

食材の宝庫 **千葉県** が誇る  
今、食べるべき  
初夏～夏のグルメ特集！



# Fruits

初夏～夏が旬な千葉県フルーツの味覚！

## 糖度15度以上ないと出荷されないブランドメロン「飯岡メロン」

九十九里浜の最東端に位置し、一年を通して温暖な気候の千葉県旭市は、メロン栽培に適した地域。中でも飯岡地区で育てられた「飯岡メロン」は、果肉がしっかりといてジューシー、さわやかな甘さが特徴です。約半年間かけて栽培し、糖度は15度以上のものを厳選して出荷。「おひさまエネルギー®飯岡メロン」としてブランド化されています。「飯岡メロン」には、さわやかで高貴な甘みが特徴のタカミ(青肉)とコクのあるまるやかな甘さが特徴のタカミレッド(赤肉)、すっきりとした甘さが特徴のオルフェ(青肉)と異なる特徴を持つ3種類のメロンがあるので食べ比べて味の違いを楽しめるのも魅力の一つです。



PICK UP

### 口いっぱい広がるメロンの味わい 「飯岡メロンスムージー」が美味すぎる！

道の駅「季楽里あさひ」の「名物あさピー焼き誕生店 あさピー&スムージー」では飯岡メロンを贅沢に使用した絶品スムージーを味わえます！あさピー焼きの生みの親、同店店長が「本物のメロンを使った贅沢なおいしさを子どもたちにぜひ味わってほしい！」と開発した「飯岡メロンスムージー」¥360（税込）。

飯岡メロンの果肉をたっぷり使ってミルクと合わせた人気の逸品です。

【名物あさピー焼き誕生店 あさピー&スムージー】※販売開始時期はメロンの出荷時期により変動します。  
千葉県旭市イ5238 0479-62-0888



## 皇室にも献上したブランドスイカ「富里スイカ」とは？！



スイカの収穫量全国2位を誇る千葉県。中でも富里市は「東の横綱」と呼ばれるほど全国的に有名なスイカの産地です。そんな富里で栽培される「富里スイカ」は糖度が高く、酸味が少ないことが特徴。昼と夜の寒暖差大きい富里の気候もスイカの甘みが増す要因の一つで、富里だからこその美味しいスイカとなります。皇室にも献上された「富里スイカ」は夏にピッタリの逸品です。

PICK UP

### 富里でしか味わえない？！ 衝撃の絶品スイカバーガー！

Bambi ka fawnではスイカとパティを挟んだハンバーガーを味わえます。さっぱりしてて美味しいとその美味しさにハマる人も続出しています！

【ハワイアンカフェ Bambi ka fawn】  
千葉県富里市七栄482-88  
0476-37-7689



# 日本で唯一のスイカマイスターに聞く 「富里スイカ」のここがスゴイ！

千葉県富里市でスイカ農家の3代目として、40年以上にわたり「富里スイカ」を育てている篠原さんに、富里スイカの魅力と美味しさの秘密を伺いました。

篠原さんは、長年のスイカ栽培や普及活動に関する功績が認められ、平成24年度に日本特産農産物協会から「富里スイカ」の地域特産物マイスターに認定されました。なんとスイカ部門ではただ一人、日本で唯一のスイカマイスターです。

そんな篠原さんが育てるスイカは特に人気が高く、収穫時期には篠原さんの「富里スイカ」を求めて、全国から問い合わせが来るほどの人気を誇ります。

## 地域特産物マイスターとは？

全国各地の特産物の栽培や加工などに特に優れた技術を持ち、産地のアドバイザーにもなりうる人材として、日本特産農産物協会が認定している者。



篠原弘安（しのはら ひろやす）さん

昭和34年生まれ。スイカ農家の3代目で、JA富里市西瓜部副部長。平成24年度に日本特産農産物協会から「富里スイカ」の地域特産物マイスターに認定されている。現在も、4代目となる息子さんとともに全国へ美味しいスイカを届ける傍ら、スイカマイスターとして活躍している。



一つ一つスイカを叩いて音を聞いて収穫のタイミングを判断している。

## 富里の気候と愛情が 「富里スイカ」を格段に美味しくさせる！

スイカを栽培する上で、味の決め手となる重要なポイントは何と言っても昼と夜の寒暖差にあります。実は、夜にしっかりと冷え込むことがスイカに好影響を及ぼし、スイカの甘さに繋がってきます。富里市は標高が50mほどの台地なので、昼間は暑く、夜には冷え込む地域特性があり、スイカの栽培にはとても適した環境なんです。さらに、肥料持ちの良い黒土であることから、他では真似できない美味しいスイカが出来ます。

また、スイカは一つ一つに個性があり、同じものは二つとしてありません。個々の状態を見て愛情を注ぎながら、細かい気遣いをかけてあげることも美味しいスイカを作る重要な要素だと考えています。

スイカの見極めなどには長年の経験と勘も大切で、私自身、50歳を過ぎてから納得のいく美味しいスイカを作れるようになりました。(笑) スイカ作りは奥が深くて難しいですが、楽しいですね。

## 溢れ出る果汁、しっかりとした甘み、シャリシャリ感がたまらない 旬真っ只中の「富里スイカ」を味わうべき！

今まさにシーズンを迎えている「富里スイカ」は、約170軒の農家から年間70万個を全国に届けています。生産者の一人である篠原さんも一人でも多くの方に味わって欲しいという想いを込めて「5月から7月は千葉のスイカの時期なので、生産農家170軒の愛情詰まった「富里スイカ」を是非食べて欲しいですね。」と笑顔で語りました。切った瞬間に果汁が溢れ出すほどみずみずしさとしっかりとした甘さ、シャリシャリ感の三拍子揃った「富里スイカ」の美味しさを味わってみてはいかがでしょうか。



## 美味しいスイカを選ぶポイントは？

スイカの縞々が凹凸していて、ツルの付け根の周辺が少し窪んでいるスイカが比較的味が良いとされています。購入する際に参考にしてみてはいかがでしょうか。

# Fish 初夏～夏が旬な千葉県産水産物

1年で最も脂がのった「入梅いわし」が絶品すぎる！

主に、11年連続水揚げ量日本一を誇る銚子漁港で、6～7月にかけての梅雨の時期に水揚げされるマイワシは、「入梅いわし」と呼ばれ、1年の中で最も脂がのって美味しくなります。特に銚子沖は、黒潮と親潮がぶつかり、利根川からの栄養豊富な水も加わる好漁場であるため、銚子漁港で水揚げされるマイワシは太って丸みを帯び、格別の美味しさと言われています。一口食べると舌の上でとろけるほどの脂のりと濃厚な旨味を味わえると評判です。



EVENT

## 「うめえもん入梅いわし祭」が今年も開催！

1年で最も脂がのって美味しい「入梅いわし」を味わえる「うめえもん入梅いわし祭」が6月初日から7月末日まで開催されます。店舗ごとに異なる「入梅いわしおまかせ御膳」を楽しむので、旬の味覚、入梅いわし料理を食べ比べてみてはいかがでしょうか。

【開催概要】

開催期間：2022年6月初日～7月末日

参加店舗：膳 はなれ、井屋 七兵衛、方宝 たつみ、花寿司、  
カントリーハウス 海辺里、銚子プラザホテル 廣半

メニュー：「入梅いわし おまかせ御膳」2,800円（税込）



風味、食べ応えともに抜群！

手のひらサイズの「飯岡磯ガキ」とは？！



6月～8月にかけて、飯岡の海で採れる「飯岡磯ガキ」。驚くのはその大きさで、なんと6～7年かけて手のひらサイズにまで成長しています。食べ応えはということなし。天然物なのでもちろん、風味も抜群で生でも焼いても美味しくいただけます。「身がぷりぷりしていて、一口で食べきれないほど大きくておいしい！」とやみつきになる人も多いとか。

EVENT

## 天然磯ガキ祭り

第27回天然磯ガキ祭りが6月1日～8月中旬の間で開催します！旭市飯岡地区の「飯岡宿泊組合」が地元で獲れる旬の磯ガキ料理を民宿で提供します。

【開催概要】

開催期間：2022年6月1日～8月中旬

参加店舗：カントリーハウス海辺里(つべり)

メニュー：磯ガキ料理コース 3,900円（税込）

美味しさ金メダル級！

金色に輝く「黄金アジ」を千葉で味わえる！



金色に輝くその見た目から「黄金アジ」と呼ばれるアジ。千葉県富津市では6月～8月に旬を迎えます。

「黄金アジ」は回遊性のアジとは異なり、岩礁などに定住する根付きのアジで、エサが豊富な内湾に留まり成長するため、脂がのった丸々とした体型となり、うま味も格別です。

この時期ならではの「黄金アジ」を千葉で味わってみてはいかがでしょうか。

PICK UP

## 脂ののった至極のアジフライを堪能！

休日には黄金アジを求めて県内外から多くの人訪れ、長蛇の列を作る金谷の「さすけ食堂」。ここのアジフライを食べたら他のは食べられないと言われるほど極上の美味しさを是非！

【さすけ食堂】  
千葉県富津市  
金谷2193-5  
0439-69-2123



# おさかな博士が教える！ この時期オススメの千葉で食べるべき極上の逸品



坂本 英規 (さかもと ひでのり)

金沢大学で生物学を専攻後、魚に関わる仕事に就きたいとの思いから、2001年に水産技師として千葉県庁に入庁。県水産総合研究センターで放流用の稚魚の生産に携わった後、水産事務所等を経て、2017年から水産課勤務。これまでの経験を活かし、水産物の販売促進や千葉ブランド水産物の認定などに取り組んでいる。

千葉県庁水産課の“おさかな博士”こと坂本英規が初夏から夏に味わうべき千葉の絶品水産物をご紹介します！

三方を海に囲まれ、四季折々、様々な海の幸を味わうことができる水産県千葉の海やこの時期のイチオシの水産物の魅力を余すことなく皆様にお伝えします。

## カツオのまち勝浦の「初カツオ」を是非！

私が感じる千葉の海の魅力は、東京湾から銚子まで様々な漁場があり、季節ごとに新鮮な海の幸を味わうことができる。いろんな水産物が水揚げされるので、今回だけでは紹介しきれませんね。

この時期に皆さんにオススメしたいのは、何と言っても「初カツオ」！北陸出身の私は、カツオのお刺身をあまり食べたことがなかったので、千葉県に来て新鮮なカツオを食べたとき、その美味しさに衝撃を受けました。千葉県でカツオといえば勝浦です。勝浦漁港は県内では銚子漁港に次ぐ県内2位の漁獲高があり、勝浦地域の水揚げ拠点となっています。特に、カツオの水揚げは全国有数で、地元の漁船だけでなく高知県や三重県、宮崎県など県外の本釣り漁船が操業し、東京に近い勝浦に水揚げしているため、私たちが新鮮なカツオを食べることができるんです。

## モチモチ食感とさわやかな旨味 千葉ブランド水産物「勝浦産ひき縄カツオ」

この時期勝浦に水揚げされる「初カツオ」は、秋の「戻りカツオ」と違って、あっさりとした旨味が特徴です。中でも千葉ブランド水産物に認定されている「勝浦産ひき縄カツオ」は引き縄漁法で1尾ずつ丁寧に釣り上げられ、その日のうちに水揚げされる「日戻り」なので鮮度が抜群なんです。絶品のカツオは、是非お刺身で食べていただきたいですね。



PICK UP

### 漁港直送の新鮮な魚介類を味わえる！ 千葉市の「かつうら久七丸」

かつうら久七丸では新勝浦市漁協の仲買人承認を受けている店主が、ひき縄カツオをはじめ、イセエビやあわびなどの様々な魚介類を仕入れており、新鮮で美味しい漁師料理などを味わうことができます。



【かつうら久七丸】  
千葉市中央区  
中央2-8-17 2階  
043-227-0370

PICK UP

### 感動するほどの美味しさを体験！ 鋸南町の「ばんや」

「保田漁協直営食堂ばんや」は鋸南町保田漁業協同組合直営の店舗なので、朝獲れで鮮度抜群かつボリューム満点のお刺身や寿司などを味わえます。この時期なら初カツオを食べられるかもしれないので、ぜひ足を運んでみてください。

【ばんや】  
千葉県安房郡鋸南町  
吉浜99-5  
0470-55-4844



<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県PRプロジェクト (広報代理：フロンティアインターナショナル内) 担当：金子・北川  
TEL：03-5778-4844 / FAX：03-5778-6516 / E-mail：[frontier-pr@frontier-i.co.jp](mailto:frontier-pr@frontier-i.co.jp)  
金子(070-2197-8841)、北川(070-2197-8790)