

特集 全国有数の農業県・千葉が誇る期待の「新品种」



千葉県オリジナルのイチゴ
チーバベリー

「チーバベリー」は千葉県が、長い歳月をかけて開発した、千葉県オリジナルのイチゴです。大粒で果汁たっぷり、甘味に加え程よい酸味があるなどの特徴があり、平成29年から県内の観光いちご園や直売所で販売を開始しています。

早く食べてみたい期待の新品种
秋満月(あきみつき)

日本なしの栽培面積、収穫量、産出額が全国1位を誇る千葉県が開発し、令和3年にデビューした新品种。甘みが強く酸味が少ない、良食味、日持ちする(常温で28日)などの特徴があります。生産量が限られているため、当面は生産者による直売が中心となります。



「P」を超える美味しさだから「Q」なっつ
Qなっつ

国産落花生の約8割を生産する千葉県が、幅広い世代に落花生を食べてもらえるよう、約20年かけて開発した千葉県オリジナルの落花生です。平成30年から販売を開始。はつきりとした甘みや、あっさり食べやすい味などが特徴で、年々人気が高まっています。

知っていただければ役に立つ!

千葉の名産品の美味しい豆知識

全国有数の農業県である千葉県では、四季を通して美味しい野菜や果物が収穫できます。その野菜や果物をより美味しく味わうために、お手軽レシピ、保存方法、選び方など、知っていただければ必ず役に立つ豆知識をご紹介します。

調理は簡単だけど美味!
千葉の名産品(落花生 & ネギ)のお手軽レシピ

千葉県民の落花生の正しい食べ方

「ゆで落花生」



1. 鍋に生落花生200gと食塩水(水500ccに塩10~15g)を入れる。
2. 水から茹でて沸騰後は火を弱くして沸騰状態を維持します。
3. 茹で時間は好みで調整。固めが好きななら沸騰後から約40分、柔らかめが好きななら沸騰後から約1時間が目安です。

ネギと油揚げのマリアージュ

「和風ねぎピザ」



1. ネギ1本を斜め薄切りにする。油揚げ1枚を油抜きして3辺を5mm程切り、開いておく。
2. ネギをお皿にのせ、ラップをして電子レンジでしんなりするまで加熱(600wで約2分半~3分)し、瓶詰のなめ草大さじ1.5と和える。
3. フライパンに油をひかず、弱火で油揚げの両面がカリッとするまで焼く。
4. 3を食べやすい大きさに切り2をのせる。

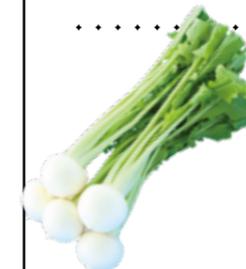
こうすれば美味しさ長持ち!
正しい野菜の保存方法



全国2位
紅色の皮に包まれた高栄養価作物
サツマイモ
サツマイモは寒さに弱いため冷蔵庫での保存は厳禁。新聞にくるんで常温で保存してください。

全国1位
早春の香りが広がる
菜花(なばな)

束をばらしてポリ袋に入れ、蕾を上にして冷蔵庫の野菜室で保存してください。



全国1位
みずみずしく柔らかで用途は多才
カブ
葉と根を切り離し、ラップに包んで冷蔵庫の野菜室で保存してください。

実は結構難しい?

美味しい果物の選び方



全国1位
ジューシー果汁、サクサク歯ざわり
ナシ
・上から見た時の形が正円
・大玉である
・皮に張りがある
・硬くずっしりと重い



全国9位
フルーツの女王
イチゴ
・真っ赤に完熟している
・果実のヘタの付近まで赤く色づいている
・ヘタが鮮やかな緑色でびんと立っている
・ふっくら太っていてツヤがある
・ツブツブがはつきりくっきりして揃っている



全国2位
なんといっても夏の風物詩
スイカ
・軸の切り口が新鮮
・大玉、やや腰高で、持つとずっしりと重い
・表面の縞模様がくっきりとし、緑の部分が少し盛り上がっている
・花落ちの部分が少し凹んでいて小さい



全国2位
初夏を告げる上品な甘み
ビワ
・角張らず左右対称でふっくらしている
・あまり大きくない(Lまたは2L)
・うぶ毛が密生している
・軸がしっかりしている
・果実全体が特有のオレンジ色で色が濃い

※順位は令和2年 農業産出額によるもの