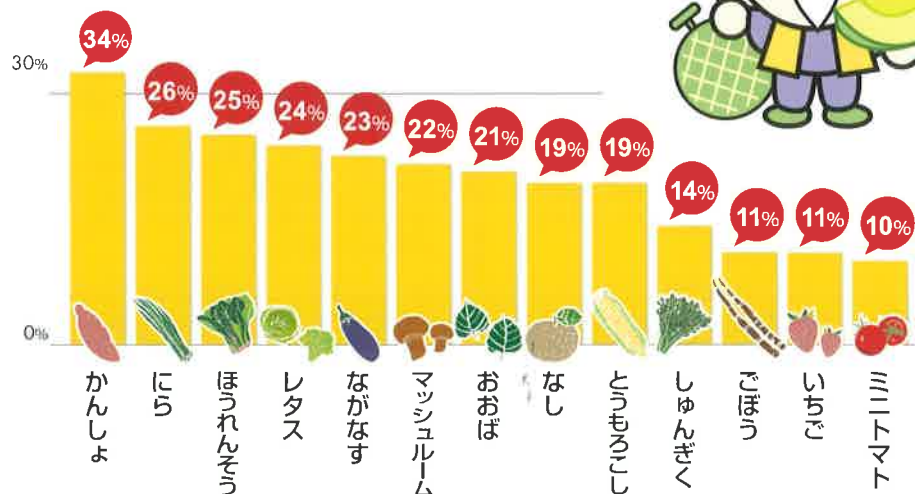


東京都中央卸売市場における 茨城県産品のシェア

(国産・H27)
シェア2位～3位の主な農産物



茨城県では放射性物質検査を行い、安全な農産物を提供しています。
検査結果についてはこちら ⇒ <http://www.ibaraki-rdtest.jp/>

毎週茨城のうまいもんが当たる!!



平成28年度 プレゼントキャンペーン

パソコンから「いばらき食と農のポータルサイト」にアクセスし、必要事項
(お名前、お住まいの地域、メールアドレス)を入力して、送信ボタンを押
すだけで応募完了!!

毎週抽選で茨城の旬の農産物や農産加工品をプレゼントします。

<http://www.ibaraki-shokusai.net/>

問い合わせ先

茨城県農林水産部販売流通課

TEL: 029-301-3966 FAX: 029-301-3969 Email: hanryu2@pref.ibaraki.lg.jp



いばらき
茨城をたべよう



五感が選ぶ 茨城の農産物

東京都中央卸売市場の青果物取扱高 ---12年連続日本一!!

東京都中央卸売市場における茨城県産品のシェア (国産・H27)



シェアNo.1!



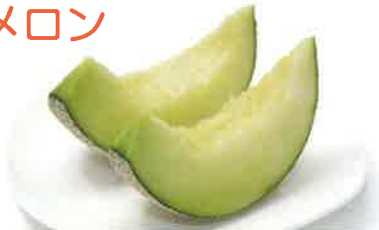
いばらき 食のアドバイザー
藤原 浩 氏

食べたものがカラダをつくる

茨城県全域を巡って感じたことは、そこに立って初めてわかる茨城の魅力があるということです。空と太陽と清らかな水、爽やかな風は「五感」を刺激し、さすがは農産物の一大産地だと感じさせてくれます。そして、生産者の努力やこだわりには茨城のプライドがあり、高い研究レベルと農業技術が確かな品質を支えています。食べるということは、「命のリレー」です。食べたものが健康をつくり、笑顔を生みます。作り手の心がはっきりと見えることは、食べる側の安全・安心につながります。おいしさは、「見た目、香り、食感、音、味」など様々な要素で成り立っており、まさに「五感」で味わえることが、茨城の農産物の魅力だと思います。

いばらきの味覚

メロン



主な産地：鉾田市、八千代町、茨城町
出荷時期：4月～10月

「オトメ」「アンデス」「クインシー」「タカミ」「アールス」など多彩な品種が春から秋まで楽しめます。オリジナル品種「イバラキング」は爽やかな甘さが人気です。

なし



主な産地：筑西市、かすみがうら市、石岡市、下妻市
出荷時期：8月～10月

糖度がしっかり乗った「幸水」や爽やかな酸味と甘味が程よい「豊水」。このほか樹上で完熟させる「甘熟梨」や冬にも味わえる「貯蔵梨」などにも注目です。

れんこん



主な産地：土浦市、かすみがうら市、行方市
出荷時期：通年

短い加熱でシャキシャキに、じっくり加熱するとホクホクに。食物繊維やビタミンCを豊富に含んだ野菜。サラダ、天ぷら、煮物など様々な食べ方で楽しめます。

かんしょ



主な産地：鉾田市、ひたちなか市、行方市
出荷時期：通年（収穫9月～11月）

ホクホクとした「紅あずま」やしっとり感のある「べにまさり」。特性にあわせて焼く、蒸す、揚げるなど、様々な食べ方で楽しめます。

コシヒカリ



主な産地：県内各地
出荷時期：通年

清らかな水と温暖な気候に恵まれて育てられたコシヒカリ。ツヤ・コシ・粘りと三拍子揃っており、噛めば噛むほど甘みやうまみが出るおいしいお米です。



主な産地：笠間市、かすみがうら市、石岡市
出荷時期：9月～10月

多くのビタミンCを含んでいるほか、ミネラルも多く、栄養豊富。低温貯蔵によって甘みを高めた特選栗「極み」などブランド化が進んでいます。

常陸牛



主な産地：県内各地
出荷時期：通年

高い飼育技術をもった指定生産者が丹精込めて育てている銘柄牛です。肉質はきめ細やかで口の中でとろけるように柔らかく、独特の風味が絶品です。

ローズポーク



主な産地：県内各地
出荷時期：通年

「育てる豚」「育てる飼料」「育てる人」を指定した茨城県を代表する銘柄豚肉です。肉質は柔らかく、適度に脂肪が乗り、風味に富んでおります。

奥久慈しゃも



主な産地：大子町
出荷時期：通年

奥久慈の自然の中で専用の飼料を与えながら、通常の2倍以上の期間をかけて育て上げています。肉質は、脂肪が少なく肉に締りがあり、コクがあります。

常陸秋そば



主な産地：常陸太田市ほか県内各地
出荷時期：11月初～中旬頃

茨城県が全国に誇るブランド品種。職人（玄人）の間では、玄蕎麦の最高峰とも言われています。「常陸秋そば」の魅力は、そば通をもうならせる味と香りです。