



水產物



千葉県の水産

千葉県は太平洋に突き出た半島であり、三方を海に囲まれています。九十九里地域の長大な砂浜域や外房地域の変化に富んだ岩礁域、全国有数の浅海漁場である東京湾など、約534kmに及ぶ海岸線は変化に富み、沖合域を交差する黒潮、親潮の影響も受けて、豊かな漁場と多様な水産資源に恵まれています。このような恵まれた自然環境のもと、海域の特性に応じて多種多様な沿岸・沖合漁業が発達するとともに、これら漁獲物を対象とする水産加工業が発達してきました。また、内水面では、利根川をはじめ、多くの河川、湖畔を有しており、これらの恵みを活かした伝統的な漁業や養殖業が行われています。

千葉県の水産業と水産加工業

魅力1 水産業

日本有数の好漁場である銚子では大型船によるイワシ、サバを対象とした漁業が盛んで、九十九里では貝桁網漁業が行われています。外房ではアワビ、サザエ、ヒジキなどの採貝藻やイセエビ刺網漁業などが行われ、内房ではアジ、ヒラメ、マダイ、クルマエビなど多様な魚種を対象とした漁業が営まれています。東京湾ではノリ養殖業やアサリ等の貝類漁業が盛んです。



魅力2 水産加工業

千葉県では、古くから前浜に多く水揚げされるイワシ、サバ等を利用した水産加工業が各地で発展してきました。イワシ・サバ等の塩蔵・塩干品、干しひじき、その他各種調味加工済み製品等、食の安全・安心はもちろんのこと、長く培った技術を生かして品質の高い水産加工品が生産され、全国の皆様に提供されています。



ちばのおさかなカレンダー

●…旬 ●…シーズン

品目	冬		春			夏			秋			冬	主な産地	
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		
マグロ類	●		クロマグロ	キハダ	ピンナガ	●			●			メバチ	銚子市、勝浦市	
カジキ類	マカジキ メカジキ										マカジキ	メカジキ	銚子市、勝浦市	
カツオ	●		初カツオ			●			戻りカツオ			●	銚子市、御宿町、勝浦市、鴨川市	
マダイ	●		●									●	銚子市、いすみ市	
スズキ類	●		●									●	富津市、船橋市	
マイワシ	●		●			入梅イワシ			●			●	銚子市、旭市、匝瑳市	
コノシロ	●		●									●	富津市、船橋市	
カタクチイワシ	●		●									●	銚子市、旭市、匝瑳市、九十九里町	
アナゴ類	●		●									●	銚子市、富津市、木更津市	
マアジ	●		●									●	銚子市、鴨川市、南房総市、館山市	
タチウオ	●		●									●	鴨川市、鋸南町、富津市	
サンマ	●		●									●	銚子市	
サバ類	寒サバ		●									秋サバ	寒サバ	銚子市、旭市、鴨川市、南房総市
キンメダイ	●		●									●	銚子市、御宿町、勝浦市、鴨川市、鋸南町	
ブリ類	寒ブリ		●									寒ブリ	銚子市、いすみ市、鴨川市	
ヒラメ	寒ヒラメ		●									寒ヒラメ	銚子市、旭市、いすみ市、御宿町	
カレイ類	●		マコガレイ	イシガレイ	メイタガレイ等	●						●	銚子市、富津市、木更津市、船橋市	
イセエビ	●		●			禁漁			●			●	いすみ市、御宿町、勝浦市、鴨川市、南房総市	
タコ類	外房		●			東京湾			●			外房	いすみ市、富津市	
スルメイカ	●		●									●	銚子市、勝浦市、南房総市、館山市	
アワビ類	禁漁		●		●					禁漁		●	勝浦市、鴨川市、南房総市	
サザエ	●		●			禁漁			●			●	勝浦市、鴨川市、南房総市	
ハマグリ類	●		●									●	九十九里、東京湾	
アサリ類	●		●									●	東京湾	
ホンビノスガイ	●		●									●	東京湾	
ノリ	●		●									●	東京湾	
ヒジキ	●		●			●						●	勝浦市、鴨川市、南房総市、館山市	

ちばの恵み
2024年版

千葉ブランド 水産物

千葉ブランド水産物



数多くの県産水産物の中でも、千葉県を代表し全国に誇る優れた水産物を「千葉ブランド水産物」として県が認定し、積極的に全国に向けて紹介していくことで千葉県水産物のさらなるイメージアップを図ることといたしました。認定にあたっては、生鮮水産物、水産加工品、ふるさと品のそれぞれについて幅広い分野の委員の方々による厳正な審査を実施しています。「千葉ブランド水産物」は、漁業者・水産加工業者による、千葉県の水産業の伝統を大切に創意工夫を重ねた努力と、そして何より消費者へ良いものを届けたいという思いがこもった逸品ぞろいです。

ちば注目食材

農産物

畜産物

房総ジビエ

水産物

食のちばの逸品

6次産業化商品



銚子つりきんめ

日本屈指の漁場・銚子沖で一尾ずつ丁寧に釣り上げられる、色鮮やかで姿の美しいキンメダイ。年間を通して脂の乗りが非常に良く、煮付けにすればとろけるような味わいです。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子											
認定規格	500g 以上											
備考	平成18、21、24、27、30、令和3年度認定											

【お問い合わせ先】
銚子市漁業協同組合 ☎ 0479-22-3200



勝浦産ひき縄カツオ

釣ったその日に市場に並ぶことから「日戻りカツオ」と称される、抜群の鮮度が自慢の初カツオ。透明感ある肉色と初カツオならではのさわやかな風味が楽しめます。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	勝浦											
認定規格	2.2kg 以上											
備考	平成18、21、24、27、30、令和3年度認定											

【お問い合わせ先】
新勝浦市漁業協同組合 ☎ 0470-70-1130



外房イセエビ

多様な魚介類が息息する外房地域の太東・大原から勝浦にかけての沿岸は、全国有数のイセエビ産地。色鮮やかで高品質の外房イセエビは、お祝いの席にも最適です。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	いすみ、御宿、勝浦											
認定規格	全長13cm 超											
備考	平成18、21、24、27、30、令和3年度認定											

【お問い合わせ先】

①夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 ②新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130
③御宿岩和田漁業協同組合 ☎0470-68-2011



外房あわび

良質の海藻が繁茂する岩礁地帯で育った、肉厚で独特の歯ごたえとさわやかな磯の香りが特徴のアワビ。伝統の海女（海士）漁で一つずつ丁寧に採取されています。

※9/15まで

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	御宿、勝浦											
認定規格	殻長12cm 超											
備考	平成18、21、24、27、30、令和3年度認定											

【お問い合わせ先】

①新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130 ②御宿岩和田漁業協同組合 ☎0470-68-2011



房州黒あわび

房総南端で昔ながらの海女（海士）漁で獲られるクロアワビは、肉厚でしっかりとした歯ごたえのある“アワビの王様”。磯の香り、濃厚な旨みが詰まっています。

※9/15まで

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	南房総											
認定規格	殻長12cm 超											
備考	平成19、22、25、28、令和1、4年度認定											

【お問い合わせ先】

東安房漁業協同組合 ☎0470-43-8311



大佐和漁協江戸前あなご

ふわっとした食感としっかりとした旨みがあり、江戸前の寿司や天ぷらには欠かせません。1年の内、初夏から初秋にかけては脂の乗りが特に良く、非常に美味です。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	富津											
認定規格	120g 以上											
備考	平成19、22、25、28、令和1、4年度認定											

【お問い合わせ先】

大佐和漁業協同組合 ☎0439-65-0034



太東・大原産真蛸

餌が豊富な外房の海で冬を迎え、たっぷりと栄養を蓄えたマダコを伝統のたこつば漁で1匹ずつ漁獲します。身がやわらかく甘みがあり、味わい深いのが特徴です。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	いすみ											
認定規格	800g以上											
備考	平成19、22、25、28、令和1、4年度認定											

【お問い合わせ先】
夷隈東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111



九十九里地はまぐり

九十九里の荒波にもまれて育ったハマグリは、身が厚くプリプリとした食感が楽しめます。5cm以上の大ぶりの身に、潮の香りと濃厚な旨みが凝縮しています。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	九十九里、旭											
認定規格	殻長5cm以上											
備考	平成24、27、30、令和3年度認定											

【お問い合わせ先】
①九十九里漁業協同組合 ☎0475-76-6171 ②海匠漁業協同組合 ☎0479-57-3202



江戸前船橋瞬みすずき

船橋漁港にて活きのよいスズキを「瞬み」と呼ばれる特殊な方法で処理することにより、鮮度と旨みを閉じ込め高品質の状態を保ったまま出荷しています。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	船橋											
認定規格	1.5kg以上											
備考	平成27、30、令和3年度認定											

【お問い合わせ先】
船橋市漁業協同組合 ☎047-431-2041



外房つりきんめ鯛

勝浦沖はキンメダイの豊かな漁場で、釣り上げ直後から市場での入札・出荷まで徹底した品質管理を行っており、鮮度の良さには自信があります。しっかりと脂を蓄えたその身は、口いっぱい広がる旨味とまろやかな舌触りをもたらしめます。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	勝浦、御宿、鴨川											
認定規格	700g以上											
備考	平成27、30、令和3年度認定											

【お問い合わせ先】
①新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130 ②勝浦漁業協同組合 ☎0470-73-1311
③御宿岩和田漁業協同組合 ☎0470-68-2011 ④鴨川市漁業協同組合 ☎04-7093-2111
⑤東安房漁業協同組合 ☎0470-43-8311



鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛

水深が深く、潮通しが良いことから、水質、底質ともに良好であり、養殖場に適しているとされる勝山沖。その勝山沖で昭和46年頃から行われているマダイの養殖。タイは「県の魚」にも指定されています。養殖江戸前真鯛は身が締まっており、程よい脂と甘みが特徴です。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	鋸南											
認定規格	500g 以上											
備考	平成29、令和2、5年度認定											

【お問い合わせ先】
鋸南町勝山漁業協同組合 ☎ 0470-55-1511



竹岡つりタチウオ

東京湾湾質水道付近は急激な深場があり、昔からタチウオの好漁場として知られています。特に釣りにより漁獲されたタチウオは漁獲時や市場でも丁寧に取り扱い出荷されるため、魚体も美しく、「竹岡産」として豊洲市場でも高い評価を得ています。特に冬場の大型のタチウオは、脂が乗り、身質が良いことから高級品として扱われています。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	富津											
認定規格	1kg 以上											
備考	平成30、令和3年度認定											

【お問い合わせ先】
天羽漁業協同組合 ☎ 0439-69-8321



三番瀬ホンビノス貝

東京湾北部の三番瀬周辺で十数年前から漁獲されるようになった、千葉県の新名物です。粒が大きく味が濃く、出汁がしっかりとれるため、クラムチャウダーや味噌汁、バーベキュー、フライなどにおすすめです。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	船橋、市川沖											
認定規格	50~100g ※白色もしくは灰色に限る											
備考	平成29、令和2、5年度認定											

【お問い合わせ先】
①船橋市漁業協同組合 ☎ 047-431-2041 ②船橋市漁協直営店「三番瀬みなとや」 ☎ 047-434-0668
③市川市漁業協同組合 ☎ 047-395-3211



木更津おかそだちサーモン

木更津にある陸上養殖施設で養殖されたサーモントラウトです。独自のろ過システムにより環境に優しい養殖方法で育てられ、一度も冷凍しないため、凝縮されたうまみと弾力のある身質を楽しめます。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	木更津											
認定規格	1.4kg 以上(出荷サイズは3kg前後)											
備考	令和4年度認定											

【お問い合わせ先】
株式会社FRD ジャパン ☎ 0438-53-7858





新富津漁協江戸前オイスター

東京湾の富津岬南側海域で養殖されたカキです。国内では珍しいシングルシード方式で養殖しています。東京湾の栄養を沢山取り込み、身入りも良く、濃厚な旨みを楽しめます。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	富津											
認定規格	50g以上											
備考	令和5年度認定											

【お問い合わせ先】
新富津漁業協同組合 ☎ 0439-87-3555



いすみ産船上活〆サワラ

ひき縄漁法で一尾ずつ丁寧に釣り上げ、船上で素早く活〆処理することで、長時間の高鮮度保持を可能としています。「夷隅東部ひき縄研究会」が独自に作成した「活〆マニュアル」に基づく統一的な処理を行い、品質の維持に取り組んでいます。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	いすみ											
認定規格	2kg以上											
備考	令和5年度認定											

【お問い合わせ先】
夷隅東部漁業協同組合 ☎ 0470-62-0111

ちばの恵み
2024年版

千葉ブランド
水産加工品



手入れ海苔(焼のり)

その年の最初に、網に手を入れた、一番摘みの限定品。香り高くやわらかい海苔で、口の中でとけるような食感と抜群の風味が特徴です。贈答用高級品として喜ばれています。

平成18、21、24、27、30、令和3年度認定

主な原材料の産地	千葉県産	
原材料	焼海苔	
希望小売価格(税抜)	6,000円(4帖桐箱入り)	10,000円(7帖桐箱入り)
出荷時期	通年	
賞味・消費期限	製造から1年	
保存・保管温度	常温	
単位内容量	4帖、7帖	
最低取引単位	要相談	

【お問い合わせ先】
千葉県漁業協同組合連合会 のり加工事業所 ☎ 0439-87-4311





金田産一番摘みあま海苔(焼海苔)

伝統的な支柱柵養殖によって太陽の光を浴びて育った、風味豊かな江戸前のあま海苔。とろけるような食感とまろやかで深みのある味わいで、ご飯のお供に最適です。

平成19、22、25、28、令和1、4年度認定

主な原材料の産地	千葉県
原材料	乾海苔
希望小売価格(税抜)	下記お問い合わせ先へご確認ください
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造から1年
保存・保管温度	常温
単位内容量	1、3、6、10帖
最低取引単位	1帖(全型10枚入り)

【お問い合わせ先】
金田漁業協同組合 直営店「あま海苔直売センター」 ☎ 0120-178-663



房州ひじき

刈り取ったヒジキを新鮮なうちに煮熟・乾燥させて、ヒジキの風味を逃がすことなく凝縮させた鴨川の名産品です。長ヒジキならではの食感と風味が味わえる逸品です。

平成19、22、25、28、令和1、4年度認定

主な原材料の産地	鴨川
原材料	ヒジキ
希望小売価格(税抜)	各商品ごとに異なりますのでお問い合わせください
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造から1年
保存・保管温度	常温
単位内容量	各商品ごとに異なりますのでお問い合わせください
最低取引単位	各商品ごとに異なりますのでお問い合わせください

【お問い合わせ先】
房州ひじき生産会【株式会社斎武高店内】 ☎ 04-7094-0149



九十九里いわしのごま漬け

九十九里の家庭に伝わる、お正月には欠かせない郷土料理を元に開発した逸品です。ごまの食感と香り、生姜と唐辛子でさっぱりとした味に仕上げました。

平成18、21、24、27、30、令和3年度認定

主な原材料の産地	千葉県(九十九里)
原材料	カタクチイワシ、醸造酢(小麦を含む)、砂糖、胡麻、生姜、食塩、唐辛子
希望小売価格(税抜)	1,200円
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造から14日
保存・保管温度	要冷蔵(10℃以下)
単位内容量	500g
最低取引単位	2合(1合×8個)

【お問い合わせ先】
有限会社カネヨン水産 工場直営店 ☎ 0475-76-2254



さばてり焼きスモーク

江戸時代から盛んに製造された「なまり節」から生まれたやわらかい燻製品。脂の乗ったマサバを独自の醤油ダレに一晩漬け込み、伝統の燻製法「手火山」で燻しました。

平成19、22、25、28、令和1、4年度認定

主な原材料の産地	銚子
原材料	サバ、醤油、砂糖、米発酵調味料、食塩
希望小売価格(税抜)	オープン価格
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造から4ヶ月(冷凍) 解凍後10日間(要冷蔵)
保存・保管温度	冷凍
単位内容量	150g
最低取引単位	1ケース(50個)

【お問い合わせ先】
有限会社社長谷屋商店 ☎ 04-7094-0016





九十九里産いわしオイルサーディン

マイワシを乾燥させ表面を焼いて香ばしさを出す、独自の焼干し製法にこだわりました。エクストラバージンオリーブオイルと塩だけでマイルドなオイルサーディンに仕上げています。

平成26、29、令和1、4年度認定

主な原材料の産地	九十九里
原材料	イワシ、オリーブオイル、食塩
希望小売価格(税抜)	460円
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造から3年
保存・保管温度	常温
単位内容量	100g
最低取引単位	5ケース(1ケース24個)

【お問い合わせ先】
田原祐詰株式会社 ☎0479-22-3755



青口煮干／白口煮干

煮干づくりは鮮度が命。水揚げされたイワシを入念に目利きし、九十九里沖で獲れた鮮度抜群なイワシにこだわりのいち早く釜茹。さらに、天日干しをすることで色、艶が良く旨味がぎゅっと詰まった「かねとの煮干」が出来上がります。

平成29、令和2、5年度認定

主な原材料の産地	千葉県
原材料	カタクチイワシ(千葉県房総沖産)、食塩
希望小売価格(税抜)	小売用:[青口]330円[白口]255円/業務用:1,300円~1,500円
出荷時期	通年
賞味・消費期限	小売用:製造日より180日/業務用:1年
保存・保管温度	小売用:常温/業務用:冷凍
単位内容量	小売用:[青口]170g[白口]130g/業務用:[青口]8kg~9kg[白口]7kg~8kg
最低取引単位	1ケース小売用:[青口]42入[白口]55入/業務用:[青口]8kg~9kg[白口]7kg~8kg

【お問い合わせ先】
かねと水産株式会社 ☎0475-77-2754



九十九里浜蛤酒蒸し

九十九里産のはまぐりと山武市産の地酒のみで製造し、食味を損なわないよう加熱殺菌した加工品。特殊製法により、真空包装でもはまぐりの口が開くようになっています。そのまま食べれば酒の肴に、お湯を注げば上品なお吸い物としてお召し上がりいただけます。

令和1、4年度認定

主な原材料の産地	千葉県
原材料	ハマグリ(千葉県産)、清酒
希望小売価格(税抜)	600円
出荷時期	通年
賞味・消費期限	出荷から90日
保存・保管温度	常温
単位内容量	1個
最低取引単位	1ケース(40袋)

【お問い合わせ先】
株式会社正上 ☎0478-54-1642



千葉銚子水揚げピリ辛いわし

銚子で水揚げされたいわしを使った、骨まで食べられる甘露煮です。1尾ずつ丁寧に下処理をしたいわしを一度焼いてから煮込み、皮も綺麗に残して旨味を逃さないように仕上げています。おかずはもちろん、お弁当にも重宝し、葱や生姜、シソともよく合います。

令和3年度認定

主な原材料の産地	銚子
原材料	イワシ、水あめ、しょうゆ、砂糖、発酵調味料、しょうが、酵母エキス、寒天、昆布エキス、かつおエキス、唐辛子、醸造酢
希望小売価格(税抜)	600円
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造から90日
保存・保管温度	常温
単位内容量	240g
最低取引単位	1ケース

【お問い合わせ先】
株式会社やます ☎0436-21-2637

