



岡山産

Made in Okayama



【制作者・著作者】日本貿易振興機構（ジェトロ）岡山貿易情報センター
〒700-0985 岡山県岡山市北区厚生町3-1-15 岡山商工会議所ビル6階
TEL：086-224-0853（海外局番+81-86-224-0853）
FAX：086-224-0854 E-mail：OKA@jetro.go.jp

【情報・写真提供協力】
岡山県／全国農業協同組合連合会岡山県本部／岡山県酒造組合
岡山県商工会連合会／メルパルクOKAYAMA



岡山のご紹介

岡山の位置

「岡山は関西と九州、山陰と四国を結ぶ交通の要衝です。」

山陽道の中央に位置し、東は兵庫県、西は広島県に隣接。南は昔より水運に恵まれた瀬戸内海に臨んで四国に、北は山陰地方と接し、中四国地方の交通の要衝として古くから重要な位置にあります。現在、県内縦横に延びる高速道路網、国内外へ飛び立つ岡山空港、新幹線をはじめとした東西南北につながる鉄道など、西日本の交通の要となっています。

✈️「岡山空港発着便案内」

岡山空港までの直行便での所要時間と便数



🚢「水島港の定期航路」

韓国航路 (5航路/週7便)
中国航路 (4航路/週7便)
ベトナム航路 (1航路/週1便)
内航航路 (7航路/神戸、苦小牧・釧路、南九州、沖縄)

「岡山の概要」

人口…195万人 (全国21位) 面積…7,113km² (全国17位)
降水量1ミリ未満の日数…276日 (全国1位) 平均気温…16.6℃



北部の蒜山高原



南部の瀬戸内海



岡山の見所

「倉敷美観地区・後楽園・瀬戸大橋」

①倉敷美観地区は、岡山県を代表する観光地です。白壁土蔵のなまこ壁に、軒を連ねる格子窓の町家。そして川面に映える柳並木。倉敷川沿いには情緒豊かな町並みが形作られています。②岡山後楽園は、日本三名園のひとつで国の特別名勝。その昔、岡山を治めていた、岡山藩主池田綱政公が家臣の津田永忠に命じて造らせた庭園で、14年の歳月を費やして、1700年に一応の完成をみましました。③瀬戸大橋は、1988年に開通した岡山県と香川県を直結する本州四国連絡橋のひとつ。多島が連なる瀬戸内海の真ん中に架かる、道路・鉄道の併用橋です。



①倉敷美観地区



②岡山後楽園

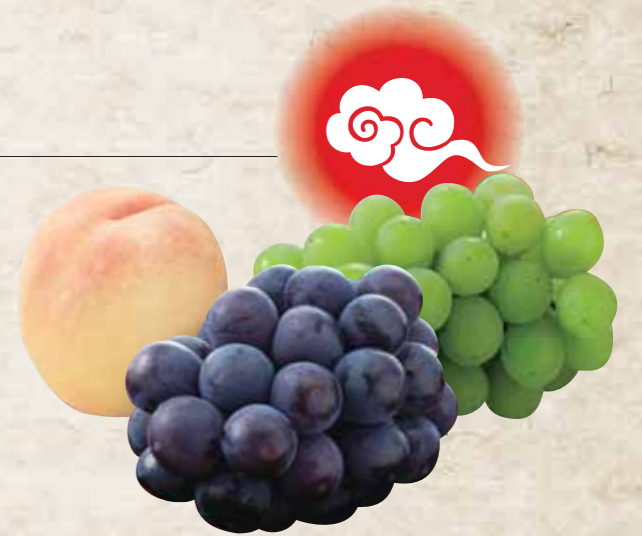


③瀬戸大橋

岡山の気候

「晴れの国、岡山」

岡山県の北部は山と温泉に恵まれ、南部は穏やかな瀬戸内海が広がり多島美に彩られています。また、3つの河川(吉井川、旭川、高梁川)が良質で豊かな水を常にたたえています。海、山、河の恵まれた自然があること、温暖な気候で晴れの日が多いこと、災害が少ないことから、いつしか岡山県を「晴れの国おかやま」と呼ぶようになりました。その温暖な気候の恩恵を受け、全国に名をはせる果物が多数栽培されている岡山は、まさに果物王国です。



岡山の食文化

「岡山ばら寿司」

海の幸と山の幸に恵まれ、さらに古くから農業が発達した岡山では多彩な食文化が郷土に根づいています。その中のひとつが、岡山を代表する岡山ばら寿司。他県のばら寿司と比べて具沢山。これは、かつての岡山藩主が出した儉約令「食膳は一汁一菜とする」に対し、いろいろな具を乗せても「一菜」とした庶民の知恵から生まれたものです。



岡山の果物



白桃 (清水白桃など)

果汁たっぷりであり肉質はなめらか。甘くて美味しい桃です。

岡山県で栽培された白い桃を岡山白桃(地域団体商標)と呼んでいます。一玉一玉袋をかけて育てることにより、雨や風、虫から桃を守り、透き通るような白桃に育ちます。

出荷時期：7月中旬～8月中旬
生産量：2,899t (清水白桃) 全国1位
輸出先：香港・タイ
マレーシア・シンガポール



マスカット・オブ・アレキサンドリア

「果物の女王」と呼ばれ透明感のある黄緑色の果粒に豊かな芳香と気品あふれる食味が特徴です。

岡山県での栽培は明治19年に始まり、幾多の試行錯誤により、現在の栽培技術が確立されました。

出荷時期：8月～9月
生産量：1,210t 全国1位 (全国の9割以上)
輸出先：香港・タイ・マレーシア
シンガポール・台湾



ピオーネ

大粒で濃厚な甘さ。皮がむきやすく種がないので食べやすい品種です。

ピオーネは、巨峰をさらに品種改良したブドウで、種なしの技術は岡山県が全国に先駆けて開発しました。

出荷時期：3月～10月
生産量：10,500t 全国1位
輸出先：香港・タイ
マレーシア・シンガポール



千両なす

濃い紫色で色つやが良く、主要都市でもトップクラスの評価を受けています。

岡山のなすは、県南(備南)地域を中心とする「冬春なす」と、中北部を中心とする「夏秋なす」で、年間を通じて出荷されます。

出荷時期：冬春なす／9月下旬～6月
夏秋なす／6月下旬～10月初旬
生産量：5,070t 全国6位



朝日米

大粒で、適度な粘りと歯ごたえが特長で甘みとうまみを感じられます。

毎日のご飯としてはもちろん、寿司店、料亭など全国のお米のプロから高い人気と信頼を集めています。

出荷時期：通年
生産量：18,900t



黒大豆

見栄えや風味の良さ、なめらかな舌触りなど絶品の黒豆です。

岡山県の黒大豆「丹波黒種」は、県中北部を中心に栽培されており、全国有数の生産量を誇っています。

出荷時期：10月
生産量：1,476t

岡山の穀物・野菜

岡山の畜産物



おかやま和牛肉

筋繊維が細かく、和牛特有の風味と脂味があり、ステーキ、すき焼きなどに最適です。

5年に一度の「第9回全国和牛共進会(2007年)」において、岡山県は総合成績全国第5位に輝きました。

出荷時期：通年
出荷頭数：991頭



おかやま黒豚

焼いても、揚げても、煮ても口触りがやわらかで、甘味のある肉質です。

タンパク質原料は純植物性で、穀物を主原料に配合した専用の飼料で仕上げられています。

出荷時期：通年
出荷頭数：3,585頭
輸出先：香港



おかやま地どり

ねばりのある適度な歯ごたえと特有のコクと風味があり、鶏肉本来の味が楽しめます。

おかやま地どり飼育マニュアルに基づき、県内農家が丁寧に着てました。また、吉備中央町のおかやま地どりは、特定JAS認定を取得しています。

出荷時期：通年
生産羽数：24,426羽



岡山かき

鳥かげが多いため、穏やかな岡山の海はカキの養殖に適しています。

岡山の海は、吉井川、旭川、高梁川の3大河川から流入する豊富な栄養分に支えられ、カキの餌となる植物プランクトンが多く、養殖に適しています。

出荷時期：10月下旬～3月中旬
収穫量：2,515t (むき身) 全国3位



サワラ

岡山名物のサワラは淡白な味わいで、とろけるような食感です。

サワラは鮮度が落ちやすい魚ですが、岡山産のサワラは、船上ですぐに氷詰めになれ、しっかりと鮮度管理された状態で市場に出荷されます。

出荷時期：4月上旬～6月下旬
漁獲量：20t



ガザミ

別名ワタリガニといい柔らかい肉質と、コクのある味をしています。

特に卵を持つ雌が珍重されます。全国のガザミの約1/2が瀬戸内海で水揚げされ、岡山県の漁獲量は全国8位です。

出荷時期：10月中旬～5月中旬
漁獲量：153t 全国8位

岡山の水産物

岡山の地酒

「岡山の地酒」を生む
良質の米と水、そして杜氏の技。

「旨さの秘密は米にあり。」

米どころ岡山には、日本一の酒米と呼ばれる「雄町」のほか、「山田錦」、「朝日」、「アケボノ」、「日本晴れ」など酒造りに適した良質の米が豊富に栽培され、岡山の地酒の原料となっています。

「名水あるところに名酒あり。」

日本酒の成分の80%は水。水のよしあしが酒質に大きく影響します。県北の山地を水源とし三大河川（吉井川、旭川、高梁川）をなす豊富な清流が岡山のうま酒を造ります。

「引き継がれる杜氏の技。」

酒の出来ばえを決めるのは杜氏の技。全国に名を馳せた備中杜氏の技と知恵が引き継がれ、岡山の地酒を醸し出します。



出荷時期：3月～10月
生産量：3,846kℓ



岡山の加工食品

「岡山各地の恵まれた環境を活かし、加工食品づくりに取り組んでいます。」

南部

南部は、良質の水と寒暖の気温差でたくましく育った果物の加工食品がお奨めです（ワイン／ジャム／ゼリー／アイスクリームなど）。さらに瀬戸内海側に位置しており、水産物の加工品もお奨めです（かきのコロコロ煮／ママカリの酢漬／のり／かまぼこなど）。

北部

北部は、中国山脈の豊かな自然と肥沃な大地、清らかな川の流れ、その恵まれた環境を活かした農産加工品、酒、乳製品がお奨めです（黒豆食品／もち／そば／佃煮／みそ／岡山和牛カレー／酒／チーズ／バター／ヨーグルト／プリンなど）。



岡山の乳製品（ジャージー乳製品）

ジャージー牛は、放牧管理に適した牛とされています。岡山県北部の蒜山高原のフィールドは、牛たちにとって、最高のミルクを生み出すための、最高の環境と言えます。蒜山高原で育ったジャージー牛は、乳脂肪分やタンパク質など栄養素が豊富で、風味豊かな味わいです。さらに産乳量が少なく、希少な高級品です。そのジャージー牛乳を使用した岡山の乳製品をぜひご堪能ください。

輸出品目：ヨーグルト、飲むヨーグルト 輸出先：香港

岡山の食材を使用したレシピ

蛸と黄萐、トマトのサラダ仕立て ～レモンオリーブソース～

【材料】(2人分)

【A】蛸	50g
黄萐	10g
ミディトマト	2個
【B】レモンオリーブソース	
スタッフドオリーブ	1個
オニオン	30g
イタリアンパセリ	少々
レモン果肉	スライス2枚分
オリーブオイル	20g
塩、白粒コショウ	

【作り方】

- ①蛸はボイルして乱切りにし、黄萐は軽く湯通してカット
- ②ソース用の野菜をみじん切りにしオリーブオイルを加え①と合わせ塩、白粒コショウで味を調える。
- ③くり抜いたトマトに②を詰める。

鱈のたたき彩り野菜を添えて ～和風マスタードドレッシング～

【材料】(2人分)

【A】鱈上身(皮付き)	50g
黄ピーマン	10g
胡瓜	10g
白葱	5g
大葉	1枚
イクラ	少々
【B】和風マスタードドレッシング	
フレンチドレッシング	30cc
濃口醤油	5cc
粒マスタード	適宜

【作り方】

- ①鱈は上身を皮を付けたまま強火で表面が軽く焦げるくらい焼き氷水に落とし、熱が取れたら水気をよく切り、薄くスライス。
- ②黄ピーマン、胡瓜は5mm角に切り軽く湯通し白葱、大葉は細切りに。
- ①を皿に並べ塩、コショウを軽くし、②の野菜とイクラを上へ飾り【B】のドレッシングを添える。

