

ちばはおいしいニュースにあふれている。

いすみ産コシヒカリ

[大多喜町・御宿町・勝浦市・いすみ市]

夷隅川の清流で豊富な水、肥沃に富んだ土壌で育まれる美味しいお米の産地で“千葉県稲24のうまい米の三大産地”としても知られています。主な品種として「コシヒカリ」「ふさおとめ」「ふさこがね」があります。



多古米コシヒカリ

[多古町]



多古町は昔から良質米産地として知られ、江戸時代に食味のよさから幕府に献上されたと言伝えられ、平成2年には日本の

米づくり100選にも選ばれています。(農業新聞編)粘土質な多古町の水田地帯は、太古の昔、湖があったとされ、魚介類など有機物が堆積した肥沃な土壌が多古米の美味しさを支えています。

ちばのお米

白いご飯、炊き込みご飯、
どんぶり物、混ぜご飯、おすしなど、
お米は日本の主食です。

地すべり米

[鋸南町]



一般的にはマイナスイメージの地すべりを自然環境が育んだ恵みとして逆手に取って、平成28年2月に「地すべり米」の商標登録を行いました。平成28年11月下旬からは都市交流施設・道の駅保田小学校「きよなん楽市」での販売、本年1月にはふるさと納税特典商品として提供し、農家所得の向上に貢献するための取組みを進めています。

酒々井産コシヒカリ

[酒々井町]



酒々井のお米は、その昔京都の貴族や佐倉の藩主に献上されていた歴史があります。酒々井産コシヒカリは、生産者の顔が見える安心・安全なお米です。

にしむら産の米 コシヒカリ

[長南町]



長南町の水稲は、水田が山間部の粘土質であるため、以前から「おいしい米」と皆さんに喜ばれていました。

美味しさ、安心に自信の長南町のお米(コシヒカリ)を味わってみませんか。

横芝光町産ミルキーQueen

[千葉大学共同研究米][横芝光町]



安心安全で美味しい農作物を栽培することを、千葉大学と共同研究した、究極の高食味米です。平成25年「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」において、ミルキーQueenで千葉県最高得点を獲得した、高食味ミルキーQueenです。噛むほどに甘味が出て、つつや感が最高です。

むつざわ米

[睦沢町]



睦沢町の粘土質の土で育つ『むつざわ米』は、農薬や化学肥料の使用を通常の半分以下に減らしたお米で、町の運営する「かずさ有機センター」で生産したモミガラたい肥を有機肥料として水田に施し、千葉県のエコ農産物に認証された、農家こだわりの安心・安全で人気のお米です!