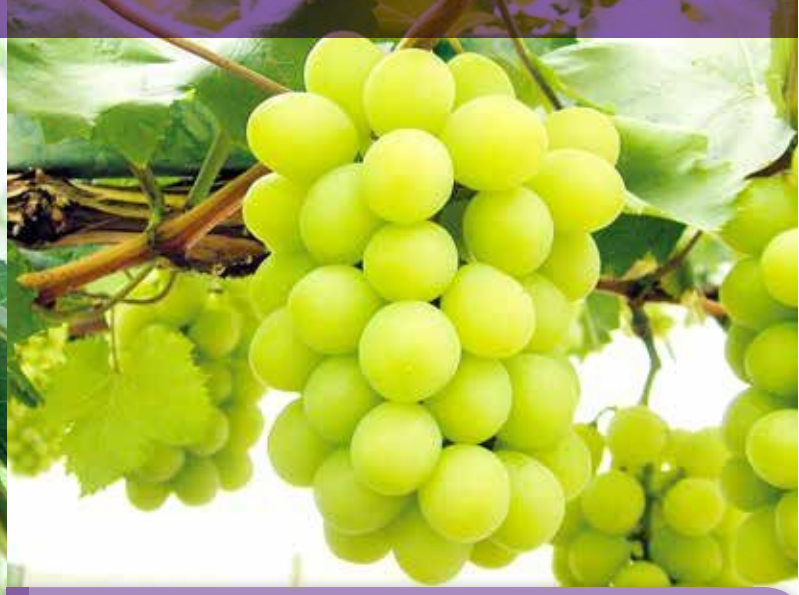


白く美しい岡山の桃

果実に袋掛けをして大切に生産され、甘くて、とろけるような舌触りが特徴の、岡山を代表する夏の果物です。

Beautiful White Okayama Peaches ; they are produced with great care using a method of bagging each fruit, and boast delicate flesh filled with a high sugar content juice. These white peaches are the representative summer fruit of Okayama.

肤白貌美的冈山桃是冈山代表性的夏季水果,它果肉细腻，果汁甜美，有种入口即化的触感，是果农在生产过程中，将纸袋一个个套在果实上，精心培育出来的。

희고 아름다운 오카야마 복숭아 ; 열매에 덮개를 씌워 정성을 다해 생산하고 있으며, 달콤하고 살살 녹는 식감이 특징인 오카야마를 대표하는 여름 과일입니다.

果物の女王「マスカット・オブ・アレキサンドリア」

岡山県が全国シェア9割以上、139年の歴史を誇る、匠の技の結晶です。透き通るようなエメラルドグリーンと豊かな芳香、気品あふれる食味が特徴です。

"Muscat", Queen of Fruits ; A fruit derived from craftsmanship. Boasting a 139-year history, Okayama Prefecture covers over 90 percent of muscat production in Japan. It has a translucent emerald green coloring and a rich fragrance. Its taste, overflowing with elegance, is its defining characteristic.

水果女王"亚历山大麝香葡萄"；冈山县的产量占全国9成以上，拥有长达139年的历史，是凝聚了匠技的结晶。通体透亮的麝香葡萄，晶莹如翡翠，芳香浓郁。

과일의 여왕"머스캣" ; 오카야마현이 전국 점유율 90% 이상 139년의 역사를 자랑하는 장인기술의 결정체입니다. 맑고 투명한 에메랄드그린과 풍부한 향기, 기품 넘치는 맛이 특징입니다.

くだもの王国おかやま

白桃、マスカットやピオーネなどのぶどう、いちご…。岡山育ちの果物たちは、どれもこれも個性的で美味しいものばかり。農家の人々の果物づくりに対する情熱と努力が、岡山ならではの豊かな味と香りをつくり出しています。より美味しい果物を全国の人々に喜んでいただきたいと、手間と時間をたっぷりかけて育てあげられた果物たちは、岡山の自慢の一品です。

Okayama, The Kingdom of Fruits ; White peaches, muscat and pione grapes, strawberries: these Okayama-grown fruits are all delicious. The time and meticulous care put into growing these fruits makes them the pride of Okayama.

水果王国冈山；冈山培育出来的白桃和麝香、先锋葡萄以及草莓等水果，每一种都美味而且独特。果农们对种植水果的热情和努力，造就了冈山水果风味十足、果香浓郁。这是果农们为了让全国人民品尝到更加美味的水果花费了大量的时间和精力培育而成的，是冈山引以自豪的特产。

과일왕국 오카야마 ; 오카야마현에서는 일본 최고의 복숭아로 불리는 백도를 비롯하여 머스캣,피오네 포도와 딸기…. 오카야마에서 자란 맛좋은 과일들을 정성어린 손길과 많은 시간을 들여 재배하고 있습니다.

岡山のブランドいちご「晴苺®」

美しい色と形、濃厚な甘さと香りに溢れ、中まで赤いのが特徴です。

Okayama brand "Hareichigo" ; Overflowing with a rich sweetness and scent, boasting a beautiful color and shape, and being red to the center are its distinct features.

冈山的名品草莓"晴莓"；色泽鲜美红嫩、粒大、味香醇甜四溢的草莓、果肉颜色娇艳红嫩是该品牌的特征。

오카야마 브랜드 딸기 "HAREICHIGO" ; 선명한 빛깔과 모양, 진한 단맛과 향기가 넘치는 속까지 빨간 것이 특징입니다.

紫黒色の大粒種なしぶどう「ピオーネ」

「大粒」、「種なし」、「甘くて美味しい」の三拍子そろった岡山のピオーネは全国一の生産量を誇っています。

Purple,seedless,giant "Pione Grapes"; Okayama is the proud number one producer of these sweet and delicious large seedless grapes in Japan.

紫黑色大颗粒无籽葡萄"先锋葡萄"；产量号称日本第一的冈山先锋葡萄，具备粒大无籽，口感甜美的三大特征。

진한 자줏빛의 알이 크고 씨가 없는 포도 "피오네" ; 포도알이 크고 씨앗이 없는 단맛의 피오네 포도는 전국 최고의 수확량을 자랑합니다.

初冬のぶどう「紫苑」

大粒で、甘くて、種なしの紫紅色のぶどうで、他品種が終わる秋から冬にかけて出荷されます。

"Shien", the delicious early winter grape ; these are large, sweet, seedless, magenta grapes which are marketed from Autumn, when other varieties are no longer being sold, through to winter.

初冬的美味葡萄"紫苑"；果实颗粒大、无核、甜度高的紫红色葡萄，其它葡萄品种在秋季已经结束收获期，而"紫苑"的收获期则是从秋季到冬季。

초겨울에 맛이 좋은 포도 "시엔"; 알이 크고 단맛이 강한 씨앗이 없는 자홍색으로 타품종 포도 출하가 끝나는 가을부터 겨울에 걸쳐 출하됩니다.

種なし、皮ごと食べられる代表格「シャインマスカット」

大粒で、甘くて、種なしの黄緑色のぶどうで、皮ごと食べることができます。また見た目も美しく、消費者からも大人気です。

Seedless and edible with the skin "Shine Muscat" ; these are large, sweet, seedless, yellow-green grapes.Their thin skin allows them to be eaten without being peeled. It is popular amongst consumers for its appearance.

无核且可带皮食用的"香印麝香葡萄"；是一种大粒，味甜，无核的黄绿色葡萄，因皮薄，不用剥皮可直接食用。此外，外观赏心悦目，也备受消费者青睐。

씨없이 껍질째 먹을 수 있는 "샤인머스캣"; 알이 크고 단맛이 강한 씨가 없는 노란빛을 띤 녹색 포도로, 껍질이 얇아 벗기지 않고도 먹을 수 있습니다.

岡山くだものの歴史150年

岡山の果物栽培は、1875年に桃の「天津水蜜」、「上海水蜜」が導入されるとともに、ぶどうの栽培が始まってから、今年で150年の節目を迎えました。
多くの先人達が品質の高い果物づくりに邁進し、岡山ブランドを築き上げてきました。

150 Years of Okayama Fruits ; Fruit cultivation in Okayama dates back to 1875 when "Tianjin Suimitsu" and "Shanghai Suimitsu" peaches were introduced, and the cultivation of grapes began. This year marked the 150th anniversary of those events.
Many of our predecessors have worked hard to produce the high-quality fruits that have built the Okayama brand.

冈山水果150年的历史 ； 冈山的水果栽培要追溯到1875年，当时引进了上海水蜜桃与天津水蜜桃的栽培技术，并开始种植葡萄。今年我们迎来了冈山水果栽培150周年，这一重要的里程碑。
我们许多前辈，已经迈进了生产优质水果的行列，并打造出了冈山的水果品牌。

오카야마 과일 역사 150년 ; 오카야마 과일 재배는 1875년 복숭아 "천진수밀" "상해수밀"이 도입됨과 동시에 포도 재배가 시작되어 올해 150년이라는 뜻깊은 해를 맞이하였습니다.
많은 선인들이 품질이 좋은 과일 재배에 매진하여 오카야마 브랜드를 만들어 냈습니다.

<150年の主な出来事>
Major Events in the last 150 Years
150年来的大事记
150년의 주요 사례

1875年　桃の「天津水蜜」「上海水蜜」を導入
"Tianjin Suimitsu" and "Shanghai Suimitsu" peaches introduced.
引进天津水蜜桃、上海水蜜桃的栽培技术
복숭아 "천진수밀" "상해수밀"을 도입

岡山市でぶどう栽培を開始
Grape cultivation begins in Okayama.
开始在冈山市种植葡萄
오카야마시에서 포도 재배를 개시

1886年　「マスカット・オブ・アレキサンドリア」のガラス温室栽培を開始
Started growing "Muscat of Alexandria" grapes in greenhouses.
开始在玻璃温室栽培亚历山大麝香葡萄
"머스캣 • 오브 • 알렉산드리아"의 유리 온실재배 개시

1932年　岡山市清水地区で「清水白桃」を発見
Discovered "Shimizu Hakuto" in Shimizu District, Okayama City.
在冈山市清水发现清水白桃
오카야마시 시미즈 지역에서 "시미즈 백도" 발견

1970年　ぶどうのトンネルメッシュを開発
Developed grape tunnel mesh.
开发了葡萄拱形塑料大棚
포도 재배용 터널 메쉬 개발

1982年　「ピオーネ」の無核化技術確立
Establishment of seed-free technology for "Pione" grapes.
确立先锋葡萄无核化技术
"피오네" 무핵화 기술확립

2003年　「オーロラブラック」を品種登録
Registered "Aurora Black" as a grape cultivar.
注册黑极光葡萄品种
"오로라 블랙" 품종 등록

2005年　「おかやま夢白桃」を品種登録
Registered "Okayama Yume Hakuto" as a peach cultivar.
注册冈山梦白桃品种
"오카야마 유메 백도" 품종 등록

2019年　総社市(桃)、吉備中央町(ぶどう)のハイブリッド団地が完成
Completed hybrid farms in Soja City (Peaches) and Kibichuo Town (Grapes).
总社市（桃子）与吉备中央町（葡萄）多目的水果生产综合园区建成
소자시 (복숭아), 기비추오쵸 (포도)의 하이브리드 단지가 완성

原始温室

清水白桃の碑

トンネルメッシュ

オーロラブラック

おかやま夢白桃

世界に羽ばたく岡山ブランド

白く美しい桃や大粒で立派なぶどうは、海外でも人気です。国内外で「岡山フェア」を開催し、岡山ブランドの認知度向上と消費拡大を図っています。

Okayama Brands Spread Their Wings to the World ; Beautiful white peaches and large, splendid grapes are also popular overseas. "Okayama Fairs" are being held in Japan and overseas, where local promoters are conducting events such as taste-testing PR and working to increase awareness and consumption of Okayama brands.

销往世界各地的冈山水果品牌；肤白貌美的桃子与粒大饱满、果香浓郁的葡萄,在海外也很受欢迎。为了进一步提升冈山水果品牌的知名度、扩大消费，我们还在国内外举办冈山产品展销会。

세계로 날개 치는 오카야마 브랜드 ; 희고 아름다운 복숭아나 알이 굵고 먹음직스러운 포도는 해외에서도 인기가 많습니다. 국내외에서 "오카야마 페어"를 개최하여 오카야마 브랜드의 인지도향상과 소비 확대를 도모하고 있습니다.

岡山と言えば桃太郎トマト！

県中北部を中心に栽培されており、太陽をサンサンと浴びておいしく成長した桃太郎トマトです。

If you're talking about Okayama,you must mention Momotaro Tomatoes ; tomatoes which are ripenned and made delicious with the golden sunshine in the north central region of the prefecture.

说到冈山就不得不提桃太郎西红柿 ； 主要产于县中北部的桃太郎西红柿美味可口，是充足日照的结晶。

오카야마라고 하면 모모타로 토마토 ; 오카야마현 중북부지역을 중심으로 태양빛을 가득 받고 자란 모모타로 토마토입니다.

紫紺色に輝く　千両なす

県南部の備南地域を中心に高度な技術で栽培されており、品質日本一の評価を得ている、岡山を代表するブランド野菜です。

Senryo Eggplants glitter with a deep blue purple hue ; produced using advanced cultivation techniques in mainly the Binan region south of the prefecture, they have been judged as the highest quality in Japan and are a representative signature vegetable of Okayama.

炫耀的紫色 千两茄子 ； 采用先进技术主要种植于县南部的备南地区的千两茄子，被誉为日本最优质的茄子，是代表冈山的品牌蔬菜。

자줏빛이 나는 센료가지 ; 오카야마현 남부를 중심으로 고도의 기술로 재배를 하고 있으며, 일본 제일의 품질 평가를 받고 있는 오카야마를 대표하는 브랜드 야채입니다.

カラフル・おかやま元気ベジタブル

晴れの国おかやまの野菜と言えば、トマト、なす、アスパラガス、黄にら…。豊かな自然の中、恵まれた気候を生かし、生産者一人ひとりが丹精込めて作り上げた新鮮野菜です。さらに、高品質を誇る「おかやま有機無農薬農産物」。有機JAS規格を満たした上で、化学肥料・農薬（天敵を除く）を一切使用しないで生産された、安全・安心なこだわり農産物です。

Colorful, Okayama-Strong Vegetables ; when you think about vegetables from Okayama, tomatoes, eggplants, asparagus, and yellow chinese chive come to mind. These fresh vegetables are grown by farmers who make use of the rich environment and mild climate the area is blessed with. “Okayama non-chemical organic agricultural products” are high quality agricultural products which conform to JAS regulations and are grown without the use of chemicals/agricultural chemicals (excluding natural predators).

五颜六色的冈山活力蔬菜；晴天王国冈山盛产蔬菜，比如西红柿、茄子、芦笋、韭黄等。它们都是每一位生产者充分运用冈山丰富的大自然气候而精心栽培的新鲜蔬菜。除此以外，还有高质量的“冈山有机无农药农产品”。这种农产品完全符合有机JAS标准、是不使用化学肥料・农药（防天敌药物除外）的放心安全食品。

컬러풀・오카야마의 힘 있는 베지터블 ; 청명한 고장 오카야마의 채소라고 한다면 토마토, 가지, 아스파라거스, 노란부추…
풍요로운 자연속에서 기후의 혜택을 살려 생산자가 정성들여 재배한 신선한 채소입니다.
게다가 고품질을 자랑하는「오카야마 유기무농약농산물」유기JAS규격을 갖추어, 화학비료・농약(천적 제외)을 일절 사용하지 않고 생산된 안전・안심의 엄선된 농산물입니다.

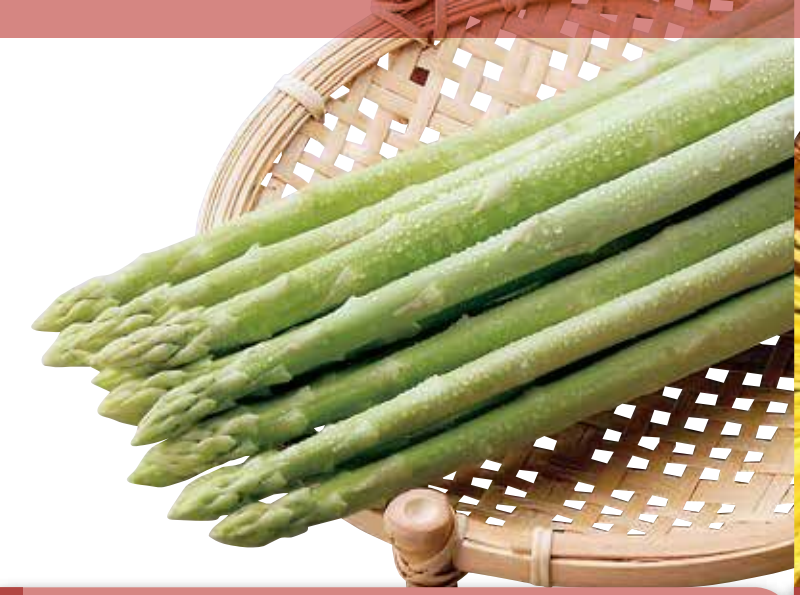
安心のしるし“おかやま有機無農薬農産物”

Okayama’s exclusive label for organic agricultural products, “Okayama non-chemical organic agricultural products”

放心的标志 “冈山有机无农药农产品”

안심의 표시 “오카야마 유기무농약농산물”

Vegetables



太陽に向かって一直線! 緑の鮮やかなアスパラガス

県中北部を中心に産地が形成されています。春から秋まで収穫され、鮮やかなグリーンが特徴です。

Shoots up straight towards the sun! Fresh green asparagus ; The production of asparagus is primarily in the central and northern regions of the prefecture. Harvested from spring to fall, it is known for its bright green color.

鲜嫩翠绿的芦笋 根根挺拔向阳生长 ; 形成了以县中北部为中心的芦笋产地。芦笋自春季开始一直到秋季都可以采收，其特点是青翠碧绿。

태양을 향해 일직선! 초록의 산뜻한 아스파라거스 ; 현북부를 중심으로 산지가 형성되어 있습니다.봄부터 가을까지 수확하는 산뜻한 초록이 특징입니다.

“料理の彩り”黄にら

全国1位のシェアを誇る特産野菜。食感は柔らかく、香りが良く、上品な味わいです。

Yellow chinese chive brighten up dishes ; the production volume of yellow chinese chive in Okayama is number one in the country. With a soft texture and a pleasant odour, they boast a high quality taste.

“料理彩色”韭黄；韭黄产量日本第一。口感柔软，香味绝佳。

황부추 ″요리의 색채를 곁들이는 ″ 노란 부추 ; 재배량 일본 전국 1위를 자랑하는 부드러운 촉감과 향이 좋은

地域ブランド重量野菜代表“白菜”

県中南部を中心に県内全域で生産されており、特に牛窓地域では地域ブランドが確立されています。品質が高く、市場評価が高い重量野菜です。

Local Brand Weighty Vegetable Representative "Chinese Cabbage"; It is grown throughout the prefecture, mainly in the central and southern parts, especially in the Ushimado area, where a regional brand has been established. It is a weighty, high-quality vegetable with a high market reputation.

地区名牌“重量蔬菜”代表：白菜 ； 它以县中南部为中心，遍产全县各地。特别是在牛窗地区被确定为名牌蔬菜，是一种品质高、市场评价好的“重量蔬菜”。

지역 브랜드 무거운 야채 대표″배추″ ; 현 중남부를 중심으로 현내 모든 지역에서 생산하고 있으며, 특히 우시마도 지역에서는 지역 브랜드로 확립되어 있습니다. 품질이 좋고 시장 평가가 높은 무거운 야채입니다.

特色ある岡山のごぼう

倉敷市の「連島ごぼう」や井原市の「明治ごんぼう」など、地域の土壌特性を生かした特色あるごぼうが生産されています。
「連島ごぼう」は、平成28年に県内で初めて地理的表示(GI)保護制度に登録されています。

Our Distinct Okayama Gobo ; Distinctive gobo (burdock), such as Kurashiki City's Tsurajima Gobo and Ibara City's Meiji Gonbo, are produced by making use of the special characterstics of the region's soil.
In 2016, Tsurajima Gobo was registered in the Geographical Indication Protection System for the first time.

富有特色的冈山牛蒡；盛产仓敷市的「连岛牛蒡」以及井原市的「明治牛蒡」等，有效发挥地区土壤特性生产富有特色的牛蒡。
「连岛牛蒡」于2016年作为在冈山县首次成功申请并注册农产品地理标志（ＧＩ）保护制度。

특색있는 오카야마 우엉 ; 구라시키시 「쓰라지마 우엉」이나 이바라시 「메이지 곤보(곤보: 이바라시에서 우엉을 일컫는 사투리)」 등, 지역의 토양 특성을 살려서 특색있는 우엉을 생산하고 있습니다. 「쓰라지마 우엉」은 2016년에 현내에서 처음으로 지리적 표시(GI) 보호 제도에 등록되었습니다.

味にこだわるひるぜん大根

蒜山地域の冷涼な気候を生かし、夏から初冬にかけて出荷されます。
特に11月に出荷される、霜を受け、糖度を高めた「こだわり大根」は人気です。

The unique taste of Hiruzen Daikon ; This giant white radish makes use of the cool climate of the Hiruzen region, and is shipped from Summer to the beginning of Winter. The daikon shipped in November is particularly popular for its sugar content that increases due to colder temperatures.

讲究味美的蒜山萝卜；蒜山萝卜利用蒜山地区冷凉的气候条件种植，上市季节大约是从夏天至初冬。
尤其是11月上市的霜打后含糖量高的「讲究萝卜」非常有人气

엄선된 맛의 히루젠 무 ; 히루젠 무는 히루젠 지역의 냉량한 기후를 살려서, 여름부터 초겨울에 걸쳐 출하되고 있습니다.
특히 11월에 출하되는 서리에 맞춰 당도를 높힌 “엄선된 맛의 히루젠 무”는 인기가 있습니다.

晴れの国から岡山米

太陽の恵みを受け、たわわに実った黄金色の稲穂は、おいしいご飯に!

Rice from the Land of Sunshine ; delicious rice harvested from the golden fields blessed with Okayama' s abundant sunshine.

来自晴天王国的大米；香甜的大米饭来至阳光下金黄的稻穗。

청명한 고장 오카야마 쌀;태양의 혜택을 받아 쌀알이 주렁주렁 맺힌 황금빛 벼이삭은 맛있는 밥으로!

一面に広がる黒大豆畑

岡山県では独自に大粒の系統を選抜し、高品質な黒大豆(丹波黒(たんばぐろ))を生産しています。

From a wide field of black soybeans ; in Okayama Prefecture, a unique system of selecting large pedigree beans is used to produce high quality black soybeans (Tanba guro)

一望无际的黑大豆田地；冈山县运用独特的方式筛选大颗粒的品种，培育高品质的黑大豆-丹波黑。

일면에 펼쳐진 검정콩밭 ; 오카야마현에서는 알맹이가 큰 고품질의 검정콩(단바구로)을 재배하고 있습니다.

晴れの国から岡山米
大地の恵みおかやま黒まめ

温暖な気候と豊かな水に恵まれた大地で育った岡山米は、太陽の恵みと農家の真心いっぱい。米の食味ランキングで最高ランク「特A」を取得した「きぬむすめ」や「にこまる」をはじめ、中北部では「あきたこまち」や「コシヒカリ」、南部ではすし米など、業務用として需要が増加している「朝日」や「アケボノ」などが生産されており、岡山は魅力あふれるお米がめじろ押しです。また、「雄町(おまち)」は、優良な酒米の先祖で全国的に評価の高い岡山が誇る酒米です。
「おかやま黒まめ(丹波黒(たんばぐろ))」は大粒で、煮豆にすると風味や舌触りが良く最高の食材です。黒まめには良質のタンパク質をはじめイソフラボンやアントシアニン等が含まれ、あふれんばかりの健康パワーが生まれます。

Blessings From the Land of Sunshine, Okayama Rice and Black Soybeans ; Okayama rice, grown in lands blessed with a mild climate and abundant water, is filled with the blessings of the sun and the devotion of farmers. Many delicious rice varieties are grown in Okayama; in addition to Kinumusume and Nikomaru rice, which have received the highest ranking of "Special A" in the Japan Grain Inspection Association's rice taste ranking, Akitakomachi and Koshihikari rice are produced in the north central part of Okayama, and Asashi and Akebono rice, for which demand is increasing for commercial use (such as sushi rice), are produced in the southern part of Okayama. Furthermore, Omachi rice, an ancestor of many excellent brewer's rice varieties, is the pride of Okayama and a nationally acclaimed brewer's rice.
Okayama Tambakuro black soybeans are large and have a great flavor and texture when cooked, making them an excellent ingredient for many dishes. Black soybeans are chock-full of health benefits, containing high-quality protein as well as isoflavones, anthocyanins, and other nutrients.

来自晴天王国的大米 大地的恩惠黑豆；温暖的气候,丰富水源滋润的冈山土地孕育了众多品牌的优质冈山米。中北部盛产"越光""秋田小町"品牌的大米,南部地区则盛产"朝日""曙"等品牌的优质大米,并作为商务用米和寿司用米的需求不断扩大。冈山的精品大米品牌众多,是上天的恩赐与农家心血的结晶。此外,"雄町"大米是优质造酒大米的祖先,在全国享有很高的评价。是冈山县引以为豪的酿酒用米。冈山黑豆(丹波黑品种)颗粒大,煮熟食用,味道清鲜,口感纯正,是上好的烹饪食材。黑豆中含有优质的蛋白质以及黄酮、花青素等,让身体产生满满的健康力量。

청명한 고장으로부터 오카야마 쌀 대지의 천혜 오카야마 검정콩 ; 온난한 기후와 풍부한 수자원에 비옥한 대지에서 자란 오카야마 쌀은 태양이 주는 혜택과 진심 어린 농가의 정성이 가득. 쌀의 식미랭킹에서 최고의 등급인「특A」를 취득한 「기누 무스메」나「니코마루」를 비롯해, 중북부에서는「아키타고마치」나「고시히카리」, 남부지방에서는 초밥용 쌀 등 업무용으로 수요가 증가하고 있는 「아사히」나 「아케보노」등이 생산되는 오카야마에는 매력이 넘치는 쌀이 많이 있습니다. 또 「오마치」는 우량한 양조용 쌀의 원조로 전국적으로 평가가 높은 오카야마가 자랑하는 양조용 쌀이다.
「오카야마 검정콩(단바구로)」은 알이 커서 콩자반을 하면 풍미와 혀끝에 닿는 촉감이 좋은 최고의 음식 재료입니다. 검정콩에는 양질의 단백질을 비롯한 이소플라본, 안토시아닌 등이 함유되어 있어 활력이 넘치는 파워가 생깁니다.

おかやま黒まめ

太陽をいっぱい浴びた大粒の「おかやま黒まめ」は、栄養がたっぷりです。

Okayama black soybeans (Tanbaguro); these are large beans which have been bathed extensively in sunshine and are rich in nutrients.

冈山黑豆；沐浴充足阳光的大颗粒「冈山黑豆」是富含营养的佳品。

오카야마 검정콩 ; 영양듬뿍 오카야마 검정콩.

黒大豆枝豆

「おかやま黒まめ」を若い「さや」の状態で収穫します。
大粒で独特の甘みと風味があります。

Okayama Black Beans ; these are harvested while young and still in their pods. Doing so ensures large beans with a unique sweetness and flavour.

冈山黑大豆毛豆；"冈山黑豆"是在还比较嫩的"豆荚"状态下收获的。
不仅颗粒大，还具有独特的甜香和风味。

검은콩의 콩 꼬투리; 「오카야마 검은콩」을 덜 익은 「콩 꼬투리」상태에서 수확합니다. 콩알이 크며 독특한 단맛과 풍미가 있습니다.

雄町米

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。

Omachi rice
This exemplary rice is used for brewing many of Okayama's famous sake brands.

雄町米
具有冈山县代表性的酿酒米，以雄町米为原料的铭酒众多。

오마치 쌀
오카야마의 대표적인 양조용 쌀로 오마치 쌀을 사용하여 많은 명주를 만들고 있습니다.

おいしい! 岡山の畜産物

畜産の盛んな岡山県では、酪農、肉用牛、養豚、採卵鶏、ブロイラーなど多彩な経営が行われています。これからも、高品質でおいしい畜産物を消費者に提供します。

Okayama's Delicious Livestock Products ; in Okayama Prefecture, where the livestock industry is prosperous, a variety of businesses are operated, including dairy and beef cattle farming, egg-producing hen and broiler chicken farming, and pig farming.

美味至极！ 冈山的畜牧产品；冈山县畜产业发达，通过乳制品、食用牛、养猪、蛋鸡、肉鸡等养殖的多样化展开高效的生产经营。

맛있어요! 오카야마 축산물; 맛있는 오카야마 축산물;축산업이 활발한 오카야마현에서는 낙농, 육우(肉用牛),양돈, 달걀, 닭 등 다채로운 축산경영이 이루어지고 있습니다.

県産生乳100%認定制度

岡山県産生乳100%で製造された牛乳・乳製品には、一目でわかる「ももっち」の認定マークがついています。

100% Okayama Certified; milk produce and dairy products that have the Momocchi seal of approval are 100% made with Okayama's very own dairy produce.

县产生乳100%认证制度；100%采用冈山县产的生乳制造的牛奶、奶制品上，贴有醒目的“萌萌琦”（冈山县官方吉祥物）认证标志。

오카야마현산 생우유100%인정제도; 오카야마현산 생우유100%로 제조된 우유·유제품에는 한눈에 알아 볼 수 있도록「모못치」의 인정마크가 있습니다.

畜産物の理解促進

安全・安心な畜産物に対する理解を深めるため、牧場見学や搾乳体験を行っています。

Promoting the understanding of livestock production; we invite you to pay a visit to our pastures and experience cow milking so that you can better understand how safe our livestock products are.

促进畜产品的理解；为了加深对安全放心畜产品的了解，我们安排有牧产参观与体验挤牛奶活动。

축산물의 이해를 촉진;안전하고 안심할 수 있는 축산물에 대한 이해를 돕기 위해 목장견학과 젖소 우유 짜기 체험을 실시하고 있습니다.

おかやま和牛肉

きめ細かくて柔らか、とろける舌ざわり。「おかやま和牛肉」は、厳しい認定基準に合格した和牛肉の逸品です。

Okayama Wagyu ; with fine marbling and a soft texture, Okayama “wagyu” beef is superb produce subject to strict criteria.

冈山和牛肉；「冈山和牛肉」是通过严格质量认证的高级日本牛肉。肉质柔软鲜美，入口即化。

오카야마 와규 ; 입 안에서 부드럽게 살살 녹는 오카야마산 소고기는 엄격한 검사기준을 거쳐 유통되는 명품 소고기입니다.

ジャージー牛

蒜山(ひるぜん)高原のジャージー牛乳の生産量は日本一。コクのある風味で大人気です。また、ジャージー牛乳を使ったヨーグルト等も大人気です。

Jersey Cow ; dairy products made from Jersey cows, especially yogurts, are rich in taste and are extremely popular.

泽西牛；蒜山高原的泽西乳牛牛奶产量居日本第一。味道浓厚的特点大受欢迎。此外，用泽西牛奶制做的酸奶等制品也非常受欢迎

저지 젖소 ; 히루젠고원의 저지종(젖소의 한 품종) 생산량은 일본내 최고. 풍미가 있는 깊은 맛으로 인기가 높습니다.그리고 저지우유를 사용한 요구르트 등도 인기가 높습니다.

おかやま黒豚

お肉は、繊維が細かいので歯切れがよく、脂身はべたつかずさっぱりとした食感です。

Okayama Kurobuta ; the fine meat fibre of the Okayama Kurobuta (black pig) makes for tender and fatty cuts without the feeling of oiliness.

冈山黑猪；肉质纤细，口感柔软不油腻。冈山黑猪

오카야마 흑돼지; 오카야마산 흑돼지는 씹는 맛이 좋고, 특히 기름살 부위는 질기지 않고 느끼하지 않은 맛이 특징입니다.

岡山の魅力ある水産物

Fishery

瀬戸と灘が織りなす複雑な地形と、三大河川からの豊富な水の恩恵を受けて、季節ごとに多種多様な魚介類が水揚げされています。また、瀬戸内の穏やかな海を利用したカキ、ノリの養殖も盛んです。

Okayama' s Fascinating Marine Products ; The complex topography of the Seto Inland Sea islands interwoven with open sea, as well as the blessed abundance of water from the three major rivers of Okayama, allow for a variety of fish and shellfish to be caught in every season in Okayama. Oyster and nori (seaweed) cultivation, which take advantage of the calm waters of the Seto Inland Sea, are also thriving.

冈山的魅力水产；受益于濑户内海与广域滩湾交织而成的复杂多样的自然环境和三大河流丰富的水资源，这里一年四季都能捕获到种类繁多的鱼介类。此外，得益于濑户内海的风平浪静，牡蛎、紫菜养殖业繁盛。

오카야마의 매력이 있는 수산물 ; 세토와 여울이 만들어 낸 복잡한 지형과 3대 하천에서 유입되는 풍부한 물의 혜택을 받아 계절마다 가지가지의 어패류가 잡힙니다. 또 세토내해의 잔잔한 바다를 이용한 굴, 김 양식도 성행하고 있습니다.

冬 Winter 겨울

岡山のカキ

海のミルクといわれるほど栄養豊富なカキは、冬の味覚の定番です。全国第3位の生産量があり、トレーサビリティシステムの導入など、安全・安心な「岡山かき」のブランド確立に努めています。

Okayama Oysters ; a standard winter food. Okayama is the third largest producer in the country.

冈山的牡蛎；牡蛎富含营养，是冬季的传统料理。其产量居全国第三位。

오카야마 굴 ; 겨울철 대표적인 영양만점 해산물 굴. 오카야마산 굴의 생산량은 일본내 3위를 차지하고 있습니다.

おかやま旬の魚

おかやま旬の魚総選挙により選定された、各季節3魚種ずつ、計12魚種の「おかやま旬の魚」を中心に、岡山の魅力ある水産物のPRに努めています。

Okayama's Seasonal Fish ; We are striving to promote the fascinating marine products of Okayama, with a focus on Okayama's seasonal fish — a total of 12 species of fish, selected through the Okayama Seasonal Fish General Election.

冈山应季鱼；由冈山应季鱼总选举评选出每个季节的3种鱼，共计12种“冈山应季鱼”为中心，致力于宣传冈山的魅力水产品。

오카야마 제철 수산물 ; 오카야마 제철 수산물 선거에 따라 선정된 계절별 3종류씩 총 12종류의 「오카야마 제철 수산물」을 중심으로 매력있는 오카야마 수산물 홍보에 노력하고 있습니다.

Spring 봄

春 サワラ

Japanese Spanish mackerel

鲅鱼 삼치

Summer 여름

夏 マダコ

Octopus

真章鱼 참문어

Fall 가을

秋 クロダイ(チヌ)

Blackhead seabream (Black porgy)

黑鲷 흑도미

漁場及び増殖場の整備

アマモ場の再生や海底環境の改善など、稚魚を育てる場所の再生をはじめ、魚介類の生息場所の整備を進めています。

By regenerating eelgrass fields and improving the seabed, we are creating nurseries and inhabitations for fish and shellfish.

重建天然藻类生息地以及改善含有牡蛎壳的海底环境等，我们将积极推进鱼类种苗为首的鱼贝类生息场所的维护改进。

거머리말 군락지의 재생이나 해저환경의 개선 등 치어를 키울 장소의 재생을 비롯하여 어패류 생식장소의 정비를 추진하고 있습니다.

岡山のノリ

穏やかな海域と河川からの豊富な栄養に育まれ、全国第8位の生産量があります。

Okayama Nori (seaweed); Okayama is the eight largest producer of nori in the country.

冈山海苔；冈山海苔产量居全国第八位。

오카야마의 김 ; 오카야마산 김은 일본 전국에서 생산량 8위입니다.