Discover Chiba

千葉が誇る日本一

千葉県PRマスコット
キャラクター　チーバくん
千葉県許諾第A3-45

第32回　野菜の産出額

《今回の日本一》

- だいこん・えだまめ・なばな
- さやいんげん・しゅんぎく
- かぶ・ほうれんそう・パセリ

千葉県は全国に誇る野菜の宝庫。

野菜の品目別産出額が日本一!

四方を海と川に囲まれ、水と緑豊かな大自然に恵まれた千葉県は、首都圏の東側にあり、太平洋に面した房総半島に位置しています。半島という地形の特徴から、三方に海が広がるため、冬は暖かく、夏は涼しいという海洋性の温暖な気候もまた、千葉県の大きな特色です。特に房総半島沿岸は沖合を流れる暖流(黒潮)の影響で、冬でもほとんど霜が降りることはありません。このように恵まれた自然環境の恩恵を活かし、千葉県は古くから農業が盛んに行われてきた地域でもあります。また、県域は、すべて都心から100km圏内にあるという立地条件のもと、首都圏の野菜供給地としての重要な役割を果たしてきました。

千葉県で栽培されている代表的な露地野菜は多彩で、「ねぎ」「だいこん」「にんじん」「きゃべつ」などがあり、施設野菜としては「トマト」や「きゅうり」などもあります。また、いも類では「さつまいも」の栽培が盛んです。これらの品目以外にもバラエティー豊かな野菜が栽培されており、県産野菜の「旬」は1年を通じて途切れることはありません。そんな千葉県は、日本が誇る野菜王国。品目別産出額日本一の野菜が、毎年数多くラインナップされています。

産出額が日本一の千葉の野菜たち8品目(平成25年度産)

●ほうれんそう[菠薐草]

●産出額／131億円(国内シェア13%)

2位 埼玉県　3位 群馬県

●千葉県の主な産地／野田市・柏市・船橋市

1年を通じて出荷されている千葉県のほうれん草ですが、特に1月から3月は出荷量も全国1位になります。寒くなると、さらに美味しさが増すといわれ、鉄分やビタミンC、βカロテンが豊富で、カルシウムやカリウムも多く含まれています。根元の赤い部分には、マンガンが含まれ骨の形成を助けます。アクを取るには、栄養分が逃げないようたっぷりの熱湯で短時間茹で、冷水にさらします。葉が大きく厚みがあり、茎が細く株が小さいものが新鮮です。

●だいこん[大根]

●産出額／127億円(国内シェア12%)

2位 北海道　3位 神奈川県

●千葉県の主な産地／銚子市・旭市・成田市

千葉県の大根は、ほぼ年間を通じて栽培されていますが、秋から初夏にかけての出荷量がとても多く、特に12月から3月の出荷量は全国1位です。でんぷん分解酵素のジアスターゼを含み、ごはんや餅、麺類と共に食べると消化を助けます。大根の首の緑色の部分は、土の上に出て日に当たっているので甘く、根の先端部分は辛味があります。肌が白く、ツヤとハリがあり、大きさのわりに重量感のあるもの、できれば葉付きで葉っぱがピンとしているものを選びましょう。

●えだまめ[枝豆]

●産出額／49億円(国内シェア14%)

2位 新潟県　3位 埼玉県

●千葉県の主な産地／野田市・松戸市・船橋市

東葛飾地域を中心に6月から7月の出荷が最盛期の枝豆。大豆が熟す前の若い時期に収穫したものが、実は枝豆と呼ばれているものです。茹でておやつやビールのお供に、また炊き込みご飯のいろどりにも鮮やかに映える枝豆は、たんぱく質やカロテン、ビタミンC、B2、カルシウムなどの他、血管へのコレステロール沈着を防ぐレスチンも豊富です。枝付きが良く、節と節の間が詰まり、さやが密生して、実がぎっしりと膨らんでいるものを選びます。

●かぶ[蕪]

●産出額／40億円(国内シェア28%)

2位 埼玉県　3位 青森県

●千葉県の主な産地／柏市・東庄町・松戸市

東葛飾地域と東庄町を中心に栽培されている千葉県のかぶは、ほぼ年間を通じて栽培され、全国的にも大きなシェアを誇っています。ビタミンCが豊富で、アミラーゼという分解酵素やビタミンB群、カロテン、鉄分、カルシウムなど栄養成分にも優れています。漬物やサラダ、油炒めやみそ汁など料理の用途も多彩。肌にツヤがありくすみのないもの、葉がみずみずしく緑が鮮やかで重量感があり、直径6cmくらいで、根が1本まっすぐに伸びて、ひげ根のないものが美味しいかぶです。

◎**産出額**：生産された野菜の数量(自家消費分を含む) × 農家庭先価格※。　※農家庭先価格とは、市場価格から流通経費や自家採取の種子代金等を引いた金額。

◎**収穫量**：収穫したもののうち、生食用、加工用として流通する基準を満たすものの重量。　◎**出荷量**：収穫量から、生産者の自家消費、生産物を贈与した量、収穫後の減耗等を差し引いた重量。　(出典／農林水産省HPより)

●さやいんげん［莢隠元］

●産出額／36億円（国内シェア15%）

2位 福島県　3位 鹿児島県

●千葉県の主な産地／市原市・袖ケ浦市

主に内房地域での栽培が盛んなさやいんげん。煮物、おひたし、和え物、天ぷら、そしてサラダにと家庭でもよく使われる食材として親しまれています。炭水化物の他、カリウム、カロテン、リン、ビタミン類が含まれています。茹でてから調理する場合は、まな板の上で塩をふり、軽く転がしながら押してから茹でると、緑の色が鮮やかに仕上がります。緑が濃く、細めでみずみずしいもの、豆の膨らみが少ないもの、さやの先がしなびていないものを選びましょう。

●しゅんぎく［春菊］

●産出額／21億円（国内シェア13%）

2位 大阪府　3位 茨城県

●千葉県の主な産地／旭市・野田市

鍋物に欠かせない春菊もまた、千葉県が出荷量全国第1位。秋から春にかけて多く出荷されています。独特の香りのある春菊は、カロテン、ビタミンB2、食物繊維なども豊富で、おひたしや天ぷら、炒め物などにもお薦め。葉に黒い斑や黄化した薄い葉がないもの、茎が太すぎず、葉付きの良いものが美味しい春菊選びのポイントです。保存するには、濡らした新聞紙で包み、ポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に立てて入れます。固めに茹でて小分けにして冷凍保存も便利です。

●なばな［菜花］

●産出額／16億円（国内シェア47%）

2位 三重県　3位 香川県

●千葉県の主な産地／南房総市・鋸南町

早春の季節感を感じさせる菜花は、千葉県を代表する野菜で、安房や君津地域の温暖な気候を活かして12月から3月頃まで出荷されています。品種は観賞用の菜花と同じものですが、食用は苦味やアクを少なくするなど味覚的な改良がなされています。カロテンを多く含み、カルシウムはほうれん草の2倍以上。希少な栄養素「イソチオシアネート」も含まれています。この辛み成分は抗ガン作用が期待され、研究が進められている注目の栄養素です。

●パセリ

●産出額／12億円（国内シェア27%）

2位 茨城県　3位 長野県

●千葉県の主な産地／旭市

添え物として利用されることが多いパセリですが、ビタミンB、C、鉄分やカルシウム、マグネシウムなどの栄養価が高いので、サラダやかき揚げ、細かく切ってパスタやスープなどの浮き実としても積極的に使いたい野菜の1つです。店頭では、葉の縮れが細かいもの、緑色が濃く、光沢があるのものを選びましょう。保管するには、ポリ袋などに入れ、冷蔵庫の野菜室に入れます。スペースがあればコップなどに水を入れて、中に茎を差し、ポリ袋を被せておきます。

資料：平成25年度産統計版／公益法人　千葉県園芸協会

インタビュー

「どらまめ」は、栄町特産の黒枝豆の愛称。ハリがあって大きい豆は、コクがあって甘く、食べ始めたら止まらない美味しさです。

栄町黒大豆研究会・会長
指導農業士
小川　博 さん

栄町では、県の農業普及センターの指導のもと、減反を見据えた転作の一貫として、希少価値が高く、高級品である黒大豆の生産を始めることになりました。平成10年のことです。黒大豆や若い時期の枝豆には、イソフラボンによるコレステロール抑制効果もあり、また、枝豆としても、また黒大豆として食べても糖度が高く、甘くて美味しいんです。さやは、一般的のものより1.5倍ぐらいの大きさがあってなかなかインパクトがあるんですよね。平成13年には、生産者と役場、農協が連携して栄町黒大豆研究会を立ち上げ、町を代表する特産物として品質・生産量ともに向上させてきました。

品種は西日本の丹波黒ですが、栄町ならではの独自性をもたせようと、町に伝わる龍（ドラゴン）伝説にちなみ「ドラゴン」の「ドラ」をとって「どらまめ」と名付けての販売となりました。栽培を開始してから17年。今では、栄町の「どらまめ」の作付け面積は15haほどになっていて、その80%は枝豆として食べられています。黒大豆を関東で栽培し始めたのは栄町が始めてですが、今ではその栽培技術が近隣の地域にも拡大し、定着してきました。安定した品質と生産量を維持している栄町の黒大豆。10月に開催される「栄町産業まつり」では、私ども黒大豆研究会も出店し、自慢の「どらまめ」の試食と販売を行います。ぜひお出かけいただいて「どらまめ」の美味しさを味わってみてください。

▲どらまめ（枝豆）

「どらまめ」区画のオーナーになれます！

栄町では、高級黒大豆「どらまめ」の収穫を楽しみながら、その美味しさを堪能していただこうと、「どらまめオーナー制度」を展開しています。オーナーになれば、1区画で約60本。枝豆で約20kg、乾豆（黒大豆）で約5kg収穫できます。実りの秋の10月に収穫すれば味わい深い枝豆として堪能でき、12月上旬になれば、お正月の縁起のいい煮豆用の乾豆として楽しめます。昨年は、約2,000人の「どらまめ」オーナーが楽しみながら収穫の喜びと美味しさを満喫しました。オーナーになるための金額は、1区画/7,000円。家族やお友達、お仲間で1区画をシェアすれば、お得な金額で「どらまめ」オーナー制度を有効活用できます。リピーター続出のワクワク農業体験、してみませんか。

●問い合わせ・申込先／栄町産業課　TEL.0476-33-7713

南房総からの美味しい贈り物。

「食用菜の花」（なばな）

ほのかな苦味が春の訪れを感じさせる菜の花は、カブや大根、ブロッコリーなどと同じアブラナ科の食物。弥生時代に中国から日本にやってきたと伝えられていますが、菜種油用、観賞用と品種が分かれていて、食用としての菜の花が普及したのは明治以降で、歴史の新しい食材のひとつです。温暖で日当りの良い土地を好む菜の花は、まさに最適な気候風土の千葉県南房総が全国の半数近くを生産する大産地です。

◀同じく、千葉の名産品の落花生を食材にした「菜の花のピーナツ和え」は産地でも定番のメニュー。

「安房菜の花」の商品名で親しまれている南房総の菜花は、水にぬれても破れない専用の巻き紙にきちんと束ねられているのが目印。形や品質などを統一して束ねるので、すべてが生産者の手作業です。その巻き紙は、緑色が映える紫色と白を使用し、生産者番号を記載。食べたことのない人のために、菜の花を美味しく食べていただきたいとの願いから調理法も紹介されています。

▲専用の巻き紙で束ねた販売形態は、カタチが揃っているので調理しやすいと好評です。

●問い合わせ／**JA安房**（安房農業協同組合）
館山市安東72　TEL.0470-24-9114

千葉県産の野菜を使ったお薦めグルメ＆お土産

日本野菜ソムリエ協会認定レストラン

◎ランチブッフェ ……1人（大人）　¥2,400（税・サービス料込）

成田空港から無料シャトルバスで約15分という立地だけに、海外からの旅行客の姿も多くみられるレストラン。「アラウンド・ザ・ワールドブッフェ」と名付けたランチブッフェは、毎月世界各国の料理が登場します。オードブルからスープ、あたたかい料理、サラダバーやパン、デザートなどメニューも豊富で、食材に地元産の季節の野菜を優先的に採用しています。

●問い合わせ／レストラン**ガーデニア**
TEL.0476-33-0109　成田市大山31（成田エクセルホテル東急1F）
営業時間／ランチ　午前11時30分～午後2時（L.O.午後1時30分）　定休日／無休

◎黒豆の生カステラ

1本
¥918（税込）

栄町の特産品の黒豆をじっくり煮上げ、さらにひと晩寝かせた後、地元産の採れたて卵や牛乳を贅沢に使って焼き上げた逸品は、しっとりとした食感と豆の風味が活きた「まさに和のスイーツ」。2014年ちばの「食」産業連絡協議会主催のコンテストで金賞を受賞しました。
※そごう千葉店でも購入できます。

●問い合わせ／割烹 **金田屋**
TEL.0476-95-1105　印旛郡栄町安食3692
営業時間／午前11時～午後10時
定休日／毎月第二水曜日

知ってる？ 知らない？ ●ちばの野菜インフォメーション！

評判の地元直売所

ゆりの里

朝採りの新鮮な野菜や、地元産の良質なお米の量り売り、美味しさが口コミで話題の手作りジェラート、もちもちした食感がクセになる米粉パンなどが買える人気の直売所です。

●問い合わせ／**袖ケ浦市農畜産物直売所「ゆりの里」**
袖ケ浦市飯富1635-1　TEL.0438-60-2550

ドラムの里

栄町の特産品の販売から観光スポット案内まで、地域自慢のモノと情報が一堂に揃った観光拠点の役割を果たしています。木もれ日レストランでは、地場野菜を中心にした料理の数々が好評です。

●問い合わせ／**JA西印旛農産物直売所「四季彩館」**
印旛郡栄町龍角寺1039-1
TEL.0476-80-0014

《千葉の日本一》今月の誌上クイズ！

平成25年、千葉県のパセリは産出額1位の野菜の1つに選ばれました。さて、料理用ハーブとしても一般的なパセリは何科の植物でしょう？
以下の3つの中から正解を1つ選んでください。

① シ ソ 科
② セ リ 科
③ キ ク 科

※答えは、京葉銀行のホームページにある、「千葉が誇る日本一」の第32回をご覧ください。

取材協力・写真提供・撮影協力／千葉県農林水産部生産振興課・流通販売課　栄町産業課　JA安房　JAきみつ
成田エクセルホテル東急　有限会社 金田屋

2015.5（次回発行／ 2015年6月23日）

正解は→ ②セリ科
セリ科の二年草で、野菜として食用にされています。
和名は、オランダゼリ（和蘭芹）。

京葉銀行

ホームページでバックナンバーもご覧いただけます。
京葉銀行　千葉の日本一　検索