

ちばはおいしいニュースにあふれている。

農業王国 ちばの野菜

温暖な気候と豊かな自然、広い県土、そして生産者のたゆまぬ努力が「農業王国ちば」を築いています。



どらまめ [栄町]

ゆでてビールのお供に。炊き込みご飯に入れると、いづれも鮮やかで食欲をそそります。



葉しょうが [多古町]

生で味噌をつけて食べるのが一般的。酢漬けもさわやかに味わえます。



葉たまねぎ [白子町]

玉ねぎの玉がふくらむ前に収穫した、極早取りの玉ねぎで、甘く柔らかい葉を食べます。千葉県は日本一の生産量です。



かぼちゃ [横芝光町]

煮る、蒸す、揚げる(天ぷら、コロッケ)焼くなど用途は多様です。ケーキやパイ、プリンなどスイーツも定番となっています。

かぶ [東庄町]

漬物、酢の物、サラダ、油炒めやみそ汁にも。



きゅうり [一宮町]

生でサラダに。ぬか漬けや一夜漬けの漬物にご飯に欠かせません。キムチ漬けも美味しい食べ方です。



みょうが [多古町]

生は薬味、他には甘酢漬け、かき揚げや天ぷら、吸い物の具など。



なばな [鋸南町]

おひたし、すまし汁、漬物など。

なす [九十九里町]

煮る、焼く、炒める、揚げる、蒸す、漬けるなど用途は多様です。



ねぎ [横芝光町]

鍋物やみそ汁、そば・湯豆腐などの薬味には欠かせません。



れんこん [長南町]

煮物、きんぴら風に炒める、油で揚げる、ゆでて酢ばすなどがお勧めです。



さつまいも [多古町]

焼いもはもちろん、ふかしてホクホクを食べるふかしいもも美味。

すいか [芝山町]

千葉県は熊本県に次ぐすいかの産地で、6から7月の東京都中央卸売市場におけるシェアは3割を占めます。

トマト [白子町] [一宮町]

サラダやジュース、スープやシチューなど煮込み料理や、オムレツ、炒め物、ソース類など幅広く使われます。



とうもろこし [横芝光町]

朝穫りが一番! ゆでる、蒸す、焼くなどしてそのまま食べるほか、スープやかき揚げ、炒め物、和え物などに。



やまといも [多古町]

すりおろしてトロロ芋、磯辺揚げなどに。