

日本全国

あじめぐり



おかやまけん
岡山県



岡山県の味を
楽しみましょう！



岡山県は、中国山地と盆地、吉備高原などの丘陵地、瀬戸内海沿いには平野が広がります。県北部は山と温泉に、南部は穏やかな海と多島美に恵まれ、瀬戸内海に世界最大級の「瀬戸大橋」かかっています。岡山県では1年のうち276.8日、雨が降らなかった日があるほど。瀬戸内海に面した南部地域は、温暖な瀬戸内海気候で“晴れの国おかやま”ともいわれています。

まついずし



海の幸と旬の野菜を盛り合わせた郷土寿司で、「まついずし」や「岡山ばらずし」と呼ばれています。

江戸時代、備前岡山藩の藩主池田光政が質素倹約を奨める中で「食膳は一汁一菜にせよ」という命令を出しました。そこで考え出されてのがこの料理ということです。「一菜」の中に食材をたくさん混ぜて、倹約令をかいくぐったそうですよ。

現在ではお祭りや祝い事、おもてなしなどに作る料理として岡山の人々に親しまれています。

白桃

くだものおうこくおかやま 「果物王国岡山！」



くだものおうこくおかやま
「果物王国岡山」では温暖な自然を生かして、
もも・ぶどう・なし・かき・いちじくなどがつくられています。
夏を代表する岡山のフルーツが「白桃」。
しみすはくとう
「清水白桃」や「おかやま夢白桃」などのおいしい桃が生産されています。

もものはなはおかやまのけんの
はなにもなっているよ



そのほか岡山のおいしい農産物



黄二ラ

全国の約7割が岡山県産！！



ぶどう

世界も注目！岡山の高級ぶどう