモなどを知ってもらいたいと考えたからです。

農家の生産現場はなかなか見る機会がないと思うので、作業風景や機械などを見せると、農業をあまり知らない方からも「こんな機械があるんですね！凄い！」と反響もいただけて嬉しいですね。生産現場を知ってもらうのと、他の農家さんも含め、お客さんと農家の距離が縮むきっかけになればと思っています。

また、産地のPRの力にもなればと思い、最近は産地をPRする投稿にも力を入れています！SNSを通し、農業に携わるつながりやマルシェなどイベントへの参加も増えてきているので、さらに活動の幅を増やしていきたいです。今後は、焼き芋の移動販売や最近できた新生成田市場とも何か一緒にできたらと思っています。



「おすすめ料理は、サツマイモの天ぷら煮や芋けんぴ」

一サツマイモの美味しい食べ方を教えてください

やっぱり焼き芋にして品種の差を感じてもらうのが楽しくおすすめです。他に、お家でよくやっている料理は、「天ぷら煮」です！

紅あずまなどホクホク系のもは天ぷらが美味しいのですが、作りすぎてしまった2日目などに、砂糖と醤油で煮て味を染み込ませます。

また、自家製の芋けんぴもおすすめです。我が家では、雑に短冊切りにして、細くてカリカリのもの、太くてホクホクしているものが両方出来上がるようにして、差を楽しんでいます。揚げ終わるタイミングで、フライパンに砂糖と水で砂糖みつを作っておき、揚げたけんぴと絡め、ごま塩をまぶして完成です。芋けんぴは、父も好物です！



▲芋けんぴ

▲サツマイモの天ぷら煮



秋～冬の房総は海の幸の宝庫！絶品水産物を食べ尽くそう！

食べなきゃ損！新鮮な「生マグロ」に舌つづみ

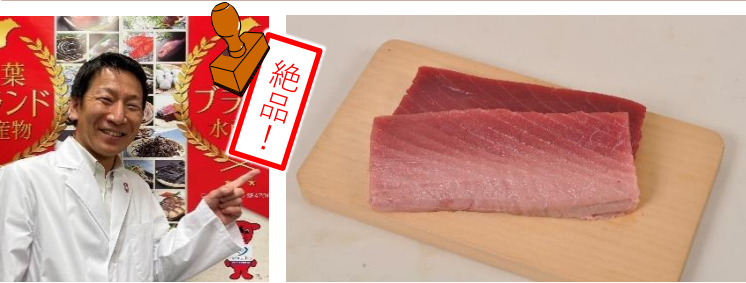


三方を海に囲まれた千葉県は、まさに海の幸の宝庫。秋から冬に旬を迎える水産物がたくさんあります。特に、銚子沖は北上する黒潮と南下する親潮が交わり、さらに利根川から栄養豊富な水が流れ込むことで、全国でも屈指の好漁場となっていますが、この時期、是非食べて欲しいのが「生マグロ」です。

マグロで有名な三崎漁港に水揚げされるのは冷凍のマグロですが、銚子漁港では“生”のマグロが水揚げされます。中でもオススメしたいのがメバチマグロ。メバチマグロは体長1.5m～2mほど。美しい赤身が特徴で、味は本マグロと比べると少しあっさりとしています。銚子漁港では、夏場を除き水揚げされますが、最も脂ののる旬は晩秋から冬です。



県庁のおさかな博士オススの逸品



銚子近海で獲られ、生の状態で水揚げされるマグロは、鮮度が良く、なめらかな舌触りと濃い旨味が特徴です。特に冬場の脂ののったメバチマグロの刺身は絶品！赤身の色も鮮やかでさっぱりとした味わいの中にも、脂の甘みと旨味が感じられます。

TOPICS

新鮮な生マグロを堪能するならココ！

生まぐる専門店 久六

銚子第一魚市場目の前にある生まぐるにこだわった人気店。中でも自家製づけだれを使った上げ定食(上中とろ・上赤身)は、極上の生まぐるが楽しめる逸品です。

※入荷がない場合、定休日以外でもお休みの場合があります。

※生まぐるは「づけだれ」でのご提供のみ。

所在地：銚子市新生町1-36-49



▲上げ定食
¥3,280 (税込)

鮪蔵

冷凍・養殖ものを使用せず、刺身や丼もの、コース料理まで、鮮度にこだわった美味しいマグロをたべることができる大満足のお店です！

所在地：銚子市飯沼町186-104



▲まぐる丼
¥2,600 (税込)

千葉ブランド水産物「外房つりきんめ鯛」

「外房つりきんめ鯛」は、勝浦沖で10月から6月の期間に漁獲される700g以上の大きなキンメダイのこと。釣り上げた直後に氷水の入ったクーラーボックスで冷却して、市場に出荷されるまで徹底した品質管理を行っているため、鮮度はバツグンです。身全体に旨味のある脂がたっぷりと乗っていることが特徴で、千葉ブランド水産物に認定されています。柔らかく、赤みがかった白身で、刺身にしてよし、煮てよし、焼いてよしと、料理の幅が広い万能食材です。

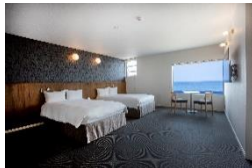


TOPICS

旬の「つりきんめ鯛」を満喫できる！極上の宿



▲1泊2食付き 和食と洋食のコラボプラン
※季節によって内容が変わります。



オーベルジュ 波太オルビス

海岸沿いに佇む泊まれるレストラン波太オルビス。部屋は全てオーシャンビューで圧巻のロケーション！開放感と癒しのひとときが過ごせます。外房つりきんめを使用した和食と洋食のコラボコースはこの期限定のイチオシのプランです！

プラン価格：¥28,500円(税込)～(平日、休日、シーズンによって変動)
期間：11月～6月(それ以外のシーズンは千葉県産のキンメダイになります)
所在地：鴨川市太海9-8/HP：<https://nabuto-orbis.com/>

県庁のおさかな博士のひとくちコメント

キンメダイの好漁場である千葉県勝浦沖では、御宿から鴨川の漁業者200隻以上が連携し、産卵期の7～9月を禁漁期と定めるほか、針数や操業時間を4時間とする制限を漁業者間で厳格に取り決めるなど、徹底した資源管理に努め、身質の良い極上のキンメダイを漁獲しています。いろいろな食べ方がありますが、一番のおすすめはしゃぶしゃぶです。



千葉ブランド水産物フェア

第13回 銚子極上さば料理祭



▲昨年の様子

左：さばてり焼きスモーク／右：銚子つりきんめの煮付け



▲全店共通メニュー

極上さば料理コース ¥3,800 (税込) ※コースは完全予約制

日程：11月11日(金)～11月23日(水)

場所：そごう千葉店(千葉市中央区新町1000)

千葉県が認定する千葉ブランド水産物の生鮮水産物をはじめ、認定品を使用した総菜や加工品が販売されます。千葉県の水産物を思う存分堪能できるフェアです！

日程：12月20日(火)～2月28日(火)

参加店舗：銚子市周辺6店舗＋ひもの工房「あてんぼう」
今年もさばが美味しい季節到来！期間中、銚子漁港で水揚げされたさばのうち、たった1%しか獲れない1尾700g以上の極さばを使った料理を堪能できます。
詳細：<https://sabalover.jimdofree.com/>

保存版

千葉の秋～冬 農産品・水産物MAP

【成田市】

サツマイモ めろん屋富岡 (2P)

- ・住所：成田市大栄
- ・東京からのアクセス

車で約1時間20分、高速バスで約1時間10分

【君津市・袖ヶ浦市】

小糸在来 (1P)

- 「味楽園 おびつ店」
- ・住所：君津市末吉238-1
- ・東京からのアクセス

車で約50分、電車/バスで約2時間

「味楽園 さだもと店」

- ・住所：君津市貞元133-1
- ・東京からのアクセス

車で約50分、電車/バスで約1時間50分

「袖ヶ浦市農畜物直売所 ゆりの里」

- ・住所：袖ヶ浦市飯富1635-1
- ・東京からのアクセス

車で約45分、電車/バスで約1時間40分

【鴨川市】

外房つりきんめ (3P) @鴨川

- 「オーベルジュ 波太オルビス」
- ・住所：鴨川市大海9-8
- ・東京からのアクセス

車で約1時間30分、電車/バスで約2時間30分

【銚子市】

生まぐろ (3P)

- 「生まぐろ専門店 久六」
- ・住所：銚子市新生町1-36-49
- ・東京からのアクセス

車で約2時間、電車/バスで約2時間15分

「鮪蔵」

- ・住所：銚子市飯沼町186-104
- ・東京からのアクセス

車で約2時間、電車/バスで約2時間15分

【大網白里市・山武市・東金市】

九十九里 海っ子ねぎ (1P)

- 「農産物直売店 山武緑の風 大網店」
- ・住所：大網白里市富田23-2
- ・東京からのアクセス

車で約1時間、電車/バスで約1時間10分

「農産物直売店 山武緑の風 東金店」

- ・住所：東金市東金795
- ・東京からのアクセス

車で約1時間、電車/バスで約1時間20分

「農産物直売店 山武緑の風 成東店」

- ・住所：山武市和田375-2
- ・東京からのアクセス

車で約1時間、電車/バスで約1時間30分

「農産物直売店 山武緑の風 山武店」

- ・住所：山武市埴谷1877-1
- ・東京からのアクセス

車で約1時間10分、電車/バスで約2時間

<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県PRプロジェクト (広報代理：フロンティアインターナショナル内) 担当：原・金子

TEL：03-5778-4844 / FAX：03-5778-6516 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp

原 (070-2197-8943)、金子(070-2197-8841)