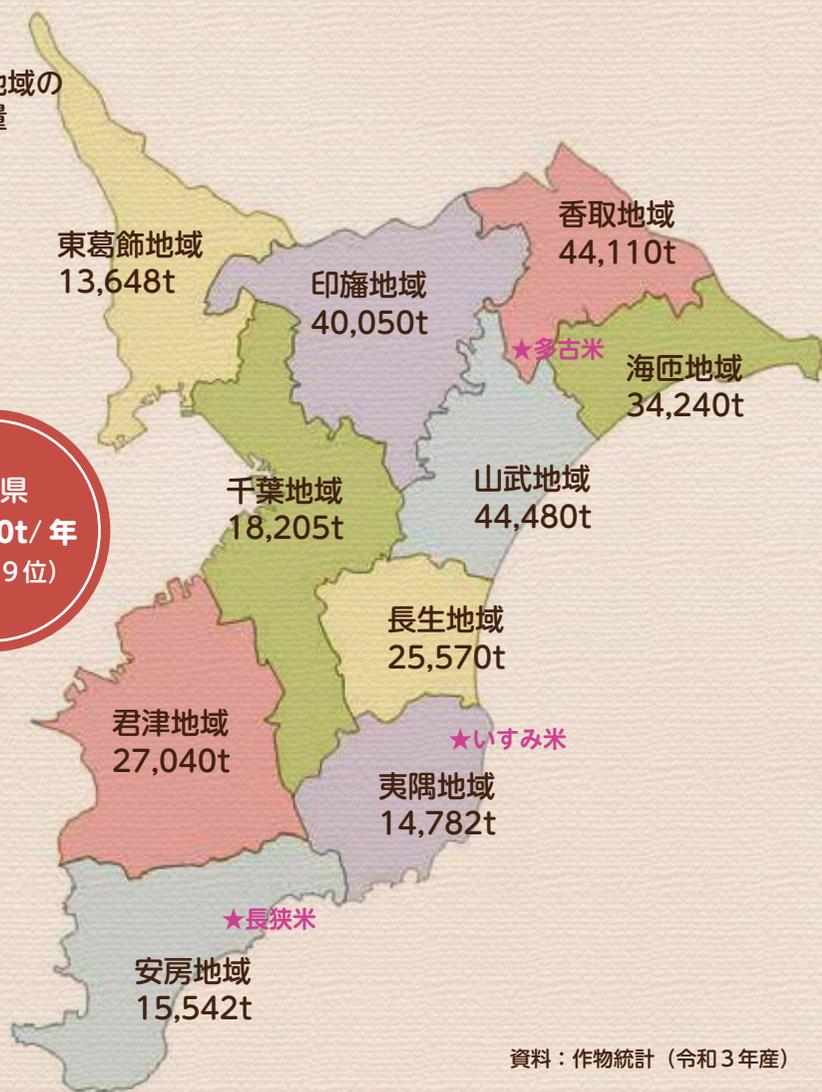


●県内各地域の
米生産量

千葉県
277,800t/年
(全国第9位)



資料：作物統計（令和3年産）

千葉県は、いち早く新米をお届けできる早場米の産地です。また、その味の良さから、「多古米」「いすみ米」「長狭米」等、ブランド化をしている産地もあります。

もっと詳しく知りたい方はこちらから

おしえてちばの恵み
(県内のお米の情報)



ちばのお米の販売店
(県産米の販売店一覧)



おいしい ちばのお米



発行：千葉県農林水産部生産振興課

(令和4年3月)

rice1 ちばのちばのお米

fusatomome

ふさおとめ

千葉県オリジナル品種

●特徴

やわらかい甘みと、あっさりとしたほどよい粘り、粒のそろった行儀のよい娘(おとめ)のような品種です。

●相性の良い料理

味がよく、「コシヒカリ」よりも香りが控えめなため、特に、丼物やカレーライス、たまごかけご飯などの相性がよいお米です。また、ちらし寿司や手巻き寿司などに使うと、ネタや素材の良さを引きだします。

●新米販売時期 8月中旬頃～



ふさおとめちゃん



rice3 ちばのちばのお米

tsubusuke

粒すけ

千葉県オリジナル品種

●特徴

大粒で、ほどよい粘りと弾力があり、「コシヒカリ」と同等以上の良食味の品種です。

●相性の良い料理

和食、洋食、中華などいろいろな料理に合うオールマイティな食感が楽しめます。

●新米販売時期 9月上旬頃～



千葉県マスコットキャラクター
チーパくん



rice2 ちばのちばのお米

fusakogane

ふさこがね

千葉県オリジナル品種

●特徴

もちりとした食感と、粒が大きくふっくらした炊きあがり特徴です。

●相性の良い料理

おいしさがしっかり口の中に広がるだけでなく、冷めても固くなりにくいので、お弁当やおにぎりにぴったりです。

●新米販売時期 8月下旬頃～



ふさこがねちゃん



rice4 ちばのちばのお米

koshihikari

コシヒカリ

●特徴

炊きあがりのつやと香りが良く、甘みと強い粘りがあり、食感はやや軟らかめです。

●相性の良い料理

強い旨味があるため、ハンバーグや焼き肉、漬物などの濃い味のおかずにも負けない存在感があります。

●新米販売時期 9月上旬頃～



コシヒカリくん



千葉県産「コシヒカリ」が「米の食味ランキング」において3年連続、最高位の特A評価を獲得！

※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ「米の食味ランキング（県北地域：令和元年産・2年産、県南地域：令和3年産）」より。商品そのものに対する評価ではありません。