

# 海の幸と大地の恵み

## ふさの国のたからもの

〈情報提供／千葉県庁〉



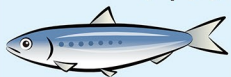
千葉県は三方を海に囲まれ、変化に富んだ海岸線は約530キロメートルの長さがあります。黒潮と親潮が混じり合った太平洋沿岸では、実にさまざまな種類の魚介類が獲れ、波静かな内湾の東京湾では、アサリや上質の海苔が採れます。

千葉県を取り巻く海は魚介類の宝庫です。

そして広い県土と温暖な気候に恵まれ、さらに生産者がたゆまぬ努力を注いで育て上げた千葉県の農産物。全国上位の産出額を誇る品目がそろっています。

夏(6月～8月)の主な特産品一覧

### マイワシ(銚子市、旭市、匝瑳市)



千葉県の代表的な魚の一つとして古くから親しまれています。春から夏にかけてが旬の時期で、特に梅雨入りの頃のマイワシは「入梅イワシ」と呼ばれ、脂がのっておいしい時期を迎えます。

### スズキ(富津市、船橋市)



セイゴ、フッコ、スズキと大きさと呼び名が変わる出世魚。千葉県は全国有数の水揚げ量を誇ります。淡白な白身は、洗いや塩焼きのほか、ムニエルやパイ皮包みなど洋風の料理にもよく合います。

### アワビ(勝浦市、鴨川市、南房総市)



高級食材のアワビは千葉県を代表する海産物の一つ。奈良時代、税として朝廷に納められていたとの記録もあります。外房地域に多く、海士や海女が潜って獲っています。

### サザエ(勝浦市、鴨川市、南房総市)



アワビやイセエビと並んで千葉の磯の主役。夏の千葉の浜々では、さし網で獲られたサザエが市場を賑わせています。旬真っ只中の8月に、海で食べるサザエの壺焼きは格別です。

### すいか



千葉のすいかは6月が旬。すいかの名産地・富里市では毎年「スイカロードレース」を開催。多くの出場者で賑わいます。

### とうもろこし



とうもろこしも一足早く6月頃から出荷されます。もぎたてのものほど甘いので、早めに茹でたり、焼いたりして食べましょう。

### えだまめ ※秋も収穫されます



県内でも野田市の生産量はトップクラス。7月に種をまき10月から11月頃に収穫する品種もあり、君津市では「小糸在来(こいとざいらい)」、鴨川市では「鴨川七里(かものがわしちり)」といった在来種の復活が進められています。

### 梨



栽培面積、産出額ともダントツの全国1位。江戸時代から栽培され200年を超える歴史があります。