

「地産地消おかやまの唄」 登場産物の紹介

白桃（はくとう）

岡山県で作られるももは、「白桃」と呼ばれています。

ももは普通に作ると実が赤色になります。しかし、岡山県のももは、実のひとつひとつに袋をかけて作るので、白い色のおいしいももになり、たいへん高く評価されています。

岡山県で、ももが作られ始めたのは、明治8年頃（いまから100年以上前）です。その後、だんだんと広がり、昭和30年代には日本一になりました。いまでは、栽培面積は、全国で5番目ですが、白色をした桃「白桃」だけなら日本一です。

岡山県で生まれたももは、40種以上あります。いま、多く作られているのは、「清水白桃」、「白鳳」、「白桃」などです。

県内の各地で作られています。主には、岡山市の一宮や津高、倉敷市玉島、山陽町などで多く作られ、食べられるのは、7月から8月です。



マスカット

マスカットの本当の名前は、「マスカット・オブ・アレキサンドリア」と言います。

これは、元々作られていた国（エジプト）のまち（アレキサンドリア）の名前からつけられています。

また、きれいなうすみどり色、いいにおいと上品なおいしさから、「くだものの女王」とも呼ばれています。

岡山県では、明治19年（いまから100年以上前）に岡山市内のガラス室ではじめて作られました。長い間、多くの人たちのたいへんな努力により、いまでは、全国で作られている量の90%以上を岡山県で作っています。

主に作られているところは、岡山市の一宮や津高、船穂町などで、5月から11月まで食べることができます。



ピオーネ

「大きい」、「あまい」、「種がない」、岡山のピオーネは、たいへん人気がある黒いぶどうです。

実を大きくする技術や種をなくす技術は、昭和57年に岡山県で作り上げられました。この技術により、昭和60年頃から県内の各地でたくさん作られるようになり、いまでは、岡山県が日本一です。

普通に作ると秋に食べられますが、ハウスや暖房機を使った作りかたを組み合わせ、4月から11月まで長い間食べられます。

主に作られているところは、岡山市、邑久町、賀陽町、新見市です。岡山県の北から南まで県内各地で作られています。



あたご梨

あたご梨は、赤ちゃんの頭ぐらいの大きさで、梨の王様です。(1個が1～2kgで、普通の梨の5個分くらい)たいへん甘く、みずみずしい、いいにおいがする梨です。

あたご梨が、本格的に作られはじめたのは、昭和48年頃からで、岡山市の西大寺や一宮で多く作られています。

11月から12月に食べられるため、年末の贈り物として喜ばれています。



有機無農薬野菜

有機無農薬野菜は国のルールを守り、畑やたんぼで、「病気や虫などを防ぐ農薬を使わない。」「牛のフンなどから作る堆肥などを肥料として育てる」など、きびしい約束を守って育てた野菜で、登録したグループだけが販売することができます。

岡山県では昭和63年ごろから、県独自のルールを作って「おかやま有機無農薬農産物」として栽培が始まりましたが、今は、岡山市、倉敷市、川上町など19の市町村に、国の基準に基づいた27のグループがあり、農家のおじさん、おばさんが、トマト、ニンジンなどの野菜のほか、お米やミカン、キウイフルーツなどの果物を育てています。

収穫した野菜などはお店で売るほか、学校給食などでも使われています。

有機無農薬野菜などを作っている畑やたんぼ、売っているお店には、写真のようなマークがあります。みんなの近くにも、畑やお店があるかもしれません。



蒜山だいこん

岡山県の北にある蒜山高原では夏の涼しい気候をいかして、6～11月に収穫する夏だいこんづくりがさかんに行われています。

だいこんは岡山県で、最もたくさん作られている野菜の1つであり、蒜山高原のある八束村、川上村で特にたくさん作られ、「蒜山だいこん」として主に大阪の方へ送られています。

だいこんづくりは、種まきのほか、余分な苗をぬく作業など大変手間がかかります。

また、1本1本が重く、収穫の時も大変なので、機械を使って収穫したり、収穫しただいこんを選果場で一緒に洗い、大きさごとにわけて出荷するなど、楽に仕事のできる工夫をしています。



選果場での作業



蒜山高原のだいこん畑

トマト

トマトのふるさは南米アンデス地方だといわれています。メキシコ人はこのトマトを「空を飛ぶように旨い」と言っているそうで、いま、トマトは世界中で愛され、たくさん食べられています。日本で栽培が始まったのは明治時代に入ってからで、一般的な野菜となったのは第2次世界大戦後のことです。

岡山県でも、昭和40年代から、夏場、涼しい県の中北部にある備中町、新見市、川上村などで、盛んに作られています。

農家の人は、春5月頃、大事に育てた苗を畑に植え、病気や虫の被害を受けないよう丁寧に管理していきます。7月頃になると赤く熟れたトマトを、毎日収穫して、地域の選果場で、傷の入ったり、規格に合わない果実を除いてから箱に並べ、卸売市場などをとおして、スーパーなどのお店に並べられることとなります。

この作業は収穫が終わる11月頃まで毎日続き、岡山県のトマトは県内の他、京阪神方面にも出荷されています。

トマトは1年中食べられていますが、旬は太陽の光を十分に受けた夏で、真っ赤に熟れたトマトは栄養価に富んだ太陽の恵みです。



トマト栽培のようす

黒豆

岡山県の北東部では、昼と夜との温度差が大きいという気候を生かして、昭和40年代後半から「丹波黒」という品種の黒豆がつくられるようになりました。

黒豆は大豆の仲間です。6月に苗を植え、11月に収穫をします。おかやまの黒豆は粒が大きく、煮豆にすると味がこくておいしいと人気があります。黒豆にはタンパク質などの栄養分が豊富なほか、イソフラボンやアントシアニンという健康によい成分が含まれています。また、黒豆の莢がまだ青い10月の中旬に収穫した黒大豆の“えだまめ”は、普通のえだまめに比べて、粒が大きく、甘くておいしいといわれています。

黒豆は、土づくりや水の管理・病虫害などに気をつけないと良い豆ができないので、育てるのが大変ですが、農家の人たちの努力で、おいしくて大きな黒豆づくりが行われ、今では岡山県は、有名な産地である兵庫県丹波・篠山地方をしのぐ、日本の代表的な生産地となっています。



おかやま黒豆

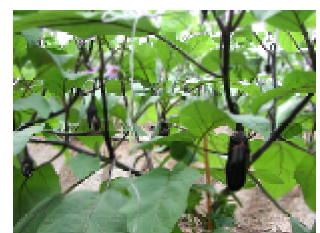


黒大豆の畑

千両なす

岡山の千両なすは、ハウスの中で暖房して育て、9月から翌年の6月にかけて、冬場を中心に収穫する施設なすが中心ですが、その他に、露地で育て、6月から10月にかけて収穫するものがあります。

施設なすは、岡山市、灘崎町、玉野市などの県南部を中心に栽培されており、特にたくさん作られている児島湾の干拓地では、昭



ハウスの中で育つなす

和44年頃から作られています。

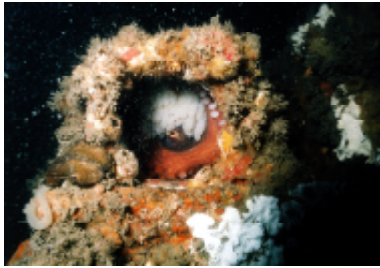
岡山県の野菜の中では、なすの販売額が一番たくさんあり、岡山のなすは、とてもきれいで、おいしいなすとして、遠く東京や大阪などへ送られています。



なす栽培の様子

下津井ダコ

タコは、浅瀬から深さ40mあたりまでの岩礁性の海底に多くすんでいます。まわりの環境に合わせて体の色を変えることができ、昼は海底の岩穴や岩の割目にひそみ、夜に活動して、エビ・カニ類や二枚貝をつかまえて食べます。



卵を守るたこつぼのタコ

流れが複雑な下津井沖でとれるマダコは、身のしまりもよく「下津井ダコ」として広く知られ、県下の8割の水揚げがあります。刺身、酢の物、からあげ、てんぷら、煮付けなど色々な料理法があります。

物陰にひそむ性質を利用した「たこつぼ」漁が有名です。



干しダコ

岡山カキ

カキは冬を代表する食べ物で、フライにしても、焼いても、煮物にしてもおいしく、多くの栄養素を含んでいることから「海のミルク」とも言われます。

岡山県でカキの養殖がはじまったのは1,810年ごろ(江戸時代)といわれています。県内では日生町、邑久町、寄島町などで盛んに養殖が営まれています。特に豊かできれいな海で育つ岡山カキは、大粒でうまみがあり、全国第3位の生産量があります。



から殻つきカキ

おかやま和牛肉

牛には、大きくわけてお肉になる牛と乳をしぼる牛がいます。お肉になる牛のうち、特においしい肉を生産する牛が和牛(黒毛和種)です。

最近では、日本人もお肉をたくさん食べるようになり、外国からも安い牛肉がたくさん輸入されるようになりました。しかし、和牛のお肉は、肉質がなめらかで風味がよく、とてもおいしいため高級ブランドとして人気があります。

おかやま和牛肉は、岡山で生まれ育てられた和牛のうち、特に肉のうま味と関係しているきめ細かい脂肪を霜ふりの状態で含んでいるお肉です。また、消費者が安心して食べられるように、生まれてからどんなエサをたべたかや、誰が育てたのかなど、安心・安全に関する情報が、お肉を購入するときわかるような体制づくりを進めています。



県南部

岡山・倉敷を中心とする広大な平野にひろがる水田は、温暖な瀬戸内の気候、三大河川がつくった肥沃な土壌に恵まれています。トラクターや大型コンバインを利用した機械化農業が全国に先がけて行われました。主に作られている品種は朝日・吉備の華・ヒノヒカリ・アケボノ・雄町です。

県中部

なだらかな起伏に富んだ吉備高原と津山盆地にひらける水田は標高100～200メートル。この地域では畜産農家も多く、しっかりとした土づくりに重点をおいた食味の高い米づくりが行われています。主に作られている品種はコシヒカリ・ヒノヒカリ・吉備の華です。

県北部

高さ400～500メートルの高原にひらける高冷地。盆地や山間に一枚、一枚ていねいに整備された水田で、昼と夜との温度差が大きいという気候を生かした米づくりが行われています。主な品種はコシヒカリ・あきたこまちです。

岡山県で米づくりがはじまったのは、2,000年以上も前のことです。弥生時代になると、主として川の近くや沼地で米づくりを中心とした農業が発達してきました。江戸時代には水田をふやすための干拓がさかんになりました。とくに児島湾では、備前藩主池田光政らによって大規模な干拓がおこなわれ、新田が開かれました。



平成2年には、笠岡湾干拓地が完成し、入植がはじまりました。米の収穫のようす
児島湾の干拓地では、大正時代の中ごろに石油発動機で動かす耕うん機、もみすり機、バッチカルポンプ（水をくみあげるポンプ）などを利用した農業がさかんになりました。
また、この地域ではトラクターや大型コンバインを利用した機械化農業が全国に先がけて行われました。