

おみやげ



落花生バター (ピーナッツバター)



千葉県産落花生を使用して作られたピーナッツバターはコクが豊かで、風味が濃いのが特徴です。甘すぎないので、パンやクラッカーにつければ、おやつやおつまみにもぴったりです。

てんもんどう

れんこん・ごぼう・しょうが・にんじん等の野菜を茹でて、砂糖で煮詰めて乾燥させたお菓子です。農作業時のエネルギー補給などのために、保存食として愛用されていました。名前の由来は、ユリ科のクサスギカズラからつくられた生薬名「天門冬」だという説があります。薬を飲みやすくするために砂糖に漬けたのではないかとされています。



チーバくんの一言コメント

外国の方にはお土産としてだけでなく、旅行中のスナックとしてもオススメ！色んな野菜や果物が使われているので、自分好みの味を探すのも楽しみの一つだね！



性学もち

古くから稲作が行われてきた千葉県で、江戸時代末期に活躍した「大原幽学」が考案したうるち米で作ったお餅です。温かい汁物等に入れても溶けにくく、様々なメニューに応用が利きます。



一言メモ

おはらゆうがく 大原幽学とは

江戸時代末期、現在の旭市を中心に活躍した農村改革運動の指導者。道徳と経済の調和を基本とした「性学」を説き、農業協同組合の原型とされる「先祖株組合」の結成などを指導し実績をあげた。

チーバくんの一言コメント

もち米ではなくうるち米で作っているから、粘り気が少なく、喉に詰まりにくいのが特徴。お子さんやお年寄りの方も安心して食べられるよ！



しそ巻き唐辛子

千葉県で採れた唐辛子をしその葉で巻き、一本ずつ丁寧に漬けたお漬物です。一本のまま天ぷらにしたり、お好みで細かく刻んでパスタに和えるなど色々なお料理に活用していただけます。しその風味と唐辛子の辛さをお楽しみください。



※ベジタリアン対応等については、購入時に御確認ください。

ちばの

郷土料理

千葉ならではの魅力的な料理をご紹介します！

イチオシ



千葉県マスコットキャラクター チーバくん



食べて！撮って！お土産に！



< お問い合わせはこちら >

千葉県農林水産部 流通販売課
TEL 043-223-2889 FAX 043-227-8307

< 千葉県の郷土料理情報はこちら >

<https://www.pref.chiba.lg.jp/cate/ssk/kankou/kyoudoryori.html>



ちばの郷土料理 検索

※位置はイメージです

フォト
ジェニック

外国人が選んだ 千葉のグルメ



【左上】
さんが焼き

漁師が山へ仕事に行く時には、船上で作った「なめろう」を持って行き山小屋で焼いて食べていました。名前の由来は諸説ありますが、「山の家」で食べた料理なので、「山家(さんが)焼き」と呼ばれるようになったと言われています。



チーバクんの一言コメント

沢山の新鮮な魚が獲れる千葉県らしい逸品。貝殻に入れて焼いたものは「けいこさんが」というよ!

【右上】
伊勢海老の味噌汁

昔から、漁の時に角や脚が取れてしまって出荷出来ないイセエビを無駄にしないように、味噌汁に入れたり、甘辛く煮たりして大切に食べていました。普段の生活に密着した「ごっつお(ごちそう)」です。

【中央下】
太巻き寿司

古くから村の祭りや結婚式、子供の誕生祝い等によって楽しんだ千葉県を代表する郷土料理です。お米や海苔、野菜など、千葉の恵みをたっぷりと使用しており、様々な模様を作ることができます。

千葉
ならではの



ねぎめた(ねぎの酢味噌和え)

「めた」は「なます」の一種で、酢と味噌の合わせ調味料で和えた料理です。ねぎめたは日本全国で食べられていますが、千葉県はねぎの生産量が全国トップクラスで、ワカメと一緒に和えて食べるのが定番です。



チーバクんの一言コメント

めたは日本に昔からある調理方法で、千葉の伝統的な郷土料理だよ!

出典:「平成29年 農業産出額及び生産農業所得(都道府県別)」(農林水産省)



アワビのつつき

海女さんはとても忙しく、家事をしながら漁に出ていました。アワビ漁解禁時は自分の食事の準備もままならなかったため、出荷出来ない傷が付いたアワビに味噌を塗り、体を温める焚き火で焼いてつついて食べました。

チーバクんの一言コメント

千葉県は全国でも有数のアワビの産地。「つつき」ながら食べると、方言的なネーミングがとても魅力的!



アジのなめろう

漁師が獲れたての鮮魚を船上で調理するために考案され、あまりの美味しさに「皿をなめてしまう」ことからその名が付いたという説があります。波の荒い船上でこぼれないようにするため、醤油ではなく味噌を使うのがポイントです。



背黒イワシの胡麻漬け

千葉県では江戸時代からイワシ漁が盛んに行われており、大漁に獲れるイワシを長く保存する一つの方法として昔から胡麻漬けが伝えられてきました。日常のおかずや酒の肴、正月等に欠かせない伝統料理として親しまれています。