

ちばインフォメーションの紙面で募集している催し物、講座のお申し込みの際にお預かりした個人情報は、お申し込みの受付、詳しい資料やご案内の送付、必要なご連絡のために使わせていただきます。イベント等は、開催地域の天候や感染症等の影響により、参加者の健康と安全に配慮し中止させていただく場合があります。

千葉県の野菜をおいしく食べよう

温暖で自然豊かな千葉県に暮らす私たちの身近には、おいしい野菜がいっぱい！産地から食卓までの輸送距離が短いので鮮度のいい状態で食卓に届けられます。千葉県内の旬で新鮮な野菜を思い切り楽しみましょう！

千葉県のどの辺りで栽培されているのかな

千葉県の野菜の主な産地



全国順位 (千葉県の農産物産出額)

- 1位** だいこん 日本なし さやいんげん 春菊 かぶ 落花生 マッシュルーム 三つ葉
- 2位** ねぎ さつまいも すいか にんじん スイートコーン さといも しょうが そらまめ
- 3位** やまのいも キャベツ えだまめ

出典：生産農業所得統計 令和3年度（農林水産省）を加工して作成

わ～ちばけんって、こんなにいろいろやさしいがとれるんだ!! 1位がいっぱいあるよ。



千葉県が特産地になった背景をいくつか見てみると...

落花生

千葉県といえば落花生がイメージされるとおり、県を代表する特産品で、国内産の約8割が県内で生産されています。

八街市は周辺の土壌が落花生の育成に最適と言われ、農家などの献身的な努力により、落花生栽培は明治末期から急速に発展し、大正初期には特産地となりました。

出典：八街市ホームページ

かぶ

柏市のかぶの歴史は大正時代にさかのぼり、東京下町の漬物需要を満たすために、開墾地であった柏市豊四季地区の換金作物として定着したと伝えられています。

出典：千葉県ホームページ

マッシュルーム

昭和30年代から洋食ブームによって、日本でもマッシュルーム作りが盛んになりました。千葉県北東部の一帯の水田地域は馬の飼育も盛んだったため豊富な稲わらと菌床に欠かせない馬ふんが手に入りやすく、マッシュルーム栽培をする農家が増え、マッシュルームの産地になったと言われています。

出典：香取市ホームページ

ほくもすききらいしないで、たくさんたべよう!



資材や肥料高騰が続く中、生産者は日々努力して、おいしい野菜を県内各地で生産しています。地元の野菜を食べて生産者を応援し、持続可能な農業を未来へつなげていきましょう。



食べて未来へつなごう

旬の野菜レシピ

レシピ提供：JA全農ちば

えだまめとオクラの冷製パスタ

材料(2人分)

えだまめ50g(ゆでてさやから出したもの)、オクラ 4本、生ハム 4枚、スパゲティ 140g、粉チーズ 大さじ2、オリーブオイル 大さじ3、塩・コショウ 適量

作り方

- ①えだまめはゆでてさやから出しておく。オクラはゆでて小口切りにする。
- ②ボウルにオリーブオイル・粉チーズ・塩・コショウを入れてよく混ぜ合わせておく。
- ③スパゲティを表示時間より1分長くゆでてから氷水にとってしっかりと冷やし、水分をきっておく。
- ④②に①・③を加えてあえて器に盛り、食べやすい大きさにちぎった生ハムをのせる。
※生ハムの塩分があるので塩の量は少し控えめに。



さつまいもとシシトウのかき揚げ

材料(2~4人分)

さつまいも 120g、シシトウ 6本、ホタテ(お刺身用) 6個、サラダ油 適量、塩 適量

作り方

- ①さつまいも・シシトウ・ホタテは1cm角のサイコロ状に切る
- ②Aを混ぜ合わせ、①を加えてざっくりとあえる。
- ③サラダ油を170度に熱し、②をスプーンですくってから落として揚げる。
- ④お好みで塩をつけて食べる。
※ホタテの代わりにエビでもOK。



JA全農ちばのInstagramはこちらから▶



ちばインフォメーションでは「ちばベジレポート」で県内の野菜と生産者を紹介していきますのでお楽しみに!

ちばインフォメーションバックナンバーはこちらから▶

問い合わせ

コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL 0120-925-036 9時~17時(土・日・祝日休み)

