

千葉県内に広がるお米の産地

「コシヒカリ」を中心に、
千葉県の独自品種も数多く栽培しています

※
米の産地ニユース
千葉県地区



千葉県の稲作地帯は、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などの比較的平坦な地域から、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おり、千葉県内の田畑の面積約6割を占めています。

ちばのお米・美味しい訳①

温暖な気候

千葉県は太平洋に突き出した半島部に位置しています。沖合を流れる黒潮の影響で気候が温暖なため、稲は丈夫に育ち、農薬の使用量を抑えることができます。三方を海に囲まれた千葉県は、風の通りがよく、内陸部に比べ夏の夜温が低い傾向があります。そのため、夜間にでんぷんが良く蓄積され、おいしいお米に育ちます。

ちばのお米・美味しい訳②

豊富な水

千葉県では、千二百を超えるため池や多くの河川があるうえ、両総用水などの大規模な用水路も整備し、利根川からも水をひいています。そのため約6万haにもおよぶ田んぼは潤い、お米を健全に育みます。

ちばのお米・美味しい訳③

技術と品質管理

生産者は「生産履歴記録簿」に播種日や田植日などの作業記録や使用薬剤を記録し、JA・全農が内容をチェックしています。また生産者の良質米生産を

バックアップするため、県とJAが連携し生産者への生育情報の提供や営農指導などを行なっています。そのため、高品位で管理された美味しいお米を提供できます。



水源となる利根川の夕暮れ

千葉県の棚田

大山千枚田

房総半島のほぼ真ん中にあり、東京から一番近い棚田です。周辺の山里の集落の姿は、自然と人の営みが育んできた貴重な文化的景観です。

また大山千枚田は日本で唯一雨水のみで耕作を行っている天水田です。棚田を渡る風を、空気を千枚田で感じてください。



千葉県の郷土料理

太巻きずし

太巻きずしは、古くから千葉の冠婚葬祭や集まりの時のごちそうとして受け継がれてきた郷土料理を最も代表するものです。

これは具材を酢飯で包んで海苔や卵焼きで巻いたお寿司です。

