

おかやまの 農林水産物

ハンドブック



岡山県産の農林水産物を紹介します



OKAYAMA

おかやまの 農林水産物

岡山県産の農林水産物を紹介します

ハンドブック



●この冊子では、それらをはじめ、岡山県の誇る農林水産物を分野ごとに紹介しています。

※「購入に関するお問合せ先」を掲載していますが、出荷・販売の時期などにより、取扱っていない場合がありますので、あらかじめご了承ください。

■本誌の内容(写真・図版を含む)の一部または全部の無断複写、複製、転写を禁じます。

くだもの

- P.4 白桃、黄金桃
- P.6 マスカット・オブ・アレキサンドリア
- P.8 ピオーネ
- P.10 オーロラブラック、瀬戸ジャイアンツ
- P.12 紫苑・シャインマスカット
- P.14 愛宕梨・新高梨
- P.16 パスカラサン、ヤーリー梨(鴨梨)
- P.18 いちご、西条柿

くだもの

やさい

- P.20 千両なす
- P.22 トマト
- P.24 アスパラガス
- P.26 黄にら
- P.28 冬瓜、そうめん南瓜
- P.30 その他の野菜[きゅうり、エンダイブ、れんこん、ごぼう]

やさい

米・大豆

- P.32 朝日米、雄町米、ヒメノモチ
- P.34 黒大豆

米・大豆

畜産物

- P.36 おかやま和牛肉
- P.38 おかやま黒豚
- P.40 ジャージー牛乳
- P.42 ジャージー乳製品

畜産物

水産物

- P.44 岡山かき
- P.46 岡山海苔
- P.48 サワラ
- P.50 マナガツオ、ママカリ(サッパ)
- P.52 ガザミ、マダコ、ゲタ
- P.54 アナゴ、タイラギ、モガイ(サルボウ)

水産物

木材・林産物

- P.56 美作材、乾しいたけ

木材・林産物

花

- P.58 スイートピー
- P.60 その他の花①[りんどう、ばら、ラークスパー]
- P.62 その他の花②[クレマチス、洋ラン、ブプレウラム]

花

- P.64 出荷カレンダー

白桃



岡山県が開発した
次世代フルーツ

おかやま夢白桃



- 岡山県農業研究所が育成したオリジナル品種です
- 果実が大玉で、糖度がとても高く、酸味や渋みが少ないのが特徴です



黄金桃



- 光センサー選果機を導入し、糖度を測定して選別します



白桃

特徴 —セールスポイント—

1. 白色にうすい紅がかかった上品な姿
2. 果汁たっぷりで甘くて美味しい
3. 肉質がなめらか
4. 生産量が日本一

■出荷時期

品種名	7月中	7月下	8月上	8月中	8月下
白鳳	←→				
清水白桃		←→			
おかやま夢白桃			←→		
白桃				←→	
白麗				←→	

食べ頃・おいしい食べ方

- 常温で追熟させ、食べる1時間前に冷蔵庫で冷やします
- 果皮の緑色が消え乳白色になり、もも特有の香りが豊かになり、全体に柔らかみがあれば、食べ頃です。

* 常温より適度に冷した方が、より美味しく食べられます

データ、その他の情報

- 一玉一玉袋をかけて育てることにより、雨や風、虫から桃を守り、透き通るように白く、ジューシーでなめらかな口当たりの桃に育ちます
- * 白桃の主要品種である清水白桃の栽培面積は全国第1位です（桃全体では全国第5位）

黄金桃

特徴 —セールスポイント—

1. トロピカルフルーツのような濃厚な甘み
2. 外観も果肉も美しい黄金色
3. 日持ちが良い
4. 出荷時期の遅い（晩生の）桃

■出荷時期

8月	9月
	←→

データ、その他の情報

- 黄金桃は、桃どころ岡山でも希少性の高い晩生種の桃で、白桃の収穫が終わった頃から出荷されます
- 白桃とはひと味違った風味をお楽しみください

「マスカット・オブ・アレキサンドリア」



特徴 —セールスポイント—

1. 上品な甘さ
2. 他のブドウにない香りの良さが特徴
3. 透明感のある黄緑色
～琥珀がかったエメラルドグリーン～
4. 生産量が全国の9割以上

おいしい食べ方

- 常温で保存します
- 食べる1時間前に、房ごと軽く水洗いし、冷蔵庫で冷やします
- 房ごと粒のまま口に入れてください

* 皮と果肉の間にうま味があり、果実をかんだ瞬間に広がる芳香は格別です

出荷時期

5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
		←————→				

データ、その他の情報

- マスカットの原産は、北アフリカ(エジプト)
- 「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の名は、地中海沿岸のアレキサンドリア港から各地へ広まったことに由来すると言われています
- 岡山県での栽培は明治19年に始まり、幾多の試行錯誤により、現在の栽培技術が確立されました

* 栽培面積、生産量とも、岡山県は全国の9割以上のシェアを誇っています

くだもの

ピオーネ



特徴 —セールスポイント—

1. 大粒
2. 甘い（濃厚な甘さに程よい酸味）
3. 種がない
4. 皮がつるっとむけて食べやすい
5. 生産量が全国一

“ピオーネ”は
イタリア語で
“開拓者”を
意味します

おいしい食べ方

- 常温で保存します
- 食べる1時間前に、房ごと軽く水洗いし、冷蔵庫で冷やします
- 房ごと粒のまま口に入れ、果実をかむと、皮がつるっとむけます

出荷時期

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月

←—————→

データ、その他の情報

- ピオーネは、巨峰をさらに品種改良したブドウで、種なしの技術は岡山県が全国に先駆けて開発しました
 - “大粒”“種なし”“甘い”の三拍子そろったピオーネは、お年寄りから子どもまで、広く消費者の嗜好にマッチし、贈答用としても人気があります
- * 栽培面積、生産量、出荷量、いずれも岡山県が全国第1位です

岡山ならではのブドウ

オーロラブラック

岡山県が開発した
次世代フルーツ



瀬戸ジャイアンツ



オーロラブラック

特徴 ーセールスポイントー

岡山県が開発した
次世代フルーツ

1. 甘い(濃厚な甘さにほどよい酸味)
2. 大粒・種なし
3. 脱粒しにくい
4. 日持ちがよい

■出荷時期

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
←—————→						

データ、その他の情報

- 「オーロラブラック」は、大粒、種なし、高糖度で食べやすい品種として育成した、紫黒色の岡山県オリジナル品種です
- 脱粒しにくく日持ちがよいため、遠距離出荷にも向く品種で、着色もしやすいことから、岡山の次世代フルーツとして期待されています

瀬戸ジャイアンツ

特徴 ーセールスポイントー

1. 種がない
2. 皮ごと食べられる
3. さわやかな甘さ

■出荷時期

7月	8月	9月	10月	11月
←—————→				

データ、その他の情報

- 「瀬戸ジャイアンツ」は岡山県内で育成されました
- 皮が薄く、食べたときにパリッとほじける食感があり、口の中いっぱいにはさわやかな甘さが広がります

期待の新品種



次世代フルーツ

シャインマスカット



次世代フルーツ

紫苑



シャインマスカット

特徴 —セールスポイント—

1. 種がなく、皮ごと食べられる
2. 糖度が高く、酸味が少ない
3. マスカット香がある
4. 大粒

■出荷時期

7月	8月	9月	10月

←————→

データ、その他の情報

- 果皮が薄いので、そのまま皮ごと食べることができます。

紫苑

特徴 —セールスポイント—

1. 種がない
2. 出荷時期が遅く、年末まで食べられる
(10月下旬～12月)
3. 甘い(糖度が高く、多汁)
4. 紫がかった美しい外観

■出荷時期

10月	11月	12月

←————→

データ、その他の情報

- 岡山でとれる秋から冬のブドウです
- 楕円形で美しいワインレッドの粒が特徴の種なしブドウです
- 大粒で皮離れがよく、とても甘くてジューシーです

愛宕梨

新高梨

あたご

愛宕梨



にいたか

新高梨



愛宕梨

特徴 —セールスポイント—

1. 並はずれた大きさ（大きいものは1個2kg程度）
2. 豊かな香りと甘さ
3. みずみずしい食感

食べ頃・おいしい食べ方

- 収穫した後、半月程度追熟させ、香りが増した頃から食べ頃です
- 1～2月まで貯蔵できます

■出荷時期

	11月	12月	1月
愛宕梨	←————→		

データ、その他の情報

- 愛宕梨は、大正のはじめに育成された品種で、育成地の近くにあった愛宕山にちなんで、その名がつけられたと言われています
- 昭和34年から岡山市の篤農家が研究を重ね、15年がかりで、現在の丸々と大きく太った甘い愛宕梨の栽培技術が確立されました

新高梨

特徴 —セールスポイント—

1. 甘みが強く、特有の芳香がある
2. みずみずしく上品な風味
3. 肉質が緻密で、食感は絶妙

食べ頃・おいしい食べ方

- 愛宕梨ほど日持ちがしないので、早めにお召し上がりください

■出荷時期

	9月	10月	11月
新高梨	←————→		

パスクラサン



ヤーリー梨
(鴨梨)



パスクラサン

特徴 —セールスポイント—

1. 洋梨の一種
2. バナナとリンゴをミックスしたような
まろやかな食感
3. 11月上旬に収穫後、20日ほど追熟させる

ヤーリー梨(鴨梨)

特徴 —セールスポイント—

1. 中国梨の一種
2. 果形が鴨の頭部に似ていることから
この名が付けられた
3. 10月下旬に収穫後、1か月程度追熟させる
4. 「香り梨」と呼ばれるほど芳醇な香り

■出荷時期

	11月	12月	1月
パスクラサン		←————→	————→
ヤーリー梨	←————→		

いちご



西条柿



「干し柿作りの風景」

いちご

特 徴 ーセールスポイントー

「さがほのか」が主力品種です
高設栽培による省力・軽労働化にも取り組んでいます

■出荷時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
いちご	→											←

西条柿

特 徴 ーセールスポイントー

肉質がなめらかで、甘いのが特徴です
10月下旬に収穫した後、脱渋します
生食だけでなく、干し柿の使用もあります

■出荷時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
西条柿	→									←	←	

(生食用) (干し柿)

千両なす



なすを使った料理例

なすは、特に油との相性が良く、色々な料理にアレンジできます
ひと工夫で子ども向けのメニューも可能です



なすピザ



なすの春巻



なす餃子



なすの味噌田楽



なすの味噌汁



なすの生姜入りあんかけ

特徴 —セールスポイント—

濃い紫色で色つやが良く、主要市場でも
トップクラスの評価を受けています

- 歯ざわりの良さと、果肉の柔らかさが特徴です
- 瀬戸内の温暖多照な気候と栽培に適した土壌、30年以上の栽培経験が、おいしい岡山のなすを育てます

■出荷時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
冬春なす	←————→									←————→		
夏秋なす						←————→						

データ、その他の情報

- 岡山のなすは、県南（備南）地域を中心とする「冬春なす」と、中北部を中心とする「夏秋なす」で、年間を通じて出荷されます
- 岡山県の冬春なすの生産量は、全国7位です

やさしい

トマト



トマトを使った加工品

- 岡山県産の桃太郎トマトを使用したゼリーです
- 湯むきしたトマトを丸ごと1個、ゼリーで閉じこめました



完熟トマトゼリー

トマトを使った料理例



トマトと卵の中華炒め

特 徴 ーセールスポイントー

「晴れの国おokayama」の太陽を
サンサンと浴びて成長したトマト
ブランド名はずばり“桃太郎トマト”です

■出荷時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
促 成	→											←	
夏 秋							←→						

デ ー タ、その他の情報

- トマトの古里は、南米のアンデス
岡山のトマトも県中北部の涼しい高原地帯を中心に栽培され、昼と夜の温度差により、ぐんぐんとうまみと栄養を増していきます
- おいしいトマトを選ぶコツ
丸みがあって、ずっしりと重く、全体に赤く熟していること
固くしまっていて、ヘタの部分にピンとハリのある元気なトマトを選んでください

トマトゼリー
購入に関するお問合せ先

●晴れの国おokayama館 …………… Tel.086-234-2270

やさい

アスパラガス



アスパラを使った料理例



アスパラのベーコン巻

特 徴 ーセールスポイントー

「晴れの国おokayama」の降雨の少ない気候に恵まれ、やわらかで、緑色鮮やかな点が消費者から高い評価を得ています。

■出荷時期

	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
ハウス	←————→							
露地		←————→						

データ、その他の情報

●おいしいアスパラガスの見分け方

穂先がしまって、はかま(茎上の三角形のりん片葉)が正三角形であるもの太くまっすぐなものを選んでください

- アスパラガスは収穫後の呼吸量が多く鮮度落ちが早い野菜です。収穫後は速やかに選果され発砲スチロールに立てて冷やして出荷されます。

黄にら



黄にらを使った料理例

薬味としてだけでなく、和風や中華など様々な料理にアレンジできます



黄にらのおひたし



黄にらと香り野菜の生春巻



黄にらと焼き肉の野菜包み



黄にらの卵とじ



黄にらのスタミナ丼



黄にら入り麻婆豆腐

特徴 —セールスポイント—

1. 柔らかい食感とほのかな甘み

柔らかさの中にもシャキシャキとした歯ごたえがあり、
ほんのりとした甘みが食欲をそそります

2. 淡く上品な香りと色

優しい黄色が料理を引き立ててます
また気品のあるソフトな香りで、薬味としても珍重されます

3. 生産量が全国の約7割

■出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
						周年					

データ、その他の情報

- 黄には、被覆資材で太陽光線を遮断して栽培します
- 岡山県の黄には生産量は、全国の約7割を占めており、東京をはじめ名古屋や京阪神に出荷しています

冬瓜



冬瓜を使った料理例



スープ煮



中華風辛み漬け

そうめん南瓜



そうめん南瓜の調理方法



輪切りにし中の種とワタを取ります



熱湯でゆでます



ゆで上がったらざるに上げ、水で冷やしながら果肉をほぐすとそうめん状になります

冬瓜、そうめん南瓜とも、 県南の瀬戸内沿岸地域の特産です

冬瓜ーとうがんー

特 徴 ーセールスポイントー

長期保存が可能な夏の野菜です

冬瓜の出荷時期は6月～10月で、特に7月～8月がピークとなる夏の野菜です

収穫してから常温で2～3か月は、品質を落とさず保存できる（冬までもつ）ことから、この名がつけられています

■出荷時期

6月	7月	8月	9月	10月
←—————→				

そうめん南瓜

特 徴 ーセールスポイントー

そうめん状にほぐれる果肉

完熟した瓜を輪切りにして蒸す（ゆでる）と、果肉が細長いそうめん状になります

シャキシャキした食感が特徴です

■出荷時期

5月	6月	7月	8月	9月
←—————→				

その他の野菜

きゅうり



エンダイブ



れんこん



ごぼう



きゅうり

特徴 —セールスポイント—

県中部盆地地帯で栽培されている「夏秋きゅうり」が主体ですがハウス栽培による「冬春きゅうり」も栽培されています

■出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					周年						

エンダイブ

特徴 —セールスポイント—

サニーレタスに似たシャキッとした触感とほのかな苦みが特徴。ハウスでの周年出荷に取り組んでいます。

■出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					周年						

れんこん

特徴 —セールスポイント—

豊かな土壌を活かして栽培される、柔らかいれんこん
岡山県のれんこんの生産量は、全国第8位です

■出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					周年						

ごぼう

特徴 —セールスポイント—

水はけの良い砂地で栽培され、白肌で、柔らかさと甘みが特徴です
また、粘りの強い赤土で栽培する産地のものは、緻密さと歯切れの良さが高い評価を得ています

■出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
←→			←→				←→				

朝日米

雄町米

ヒメノモチ



あさひまい

朝日米

岡山の郷土料理「ばらずし」

朝日米のおいしさが引き立ちます



雄町米 おまちまい

岡山の代表的な酒米で、雄町米を使った数々の銘酒が造られています



ヒメノモチ

餅米のなかでも、粘りが強く、餅にしたときのコシと白さが特徴です

朝日米

特徴 —セールスポイント—

1. 甘みとうまみを感じる美味しいお米
2. 大粒で、適度な粘りと歯ごたえが特徴
3. 寿司や握り飯にとても適している
4. 炊飯増加率が高く、業務用にも優れている

データ、その他の情報

- 「朝日」は、「コシヒカリ」や「ササニシキ」、「あきたこまち」といったおいしいお米のルーツとなった優良米で、ふくよかでほどよい甘さのある上品な味わいが楽しめます

雄町米

特徴 —セールスポイント—

1. 大粒で心白が大きい酒作りにぴったりの品種
2. 全国生産量の約9割が岡山産
3. 醸したお酒は芳醇でふくよかな味わいが特徴

データ、その他の情報

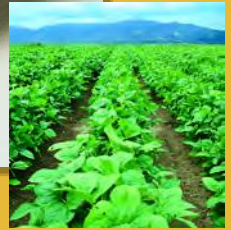
- 酒造好適米の最高級品種として評価は高く、山田錦や五百万石などの優良品種のルーツとしても有名です

ヒメノモチ

特徴 —セールスポイント—

1. モチにしたときに粘りが強く、コシがある
2. 他のもち米に比べて、より白いモチにつきあがる
3. 口の中で素朴な甘みが広がります

黒大豆



黒大豆を使ったもの

黒々茶(こくこくちゃ)

- 黒大豆を、焙煎した香ばしい香りのおいしいお茶です



黒大豆枝豆

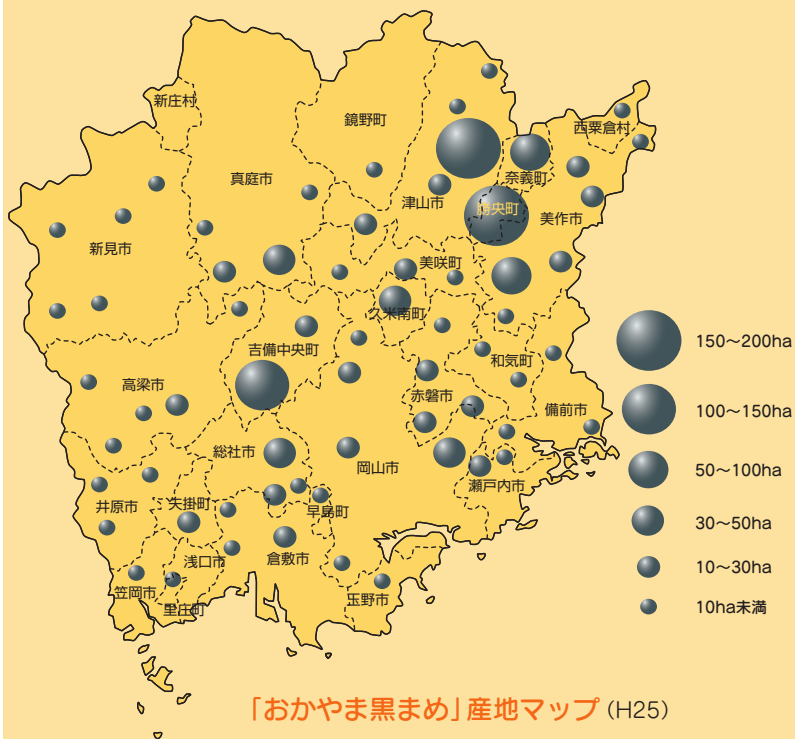
- 黒大豆を、若いさやの状態収穫します
- 大粒で独特の甘みと風味があるのが特徴です



特徴 —セールスポイント—

1. 黒大豆の作付け面積は全国有数の栽培規模
2. 大粒で味が良く、食べ応えがある

- 岡山県の黒大豆－丹波黒種－は、県中北部を中心に栽培されており、全国有数の生産量を誇っています
- 見栄えや風味の良さ、なめらかな舌触りなど絶品の黒豆です
- 岡山県では、「おかやま黒まめ」としてブランド化を推進しています



米・大豆

おかやま和牛肉



5年に一度の“和牛のオリンピック”「第10回全国和牛共進会（平成24年10月）」において、岡山県は、第7区肉牛の部で全国第2位に輝きました。

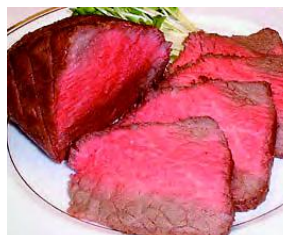
おかやま和牛肉を使った料理例



牛バラ肉の網焼き



牛肉辛味スープ



ローストビーフ

特徴 —セールスポイント—

筋繊維が細かく、和牛特有の風味と脂味があり、ステーキ、すき焼きなどに最適です

中国地方の山間部では、古くから和牛（黒毛和種）が飼育されており、岡山県も優良な黒毛和種の産地です

県内9つの指定生産JA管内の農家が、一頭一頭手塩にかけて育て上げた逸品です

定義・認証など

品種：岡山県内で生産され、県農林水産総合センター畜産研究所で作成した肥育技術マニュアルに基づいて飼育された黒毛和種

処理：県営食肉地方卸売市場

規格：格付等級（肉質のきめ細やかさや光沢等の程度）…3等級以上
BMS（技肉の霜降り具合）…No.4以上

これらを満たすものだけが「おかやま和牛肉」として認証されます

認証団体：岡山県産牛肉銘柄推進協議会
（事務局 全農岡山県本部）

※ H26.7.11 商標登録されました

■出荷頭数

〈平成25年度〉 **952頭**

掲載内容に関するお問合せ先

●県庁農政企画課 …………… Tel.086-226-7404
畜産課 …………… Tel.086-226-7428

購入のお問合せ先等

●JA全農おかやま畜産部 …… Tel.086-234-6884
●岡山県産牛肉銘柄推進協議会
<http://www.okayama-wagyu.jp/>

おかやま黒豚



黒豚とは、純粋なパークシャー種の豚のことで、
原産地はイギリス
全体が黒毛で覆われていますが、4本の足と尾の
先、鼻の6箇所だけは白という特徴があります



特徴 —セールスポイント—

焼いても、揚げても、煮ても
口触りがやわらかで、甘味のある肉質です

—専用の飼料で育てます—

タンパク質原料は純植物性で、ネッカリッチや大麦を原料に配合した専用の飼料で仕上げます

定義・認証など

定義：専用飼料を給与して育て、県営食肉地方卸売市場に出荷された黒豚（純粋バークシャー種）

これらを満たすものだけが「おかやま黒豚」として認証されます。

認証団体：岡山県産豚肉消費促進協議会

■出荷頭数

〈平成23年度〉 **3, 200頭**

掲載内容に関するお問合せ先

●県庁農政企画課 …………… Tel.086-226-7404
畜産課 …………… Tel.086-226-7430

購入のお問合せ先（取扱い店舗）

●JA全農おかやま畜産部 …… Tel.086-234-6884
<http://www.hare-meat-egg.jp/store/>

ジャージー牛乳

岡山県北部、標高500mに広がる大草原

“**蒜山-ひるぜん-高原**”

自然に囲まれた蒜山高原でのびのび育つ
ジャージー牛のミルクです



ご当地牛乳グランプリ2013
において最高金賞を受賞

ジャージー牛は、
活発な性格と、
軽快な運動能力を持ち、
草地での採食能力に
優れていることから、放牧管理に
適した牛と言われています。
蒜山高原のフィールドは、
牛たちにとって、最高のミルクを
生み出すための、最高の環境と
言えるのです。



特徴 —セールスポイント—

濃厚で栄養価が高く、風味豊かな味わいです

1. 乳脂肪分やタンパク質など栄養素が豊富
(乳脂肪分5%前後、無脂乳固形分9%以上)
2. ビタミン、ミネラルも豊富
(βカロチンが豊富で、淡い金色を帯び、
「GOLDEN MILK」と讃えられる)
3. 産乳量が少なく、希少な高級品



データ、その他の情報

蒜山地域は国内最大のジャージー酪農地帯

- ジャージー牛の原産地は、英仏海峡のジャージー島
- イギリス王室がおいしい牛乳を作るために特別に作り出されたのがジャージー牛
- 岡山県には昭和29年にニュージーランドから導入され、昭和46年以降、全国一の飼養頭数を誇る



畜産物

掲載内容に関するお問合せ先

● 県庁農政企画課 Tel.086-226-7404
畜産課 Tel.086-226-7428

購入に関するお問合せ先

● 蒜山酪農農業協同組合 Tel.0867-66-3645
<http://www.hiruraku.com/>

ジヤージー乳製品

カフェ・オ・レ



パック 1000ml 500ml 180ml



びん 900ml 180ml

チーズ、バター



カマンベールチーズ ゴーダチーズ スモークチーズ



バター無塩



バター加塩

ヨーグルト



蒜山ジャージーヨーグルト
100mlカップ



マンゴーピューレ
ヨーグルト



ブルーベリー果汁入り
ヨーグルト



蒜山ジャージーヨーグルト
草原のかがやき



ジャージーゴールド
ヨーグルト250g



贅沢ヨーグルト

飲むヨーグルト



蒜山ジャージー飲むヨーグルト
150ml

スイーツ



ジャージープリン

畜産物

掲載内容に関するお問合せ先

- 県庁農政企画課 Tel.086-226-7404
- 畜産課 Tel.086-226-7428

購入に関するお問合せ先

- 蒜山酪農農業協同組合 Tel.0867-66-3645
- <http://www.hiruraku.com/>

岡山かき



「岡山かき」の漁場

岡山かきを使った加工品



ココロ煮

地元名物料理

岡山かきの入ったお好み焼き



かきおこ

岡山かきを使った料理例



かき鍋



かきのクリームスープ



焼きガキ

特 徴 ーセールスポイントー

大粒でうまみのある「岡山かき」

岡山の海は、吉井川、旭川、高梁川の3大河川から流入する豊富な栄養分に支えられ、カキの餌となる植物プランクトンが多く、また島かげが多いことから穏やかで、カキの養殖にとっても適しています

お いしい食べ方

焼きガキ

カキフライ

カキ鍋

カキ飯

酢ガキ

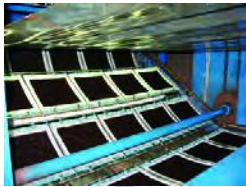
■出荷時期

10月	11月	12月	1月	2月	3月
←—————→					

データ、その他の情報

- カキは、多くの栄養素を含んでいることから「海のミルク」と呼ばれ、滋養あふれる食物として、縄文時代から食べられてきました
 - * カキに含まれる栄養素：タウリン、グリコーゲン、ビタミン・ミネラル類など
- 岡山県では、恵まれた自然環境を活かし、古くからカキの養殖が行われており、その生産量（むき身）は全国有数となっています

岡山海苔



のりの加工場

摘み取ったのりを洗淨し、細かく切断した後、乾燥させます



できあがった板のり

一般に、色が黒く、やわらかいのりが良質とされています



岡山県下小中学校の給食などにも採り入れられています

特徴 —セールスポイント—

色、艶、味の三拍子そろった岡山産の「のり」

岡山の海には、県内の三大河川を通じて豊富な栄養が供給されるため、色、艶、味ともに良質なのりが育ちます

おいしい食べ方

おにぎり

手巻き寿司

味付けのり

佃煮

■出荷時期

12月	1月	2月	3月
←—————→			

データ、その他の情報

- 岡山県でのりの養殖が始まったのは、明治16年頃と言われ、養殖生産量は全国第9位(平成24年)です
- のりは、栄養豊富な食品です
 - * 海のミネラル…カルシウム、カリウム、鉄など

サワラ



ユニークなロゴ
マークでサワラ
をPRしていま
す

サワラを使った料理例

郷土料理百選にも選ばれた
岡山の「ばらずし」



サワラは、「ばらずし」には
欠かせない具材です



サワラの炒り焼き



サワラの刺身

特徴 —セールスポイント—

1. 甘みがあり、淡泊な味わい
2. とろけるような食感

おいしい食べ方

ばらずし

刺身、たたき、炒り焼き、照り焼き
みそ漬け

白子の吸い物、真子の煮付け

■出荷時期

4月	5月	6月
←—————→		

データ、その他の情報

- サワラは回遊魚で、春になると、太平洋から産卵のために岡山にやって来ます
- サワラは鮮度が落ちやすい魚ですが、岡山産のサワラは、船上ですぐに氷詰めになれ、しっかりと鮮度管理された状態で市場に出荷されます
- サワラは、岡山県人に最も愛されている魚で、祭や祝い事には欠かせません
サワラを用いた郷土料理は、岡山の食文化を代表するものです

さわら料理に関するお問合せ先

●岡山商工会議所 Tel.086-232-2264

マナガツオ

マナガツオは、
暖かい海に
生息しています

“西海にサケなく
東海にマナガツオなし”

という言葉からも西日本では、古くからマナガツオを重んじていたことがうかがえます



ママカリ(サッパ)



ママ(飯)を借りに行くほど旨い魚

あまりにおいしくて食が進み、隣にママ(飯)を借りに行くほどというところから、この名が付けられたと言われています

秋は、アキアミをたくさん食べて脂がのり、最もおいしくなります



岡山の郷土料理「ままかり寿司」

郷土料理百選に選ばれています

マナガツオ

特 徴 -セールスポイント-

白身で淡泊な味わい～刺身は絶品～

京都では懐石料理に好んで用いられ、高級魚として扱われています

おいしい食べ方

刺身、みそ汁、煮付け
塩焼き、照り焼き、みそ漬け

■出荷時期

6月	7月	8月
←————→		

ママカリ

特 徴 -セールスポイント-

青魚特有の臭みが少なく、さっぱりした味
カルシウムが豊富

おいしい食べ方

酢漬け、素焼き
三杯酢、ママカリ寿司

■出荷時期

6月	7月	8月	9月	10月	11月
←————→					

ガザミ

別名ワタリガニ

泳ぎが巧みで、英語名は
Swimming Crab



マダコ

—下津井ダコ—

タコ干しの風景は、晩秋から
冬にかけての下津井の風物詩
となっています



ゲタ

標準和名

イヌノシタ
アカシタヒラメ
コウライアカシタヒラメ



ガザミ

特 徴 ーセールスポイントー

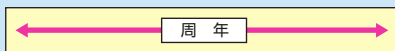
柔らかい肉質と、コクのある味～秋から冬が旬～

- 特に内子（卵）を持つ雌が珍重されます
- 全国のカザミの約1/2が瀬戸内海で水揚げされ、岡山県の漁獲量は全国第4位（平成24年）です

おいしい食べ方

塩ゆで、鍋物、みそ汁
炒め物、蒸し物

出荷時期



マダコ ー下津井ダコー

特 徴 ーセールスポイントー

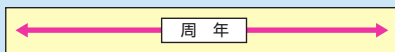
足が太く、身のしまりがよい

- 潮の流れが速く複雑な瀬戸内の下津井沖でとれる「下津井ダコ」は、味も良く、全国的にも有名です
- 夏の産卵前には、特に味が良くなります

おいしい食べ方

刺身、から揚げ、天ぷら
煮付け、酢のもの

出荷時期



資源保護のため、産卵期の9月を禁漁にしている地区があります。

ゲタ

特 徴 ーセールスポイントー

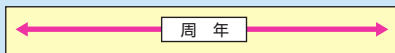
身はやわらかく、くせのない甘みが特徴

- 世界各国で様々な調理法で食されている

おいしい食べ方

煮付け、から揚げ、ムニエル
塩焼き、一夜干し

出荷時期



アナゴ



年間を通じて水揚げされ
味の良さも一年中変わりません

アナゴを使った料理例



あなご丼

焼きあなご



タイラギ

モガイ(サルボウ)



タイラギ

鮮度の良い刺身は格別
岡山の海は全国有数の
タイラギ漁場です

栄養分に富んだ海水と良質な
海底の土で育ちます

モガイ



アナゴ

特 徴 —セールスポイント—

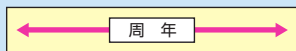
淡泊な味わい～脂肪分はウナギの半分程度～
ビタミンAが豊富

全国のアナゴの約1/3が瀬戸内海で水揚げされます

おいしい食べ方

焼きあなご、天ぷら、混ぜご飯
酢の物、吸い物

出荷時期



タイラギ

特 徴 —セールスポイント—

コリッとした歯ごたえと甘みのある貝柱

おいしい食べ方

刺身、天ぷら、塩焼き
バター焼き、酢のもの

出荷時期

	11月	12月	1月	2月	3月	4月
タイラギ		← 出荷時期 →				

モガイ

特 徴 —セールスポイント—

身の柔らかさ、風味と色合いの良さ

おいしい食べ方

醤油煮、酒蒸し、祭寿司、ぬた

出荷時期

	11月	12月	1月	2月	3月	4月
モガイ		← 出荷時期 →				

美作材



●岡山県、特に美作地域を中心にした県北部では、豊富な森林資源を背景に原木市場、製材工場、製品市場が整備され、西日本有数の木材の加工・中流拠点を形成しています。

●この地域の製材工場のほとんどが国産材専門の工場で、スギ・ヒノキの柱・梁・桁等の構造材から、板材等の内装材まで幅広い種類の製品を生産・加工しています。

●この地域で製材加工された製品は、古くから美作材（みまさかざい）と呼ばれ、広く全国に流通し、その製材技術は高い評価を得ています。

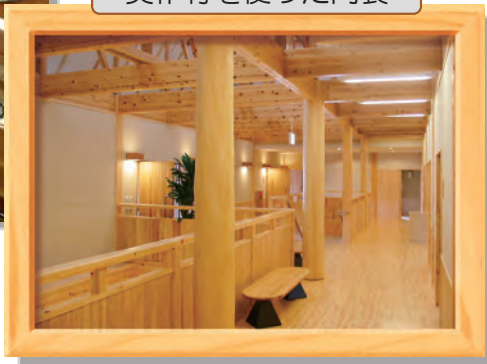
近年では、中国・韓国等へもヒノキの製品が出荷されています。



美作材を使った大型木造施設の構造材



美作材を使った内装



乾しいたけ

- 乾しいたけは、クヌギ、コナラなどの原木に植菌し、温度や湿度を管理してしいたけを発生させ、熱風で乾燥してつくります。乾しいたけには、ビタミンDや食物繊維が多く含まれています
- 国内消費量の約2/3程度が輸入されていますが、安心・安全な国産品の需要が高まっています



掲載内容に関するお問合せ先

● 県庁農政企画課 Tel.086-226-7404
 林政課 Tel.086-226-7452

スイートピー



春の訪れを告げる花
スイートピー



様々な色が楽しめます

スイートピーの色々



Symphony White
シンフォニーホワイト



Elizabeth
エリザベス



Muscat
マスカット



Lavender
ラベンダー



Sepia
セピア



Scarlet
スカーレット

特徴 —セールスポイント—

“晴れの国おかやま” を象徴する花

スイートピーは、曇りの日が3日続くと、花がつるから落ちてしまうという性質があります
年間を通じて温暖で日照に恵まれた岡山では、その心配が少なく高品質なスイートピーの産地となっています

データ、その他の情報

- スイートピーの花言葉は「門出」「優しい思い出」
春の訪れを告げる花とも言われ、卒業式や入学式の場面でも人気です

■出荷時期

10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
←—————→						

- 岡山県は、全国第3位の栽培面積を誇るスイートピーの産地です

期待の新品種 “おかピー”

- 岡山県が育成した新品種です
- 巨大輪で、ボリューム感があるのが特徴
- 花色は淡いピンクで、周りが濃く中心が淡いグラデーションがかかっています



その他の花①

りんどう



ばら



ラークスペー



岡山県は、瀬戸内の温暖な気候に恵まれた南部、高原が広がる中部、夏季冷涼な北部と、自然条件の多様性に恵まれています
 そうした地域ごとの気候を活かし、美しい花々が栽培されています

りんどう

特徴 —セールスポイント—

- りんどうは、冷涼な気候を好みます
- 岡山県で育成された「おかやまオリジナルリンドウ」が県中北部を中心に栽培されています



■出荷時期 7月～11月

ばら

特徴 —セールスポイント—

- 県南部から中部にかけて産地が広がっています
- 「晴れの国おかやま」ならではの高品質な切花が生産されています



■出荷時期 周年

ラークスパー

特徴 —セールスポイント—

- 別名チドリソウとも呼ばれ、3cmほどの花が穂状に咲きます
- 県北部から中部地域、県南部と、リレー出荷を行いながら、10月から6月まで継続的に出荷しています
 長期出荷が「岡山のラークスパー」の特徴です
- 岡山県では優良系統の選抜を行い、高品質な切花の生産をすすめています

■出荷時期 10月～6月

その他の花②

クレマチス



洋ラン(デンドロビウム)



ブプレウラム



クレマチス

特 徴 ーセールスポイントー

- 切り花出荷では、岡山はトップクラスの産地で、東京や大阪市場を中心に、全国へ供給しています
- クレマチスはつる状で、多様な花形を有し、古くからの茶花としての和風イメージの他、最近では、洋風アレンジとしても楽しめるようになっていきます

■出荷時期 4月～11月

洋ラン(デンドロビウム)

特 徴 ーセールスポイントー

- 岡山県は、全国でも有数のデンドロビウムの産地です
- 生産者による品種改良が盛んに行われ、花形・色彩など多様な品種を提供しています

■出荷時期 11月～5月

ブプレウラム

特 徴 ーセールスポイントー

- ブプレウラムは、黄から淡緑色の小花が密に咲き、アレンジの緑色の添え花として人気があります
- 岡山県では、優良系統の選抜や栽培技術の改善により日持ちの良い花を生産しています
- ラークスパー同様、県北部から県南部へのリレー出荷により長期出荷をしています

■出荷時期 11月下旬～5月上旬

出荷カレンダー

果物

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
白桃							■	■				
黄金桃								■	■			
マスクットオブアレキサンリア					■	■	■	■	■	■	■	
ピオーネ				■	■	■	■	■	■	■	■	
オーロラブラック				■	■	■	■	■	■	■	■	
瀬戸ジャイアンツ							■	■	■	■	■	
シャインマスカット					■	■	■	■	■	■	■	
紫苑											■	■
愛宕梨												■
新高梨									■	■	■	■
バスクラサン	■											■
ヤーリー梨												■
いちご		■	■	■	■	■						■
西条柿(干柿)	■										■	■

掲載内容に関するお問合せ先

●県庁農政企画課 Tel.086-226-7404
農産課 Tel.086-226-7425

購入に関するお問合せ先

●JA全農おかやま Tel.086-296-5111
●晴れの国おかやま館 Tel.086-234-2270

野菜

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
なす(冬春)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
なす(夏秋)							■	■	■	■	■	■
トマト(促成)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
トマト(夏秋)							■	■	■	■	■	■
アスパラガス				■	■	■	■	■	■	■	■	■
黄にら	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
冬瓜							■	■	■	■	■	■
そうめん南瓜						■	■	■	■	■	■	■
きゅうり	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
エンダイブ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
れんこん	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ごぼう	■	■		■	■	■		■	■	■	■	■
黒大豆(枝豆)											■	■

掲載内容に関するお問合せ先

●県庁農政企画課 Tel.086-226-7404
農産課 Tel.086-226-7425

購入に関するお問合せ先

●JA全農おかやま Tel.086-296-5111
●晴れの国おかやま館 Tel.086-234-2270

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
カキ												
のり												
サワラ												
マナガツオ												
ママカリ(サッパ)												
ガザミ												
マダコ												
ゲタ												
アナゴ												
タイラギ												
モガイ(サルボウ)												

魚

掲載内容に関するお問合せ先 ● 県庁農政企画課 Tel.086-226-7404
 水産課 Tel.086-226-7398

購入に関するお問合せ先 ● 岡山県漁業協同組合連合会 (JF岡山ぎょれん)
 Tel.086-262-4443



品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
スイートピー												
りんどう												
ばら												
ラークスパー												
クレマチス												
デンドロビウム												
ブプレウラム												

花

掲載内容に関するお問合せ先 ● 県庁農政企画課 Tel.086-226-7404
 農産課 Tel.086-226-7425

購入に関するお問合せ先 ● JA全農おokayま Tel.086-296-0096



出荷時期



鶴山公園 津山市



蒜山高原・夏 真庭市



備中国分寺 総社市



美観地区 倉敷市

岡山県はこんなところ

県中北部

県中部には高原が、北部には山地が広がっています

岡山県の概要



人口約195万人の岡山県
県南部、中部、北部と、それぞれ多彩な自然に恵まれています

県南部

瀬戸内海沿岸の県南部は温暖な気候が特徴です



瀬戸大橋

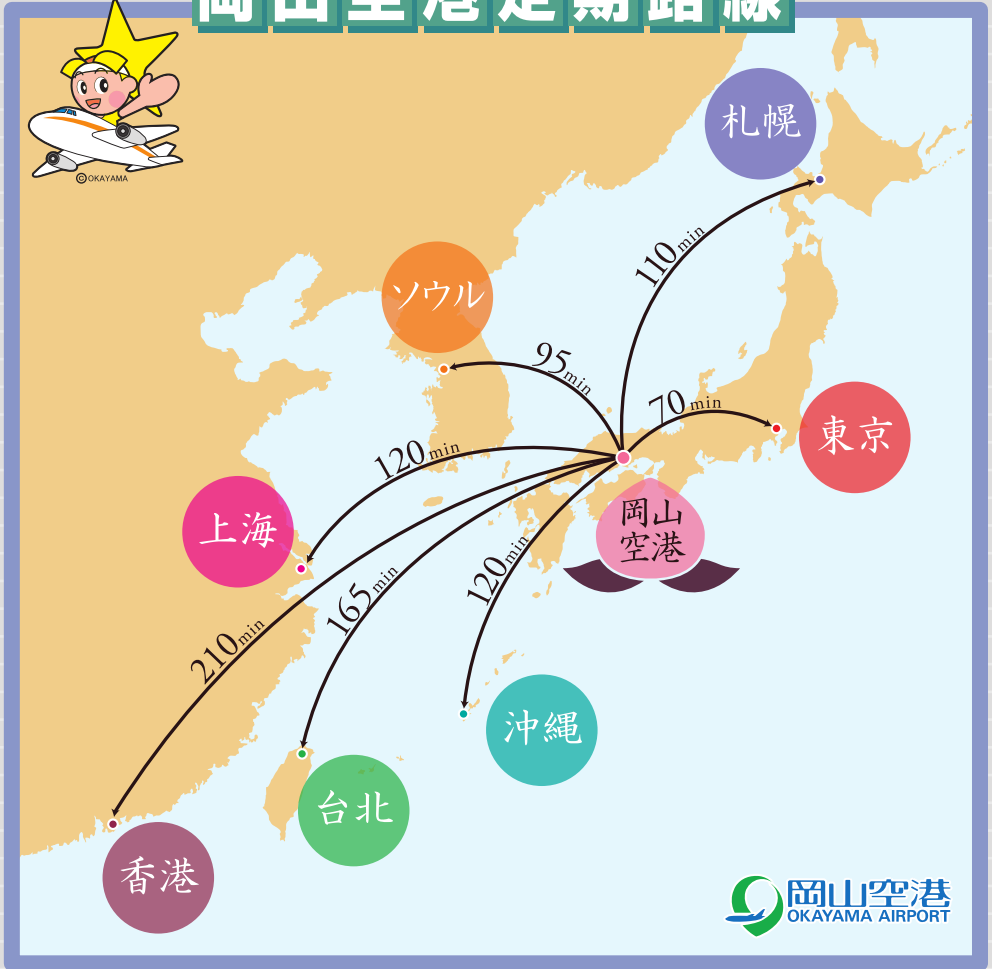


後楽園 岡山市



閑谷学校 備前市

岡山空港定期路線



平成29年6月現在



岡山県

フルーツのことなら

おかやまフルーツ情報

検索



<http://momotaros.com/>