

ちばはおいしいニュースにあふれている。

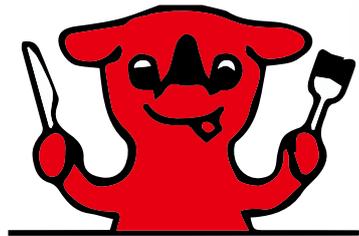
# ほかにもある ちばのおいしいもの

ちばのおいしいもの、素敵なものさまざま。海の幸、大地の恵み。受け継がれた、伝統ある手仕事があります。千葉県限定品など。千葉県でしか味わえないものがあります。



©(公社)千葉県観光物産協会

©(公社)千葉県観光物産協会



©(公社)千葉県観光物産協会

## 太巻寿司

[長生村(千葉県全域)]

太巻寿司は、昔から祭りなどがあると必ず作られ、いろいろな絵柄を巻き込んだ千葉県独特な巻ずしです。地域により絵柄が異なり、花、かたつむり、松、ともえ、渦巻などさまざまな工夫を凝らしています。食べておいしく見た目にも楽しめるものが増えています。



## アジのたたき [長生村]

アジのたたきは、地元でとれた新鮮なアジの頭と尾などを取り除き、生姜とシソと味噌などを混ぜ合わせ包丁でたたき、それを皿に薄くのばし、食べやすいように切れ目を入れ最後に酢を入れます。海辺の方の家庭でよく作られています。6月～10月頃のアジが一番美味しいそうです。



## みりん干し・胡麻漬

[九十九里町]

みりん干しは古く大正時代末期から始められました。新鮮な形のいいいわしを厳選し、独特の味付けをしたみりん漬け、房総の太陽で干して作られます。「いわしの胡麻漬」は九十九里の近海の新鮮な片口いわしを原料として加工製品化されます。年の暮れから正月が最盛期です。



## 青のり [白子町]

青のりは南白亀川の岩場で採取されるすじ青のりです。収穫量が少なく、稀少ですが、色彩、味覚、芳香の点で高く評価されており、南白亀川の冬の風物詩ともなっています。

## 大木式ハム・ソーセージ [横芝光町]

大正時代、日本人として初めて本格的なソーセージやハムの製造を始めた横芝光町出身の大木市蔵(1895～1974)の技術を再現しました。

レストランで食べられるほか、ギフトとしても人気の逸品です。

大木は横浜でドイツ人にソーセージの製法を学び、大木ハム製造商会を立ち上げたほか、全国各地で製造技術の普及に尽力した人物で、「日本のソーセージの父」として知られています。

