

## 農産物カレンダー



## 水産物カレンダー



## 牛肉カレンダー



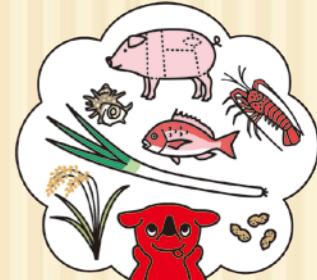
千葉県農林水産部環境農業推進課(食育に関する事)TEL 043-223-3092  
 畜産課(畜産に関する事)TEL 043-223-2927  
 水産課(水産に関する事)TEL 043-223-3045

問い合わせ先

# ちばの恵みを知って、家庭で味わおう

みなさんが住んでいる千葉県は、温暖な気候と豊かな自然環境に恵まれ、四季を通して様々な農産物・水産物が豊富にある食材の宝庫です。

この恵まれた自然環境と生産者のみなさんの日々の努力のおかげで、新鮮でとてもおいしい千葉県産の食材を食べることができます。ぜひこの機会に、ちばの恵みをご家庭で味わってみませんか?



千葉県マスコットキャラクター  
チーバくん

## ちばの農産物

首都圏にありながら、全国有数の農業県である千葉県では、ねぎやだいこん、日本しなどの園芸作物をはじめ、落花生、米、さつまいもなど、多種多様な農産物が年間を通して生産されています。千葉県では様々な品種を育成しており、最近では、お米の「粒かけ」、落花生の「Qなっつ」、いちごの「チーバベリー」、梨の「秋満月」などがあります。



## ちばの畜産

令和6年の家畜の飼養頭羽数は、全国で乳用牛が第6位、肉用牛が第19位、豚が第5位、採卵鶏が第1位となっています。県産牛肉や豚肉をそれぞれ「チバザビーフ」、「チバザポーク」と称してPR活動が行われています。



## ちばの水産

三方を海に囲まれた全国有数の水産県である千葉県。海面には浅海漁場がある東京湾、岩礁帯の外房地域、砂浜が広がる九十九里、黒潮、親潮が流れる沖合海域、また、内水面には利根川、印旛沼、手賀沼等があり、様々な水産物が漁獲されます。これらの水産物を利用した水産加工業も盛んに行われるなど、水産業は地域の経済・社会・食文化を支えています。





# チニバくんと、なんでも もりもりおいしく食べよう

食べることは楽しいことです。  
千葉県の豊富で新鮮な食材を知り、おいしく料理して、楽しく食べましょう。  
さらに、「グー・パー食生活」でバランス良く、食べることができると良いですね。

## 千葉県産水産物の紹介

魚種	主な産地	さかなの特徴
イセエビ	いすみ市、鴨川市、勝浦市、鴨川市、南房総市	生産量全国トップクラス。色鮮やかで姿も立派なため、昔からお祝いの席に用いられています。
キンメダイ	銚子市、御宿町、勝浦市、鴨川市、鋸南町	全國屈指の生産量を誇ります。千葉県はキンメダイの産地としては北限と言われています。
マダイ	銚子市、いすみ市	「タイ」は、県の魚に選定されています。おめでたい魚として、お祝い事に欠かせない食材です。
スズキ	富津市、船橋市	生産量全国第1位。出世魚でセイゴ、フッコ、スズキと成長とともに名前が変わります。
サザエ	勝浦市、鴨川市、南房総市	サザエの「ツノ」は荒々しい波の聲で育つと立派に伸びますが、波の聲などころのサザエは「ツノ」が伸びないと言われています。※諸説あります。
マイワシ	銚子市、旭市、匝瑳市	生産量全国トップクラス。特に梅雨入りの頃、脂がのります。
タコ類	いすみ市、富津市	タコづぼで漁獲され、地デコとして人気があります。
サバ類	銚子市、旭市、鴨川市、南房総市	マサバとゴマサバの2種類があります。
カツオ	銚子市、御宿町、勝浦市、鴨川市	勝浦漁港は初カツオの水揚量が全国トップクラスです。
ツチクジラ	南房総市	南房総地域の捕鯨には約400年の歴史があります。和田町は沿岸捕鯨の基地となっています。
マアジ	銚子市、鴨川市、南房総市	アジの名は、味の良さが語源とされています。アジの「なめろう」と「さんが焼き」は千葉県の郷土料理です。
ブリ類	銚子市、いすみ市、鴨川市	生産量全国トップクラス。ブリは出世魚でワカシ、イナダ、ワラサ(ハマチ)、ブリと成長とともに呼び名が変わります。

## 実践しよう！グー・パー食生活

食事は、「主食」「主菜」「副菜」をそろえて、  
1日1回は牛乳・乳製品と果物を食べると  
毎日の食事がバランスの良い内容になります。  
毎食、「主菜」はグーの量、「副菜」はパーの量をめざしましょう。



お肉はどうやって食卓にとどくの?

牛は農家の人たちの愛情をたくさん受け育っていきます。

かちく 家畜たちが私たちにつなぐ“いのち”

お肉になるんだ!

2年半で、お肉になるんだ!

(体重:690kg)

千葉県では、たくさんの農家さんが肉用牛を育てています。  
その数なんと42,000頭!!

質問

みんなが大好きなサーロインステーキ。  
牛のa,b,cのどの部分を食べているのでしょうか?

a b c

千葉県では、生産者が飼料や育て方に様々な工夫を凝らして、黒毛和種、乳用種、交雑種をバランスよく生産し、それぞれ美味しい銘柄牛肉として消費者の皆様にお届けしています。

これら千葉県産銘柄牛肉の統一名称を「チバザビーフ」と名付け、PR活動を行っています。

<http://chibathebeef.jp/>