

# おいしい農産物



茨城県の全国に誇る主要農産物 (平成19年品目別産出額)

全国1位	メロン レンコン みず菜	ほしいも チンゲンサイ くり	芝 ミツバ 鶏卵
全国2位	コシヒカリ ピーマン 梨	レタス そば はくさい	ごぼう 落花生 らっきょう
全国3位	豚 ねぎ	スイートコーン かぼちゃ	春菊 しそ パセリ にら

茨城県は、全国第一位の産出額を誇る農産物がたくさんある全国有数の農業県です。その農産物をより広く知っていただき、本県の生産者が消費者のベストパートナーになるためのさまざまな取り組みが行われています。

## 「食の王国いばらき」の元気な農業への取り組み

茨城県は、農家人口全国第一位の農業県です。平成十九年の農業産出額は四千八十二億円で、北海道、千葉県に次いで全国第三位となっています。農作物を個別にみても全国的に高い生産額を上げており、メロン、レンコン、ほしいも、みず菜、チンゲンサイ、くりなどは全国第一位の生産額です。レタス、ピーマン、梨、はくさいなどが、全国第二位。全国第三位には、ねぎ、スイートコーン、かぼちゃ、パセリなどが挙げられます。

全国屈指の生産量を誇る茨城の農産物は、東京都中央卸売市場での青果物取扱高において、平成十六年から五年連続で第一位となっています。おいしい野菜や果物が新鮮なうちに届く茨城は、まさに首都圏の台所です。

種類も量も豊富な茨城の農産物を、安全でおいしく生産する取り組みが県内各地で行われています。平成十五年度から進めている農業改革においては、消費者のベストパートナーを目指し、生産者の販売意識の改革を図っています。また、平成十七年度からは、本県の顔となる農産物として、メロン、コシヒカリ、常陸牛を選定し、これらの重点的なPRにより、本県農産物全体のイメージアップを図っています。

さらに「いばらき農産物サポーター」

地域で生産された新鮮で、安全・安心な本県農林水産物を愛用していただき、また、本県農業を応援してくれる県内消費者を「いばらき農産物サポーター」として募集しています。

- 1 募集人数 約1,000人(先着順)
- 2 応募資格 県内にお住まいの満20歳以上の方
- 3 サポーターの種類と活動内容
  - ① 一般サポーター 地域における産地地消推進役として、地域や職場等における県農産物のPR活動、農業や農産物に関するアンケート調査、意見提案への協力。
  - ② プログサポーター(人数制限があります) 一般サポーターとしての活動のほか、自身が持つブログの中で県農産物について情報発信を行う。
- 4 活動期間 登録の日から平成23年3月31日まで(約2年間)
- 5 募集期間 平成21年6月30日(火)まで
- 6 特典 県農産物に関する情報等が入手できるほか、農業体験などに参加できます。
- 7 問い合わせ先
  - ① 県園芸流通課 うまいもんごころ推進室 0206(300)6000 0206(300)6000
  - ② 県園芸流通課 emy4@pref.ibaraki.lg.jp

## いばらき農産物サポーター募集!

として県民の皆さんに、消費者現場である「食」と、生産現場である「農」の距離を縮めていくお手伝いをしたいと考えています。活動の内容は、産地交流会に参加したり、お住まいの地域で産地地消の推進役としてPRやアドバイスをを行うものです。

このような取り組みで目指しているのは、消費者の皆さんに本当に喜んでもらえる農産物の生産県、農業者が全国で一番やりがいを感じる農業県であることです。



いばらきメロンを利用したお菓子もたくさん登場しています

おいしい「いばらきメロン」は、  
生産量全国第一位

いばらきメロンは生産量全国第一位、全国シェアの二十二パーセントにも達しています。メロンは、銚田市と八千代町、茨城町で全体の作付面積の約八十パーセントを占めます。各産地で春から秋にかけて旬を迎え、春から初夏にはアンデスメロン、クインシーメロンを中心にオトメメロン、タカミメロンなど、夏から秋にかけてはアールスメロンなどが栽培されています。

アンデスメロン、オトメメロン、タカミメロン、アールスメロンは、果肉がみずみずしい緑色で、クインシーメロンは果肉が鮮やかなオレンジ色をしているのが特徴です。メロンには血圧を下げる作用が期待されるγアミノ酪酸（ギャバ）や高血圧

の予防効果があるとされるカリウムが含まれています。さらに赤肉メロンには、抗酸化作用のあるカロチノイドも含まれます。

このようにおいしくしかも健康によいメロンをより多くの方に食べていただき、またメロンを通して茨城の農産物のイメージアップを図っていくために、県ではメロンの出荷時期の五月から六月を中心に重点的なPRを実施しています。新聞、テレビなどのメディアや、イベントなどで、県内外においておいしい「いばらきメロン」を知って買ってもらう取り組みを実施しています。

メロンは、常温で保存し、お尻の部分を手で軽く押し弾力が出たら食べごろです。食べる前に、二〜三時間冷蔵庫で冷やすと一層おいしくなります。

県園芸流通課  
つまじもんどころ推進室  
☎029(301)2905 ㊟3099  
☎029(301)3965 ㊟3099

いばらきメロンの魅力をもっと多くの方に知っていただくため、県内のメロン生産者を中心として「いばらきメロンPR推進協議会」を設立しました。今春からは「ラジオや雑誌等で様々なPRを始めています。県内でメロンを生産している方なら、どこでもご参加いただけます。詳しくは左記へ。

いばらきメロンPR推進協議会に参加する生産者の方を募集中  
☎029(301)3965 ㊟3099  
協議会事務局 つまじもんどころ推進室  
☎029(301)3965 ㊟3099

**江戸崎かぼちゃ (JA稲敷)**  
粉質度高く、栗のようにほくほくした口当たり。畑で完熟するのを待つて収穫するので、甘くて栄養価も抜群。購入してすぐが食べごろです。カロテンも豊富。  
☎JA稲敷 ☎029(892)6645

**奥久慈のナス (JA茨城みどり)**  
有機肥料をたっぷり使い農薬を最小限度におさえて育てています。皮が柔らかく、身がしまっていますので、どんな料理にでも合う食卓の優等生です。  
☎JA茨城みどり ☎0295(52)4510

**なめがたのエシャレット (JAなめがた)**  
茎の上部まで白く柔らかく、辛みの中に甘味があるのが特徴。ビタミンA、ビタミンCを多く含むので、疲労回復やイライラ解消にも効果的です。旬は5月、6月。  
☎JAなめがた ☎0299(72)1880

**岩井の夏ネギ (JA岩井)**  
ネギは、一年中作られています。岩井は、夏ネギの一大産地です。辛みと甘みのバランスに優れ、シャキシャキの食感とジューシーさが評判です。  
☎JA岩井 ☎0297(35)8338

**神栖市のピーマン (JAしおさい)**  
水はけのよい砂丘地帯で、年間を通して栽培する全国一のピーマン産地。苦味が薄く、甘くて柔らかいピーマンには、カロテンやビタミンB1が多く含まれています。  
☎JAしおさい ☎0299(93)5511



いばらきの  
野菜