

## 香取地域の特産品

香取地域は農業や畜産業、発酵産業が盛んで、新鮮な野菜やお肉、発酵食品などが道の駅やスーパーなどでお気軽にお求めいただけます。

ぜひこの機会に地元の特産品を味わってみてください。

### お米



代表的なコシヒカリをはじめ、県独自品種の粒すけ、ふさこがね、ふさおとめを栽培。特に「多古米」は、流通量が少なく、幻の米と呼ばれています。

### さつまいも



全国有数の産地である千葉県の中でも、香取市、多古町は古くから名産地として知られています。品種によって、甘味や食感の違いが楽しめます。

### いちじく



大変傷みやすく、鮮度が命の果物。香取市は県内有数の産地で、榊井(ますい)ドーフィンやキングなどの品種を新鮮な状態で求めいただけます。

### キウイフルーツ



甘さの中にほどよい酸味がある果物。香取地域では香取市と多古町で栽培され、特に黄金キウイ「幸夜香」は一般的なものよりも約2倍の糖度を誇ります。

### やまと芋



香取地域で、食べると精がつくといえ、うなぎとやまと芋。特に多古町は、県内第1位はもちろん、全国でも有数の品質と生産量を誇っています。

### こかぶ



味噌汁や煮物、漬物など様々な料理でいただけます。特に東庄町産のこかぶは、ホホワイトボールやニューこかぶのブランド名でも知られています。

### 豚肉



香取地域は、県を代表する銘柄豚肉の産地。生産者が飼育方法に工夫を凝らして、安心・安全で質の良い豚肉の生産に取り組んでいます。

### チーズ



香取市には、市内産の生乳を使った自家製チーズの製造元があり、モッツアレラやカマンベール、ブッラータなど様々なチーズを堪能いただけます。

### マッシュルーム



スープ、サラダなど、どんな料理にも合います。香取市は一大産地で、ホホワイト種やブラウン種を栽培しており、中には直径約15cmになるものもあります。

### リーフレタス



シャキシャキした食感が特徴で、サラダにして食べると絶品です。東庄町では水耕栽培によって育てられています。

### 柿酢



柿を原料とした果実酢。香取市には、酵母菌と酢酸菌による2段階の発酵によって柿酢を製造する醸造所があります。

### みりん



料理をより一層美味しくする調味料。香取市には国産のもち米を使用し、江戸時代から手作りの製法を守っている製造元があります。

### トマト



そのまま食べても調理して食べても美味しく、甘さと酸っぱさが癖になります。香取地域は生産者が多く、食べ比べてみるのもおすすめです。

### いちご



産地で有名な東庄町では、全ての観光いちご園で、生育が難しく、デリケートなため、市場にあまり出回らないアイベリーを栽培しています。

### 味噌



日本食には欠かせないので、きかない伝統的な発酵調味料。神崎町には100年以上の長い歴史がある製造元が2軒あります。

### 日本酒&醤油



香取地域には、酒蔵が5軒、醤油蔵が3軒あり、発酵・醸造文化が深く根付いています。また、神崎町では例年、2軒の老舗酒蔵が中心となって、酒蔵祭りを開催しています。

### ぶどう



夏～秋の味覚として欠かせない果物。香取地域ではシャインマスカットや巨峰をはじめとした、多彩な品種を栽培しています。

### 梨



暑い夏に気軽に水分補給できる果物。香取地域では幸水や豊水、新高などが収穫され、よく冷やして食べても、常温で食べても絶品です。

### 甘酒



栄養満点で「飲む点滴」ともいわれる発酵飲料。神崎町では歴史ある酒蔵や酒屋がつくる、様々な甘酒をお楽しみいただけます。

### クラフトビール



香取市には、耕作放棄地を活用して原材料を育て、クラフトビールを製造する企業があります。