



# 食べておいしいちばの味

展示期間:平成29年11月15日(水)~12月26日(火)

**栄町** さかえまち  
「稲穂のちから」や「稲穂と土の恵」を大切にするちばの米。稲穂のちからが詰まったおいしいちばの米。稲穂のちからが詰まったおいしいちばの米。稲穂のちからが詰まったおいしいちばの米。

**酒々井町** しゅうせいまち  
酒造の歴史は、稲穂のちからと水。酒造の歴史は、稲穂のちからと水。酒造の歴史は、稲穂のちからと水。酒造の歴史は、稲穂のちからと水。

**長柄町** ながへまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**長南町** ながなんまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**睦沢町** むつざわまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**大多喜町** おおたきまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**銚子町** ちうしまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**神崎町** かんざきまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**芝山町** しばのまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**多古町** たこまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**東庄町** とうしょうまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**横芝光町** よこしばひかりまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**六十九里町** むくろのまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**白子町** しらかしまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**一宮町** いのみやまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**長生村** ながせいむら  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**御宿町** みのすけまち  
稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。稲穂のちからと水。

**ちばの魅力をもろごと紹介!**  
芽を影る花々、個性豊かなレジャースポット、海と大地の恵みのおもてなし。昔馴染みながらも自然豊かな千葉県が持つ、多彩な魅力をもろごと紹介します!

ちばはおいしいニュースにあふれている。

## ちばの おいしいお米

千葉県は、利根川流域の豊かな水資源に恵まれた北総地帯や、太平洋沿いに細長く続く九十九里平野から、なだらかな山々が連なる房総半島中南部の丘陵地帯まで、県内各地に広がっています。温暖な気候を活かし、関東で最も早く収穫が始まります。栽培面積は約6万ヘクタール、収穫量は33万トンと全国有数の米どころです。

**千葉のお米がおいしい理由……**  
稲刈りは、関東で一番早く8月中旬から。秋風シーズン前の前に収穫することで、質のよいお米が収穫できます。また、県内には1200以上のため池や川が広がる豊かな水資源。千葉のお米がおいしい理由の一つです。

**千葉のお米が安全・安心な理由……**  
暖かい気候で稲が丈夫に育ち、農薬の使用量が、少なくて済みます。さらに、千葉県独自の「ちばエコ米」は、化学肥料や農薬の低い基準をクリアしたお米。安全・安心でおいしいお米をお楽しみください。

千葉県が育成したおいしい品種「ふさがね」、「ふさおとめ」そして「ちばん多く作っている「コシヒカリ」。

どれも自信のお米をお届けしています。

**「ふさがね」** 冷めても、モチモチおいしい!  
おにぎりやお弁当に  
【お米】  
冷めてもモチモチとした食感で、粒が大きくふっくらとした炊きあがり。コシヒカリとふさがねを親系統に持つ、おいしい品種です。  
【おススメ料理】  
冷めても美味しくいただくのに、おにぎり・文喜餅・ずしにぴったり。もちり食べ応えのある食感は、冷めてもおいしいお弁当にもおすすめです。

**「ふさおとめ」** あっさりほどよい嚼み!  
おにぎり、チャーハン、雑炊などに  
【お米】  
やわらかい甘みと、あっさりとしたほどよい嚼み。炊きあがりも、おにぎりやチャーハンにもおすすめです。行儀のよいお米のような食感です。  
【おススメ料理】  
粒りがよく、おにぎりやチャーハン、チャーハンなどに最適。やわらかな嚼みでおいしいお米に、あっさりやお弁当にもおすすめです。

**「コシヒカリ」** 粒が揃ってほんのり甘い  
おいしいお米  
【お米】  
いわずとれた人気品種。粒りが揃り、つやつやとした粒の甘みのある食感が特徴。かたもち食感が好きで、お米が長く伸びます。  
【おススメ料理】  
お米ももちもちの、雑炊やチャーハンなどおいしいお米です。おにぎりやチャーハンなど、あっさりやお弁当にもおすすめです。

千葉のたんぼのこと、お米のこと  
一緒に考えよう! 問い合わせはHPへ  
WWW.chibakome.com

Website 教えてちばの恵み  
http://www.pref.chiba.lg.jp/ryuoh/pbmgv/

Facebook ページもあります。  
https://www.facebook.com/chibanogami/

展示では、「食」に焦点をあてた千葉県17町村の魅力を紹介し、お米やお酒、おつまみや野菜などの「千葉の食」について発信しました。

期間中は、千葉県17町村の特産品の紹介や観光スポット、フォトギャラリーや便利なアクセス方法を紹介するパネルやバナーを展示しました。また、千葉県17町村のパンフレットの提供や自治体PR動画の上映も行いました。

この展示の  
アーカイブは  
こちらから  
ご覧いただけます