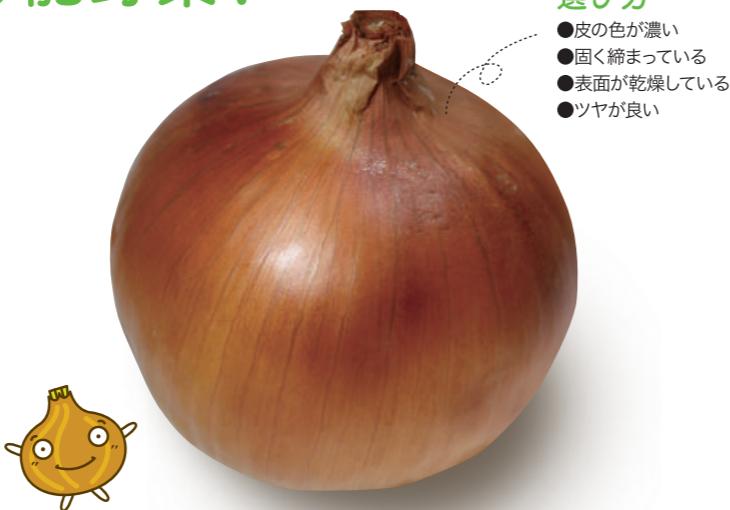


# たまねぎ



## 長期保存のできる、万能野菜！

山口県のたまねぎ栽培の歴史は古く、100年ほど前に山口県で生まれた「甲高たまねぎ」は近年出回っている品種の源流といわれています。また、萩市の「大井の玉葱」が2015年にやまぐちブランドに登録されました。大井の玉葱は**大玉で肉厚、甘みが強い**ことに加え、傷がないか確認するために一つひとつ手作業で外皮をむき薄皮一枚を残した「みがきたまねぎ」であることが有名です。

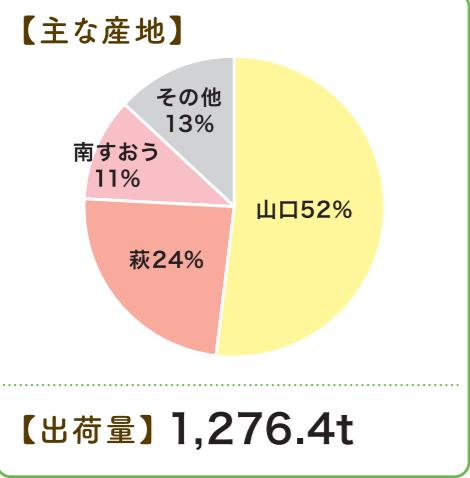


### おいしい食べ方

水にしばらくさらすと、辛味が和らぎ、シャキシャキとした食感になります。また空気にさらすのも有効で、栄養分が抜けすぎず辛味成分だけを蒸発させることができます。辛味が少ない新たたまねぎはサラダがオススメです。たまねぎは加熱すると甘味が増すので、炒め物や煮物、蒸し料理など何に使ってもおいしくいただけます。



### ●出荷データ



### ●産地マップ



# にんじん



## どんな料理にも使える、彩り野菜。

山口県では、県産にんじんの需要拡大に応えるため、平成13年から山口市南部の幸崎干拓で本格的な栽培が始まりました。平成17年からは萩市平蕨台や千石台などでも栽培が行われ、面積、出荷数ともに増加しました。萩市以外では瀬戸内沿岸部で、集落営農法人を中心に栽培が推進され、主には**学校給食用として出荷**されています。



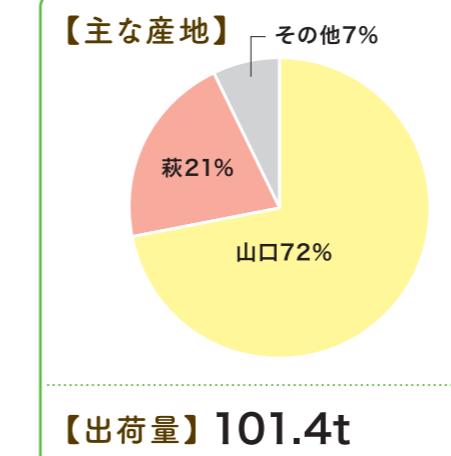
野菜

### おいしい食べ方

煮物、サラダ、添え物からお菓子まで、食卓で見ない日はほとんどない野菜。にんじんの栄養は、皮のすぐ内側に一番詰まっているので、調理の際はなるべく皮をむかずに使いましょう。βカロテンは油と一緒に摂ると吸収率が高まります。また、にんじんの華やかな飾り切りは、一手間で料理を格段に引き立てます。



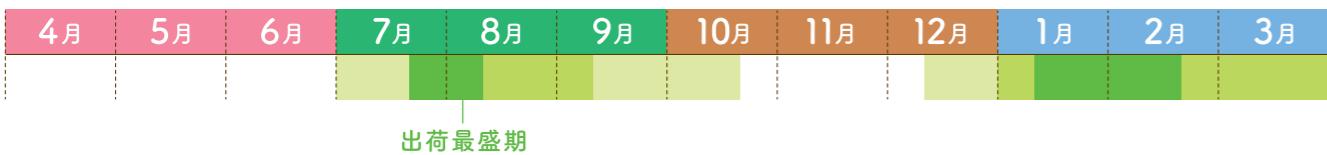
### ●出荷データ



### ●産地マップ



# ジャガイモ



和食・洋食・おやつなど、何でも使える万能さ。

山口県内の栽培は2~3月頃植えて5~6月に収穫する春作と、8~9月頃植えて11~12月に収穫する秋作の年2回収穫があり、出荷量は春作の方が多くなっています。産地としては、主に萩市や宇部市、山口市などで集落営農法人を中心に栽培され、収穫機や拾い上げるピッカーなどの機械化の導入も進んでいます。

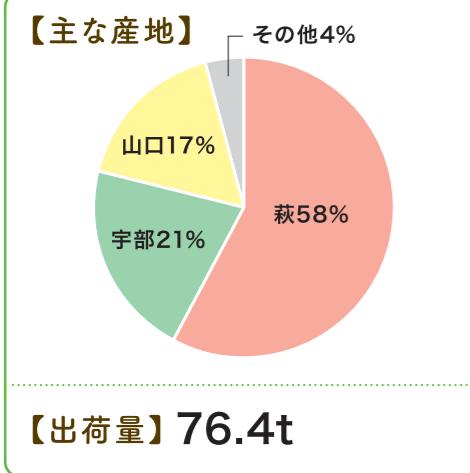


## おいしい食べ方

芽はくり抜いて取り除きましょう。ほっくりと柔らかく茹でたいときは、水から茹です。切って茹でるときは水にさらしてアクを抜きますが、丸ごと茹でるときはよく洗って皮付きのまま、竹串がすっと通るまでゆっくりと茹です。ラップに包んで電子レンジで加熱すると簡単です。

- 男爵 ..... デンプンが多く煮くずれしやすい。粉ふきいも、コロッケやマッシュポテトに向いています。
- メークイン ..... デンプンが少なく粘り気があるため、カレーライス、肉じゃがなどの煮込みに向いています。

## 出荷データ



## 産地マップ

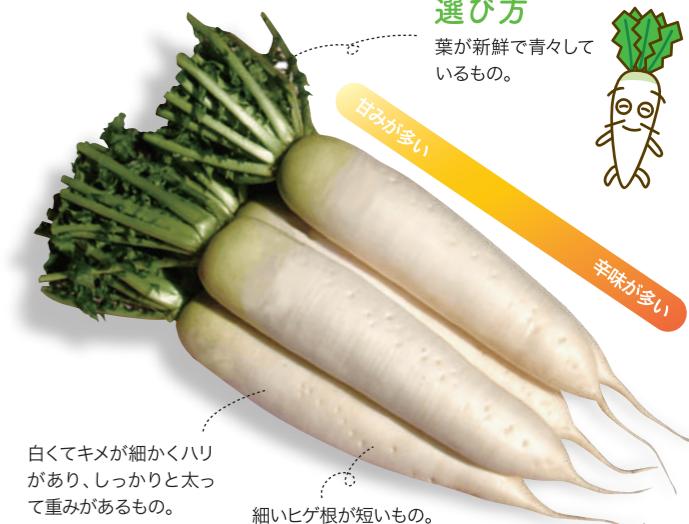


# だいこん



いろんな調理法でまるごと食べよう！

山口県産だいこんの大半は、萩市むつみ地区の高台に広がる千石台で生産されています。千石台では、**水はけの良いきめ細やかな黒石火山灰土壌**で、標高400~500mの**夏期冷涼な気候**を活かした栽培を行なっています。昭和30年代は加工用、40年代からは甘みに富んで辛みの少ない青首だいこんを栽培しています。また、非破壊検査や真空予冷庫を活用して、品質や鮮度をきちんとチェックし**高品質な商品を安定的に出荷できる体制**に取り組んでいます。

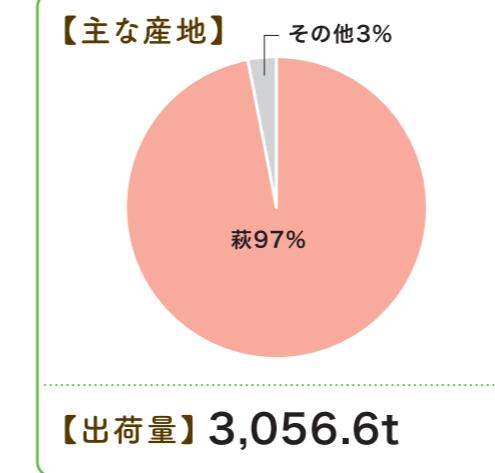


## おいしい食べ方

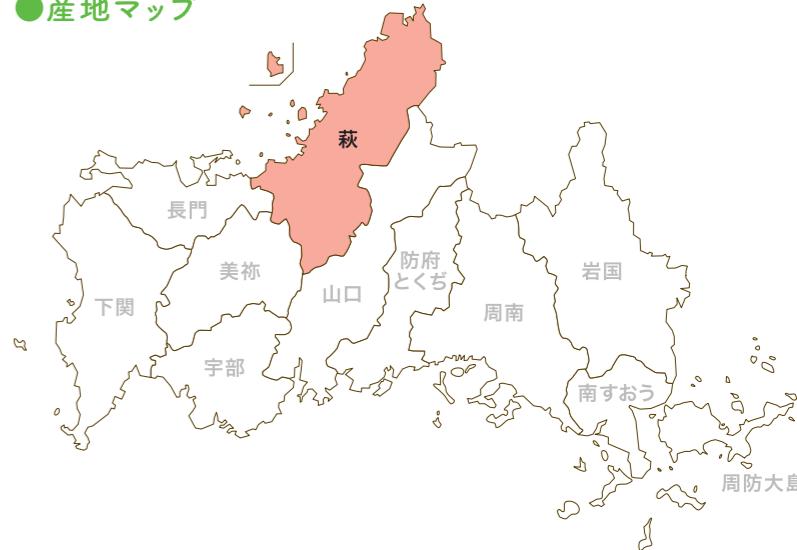
春夏だいこんは、だいこんおろしが一番。ちりめんじゃこや味付けごまとの相性◎。だいこんの千切りと明太子、マヨネーズの和え物などもオススメです。甘みの多い首まわりは生食、中央は煮物やおでん、辛味が多いしっぽの近くは野菜スティック、皮はきんぴらや炒め物に向いています。



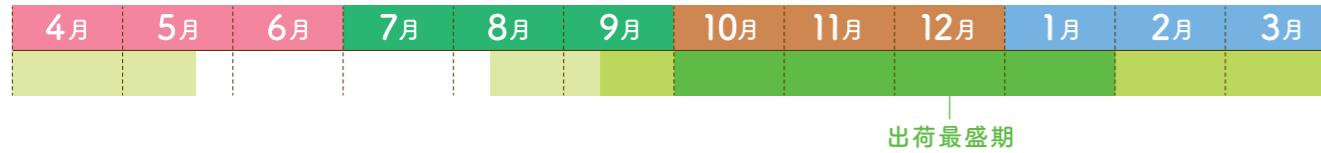
## 出荷データ



## 産地マップ



# れんこん



独特のもっちりした粘りとシャキシャキ感。

岩国市は県内出荷量の大半を占め、全国でも5本の指に入るほどの大産地。「岩国れんこん」は19世紀初め(享和年間)に岩国市愛宕地区の村本三五郎が、当時の藩主吉川候の命を受け、備中種を持ち帰り、それを市内の門前地区に植えたのが始まりとされています。れんこんの穴が家紋と似ていたことから、藩主が大変喜んだという逸話もあります。主な品種である「白花種」はもっちりとした粘りが特徴で、岩国市には大正6年から導入されています。

## 選び方

皮の色は淡褐色で太くて重みがあり、まっすぐなもの。

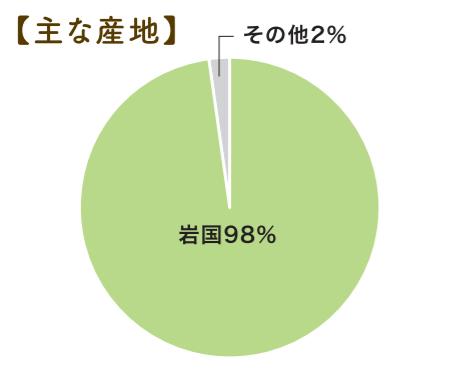


## おいしい食べ方

岩国れんこんは郷土料理の「岩国ずし」に欠かせない具材。寿司のたねや酢の物、煮物や揚げ物などさまざまな料理に使えます。れんこんは濡れた新聞紙にくるんでビニール袋に入れ、冷蔵庫に入れて保存します。皮をむいたものは、空気にふれると酸化で変色するので、ラップでしっかりと包んで冷蔵庫で保存しましょう。



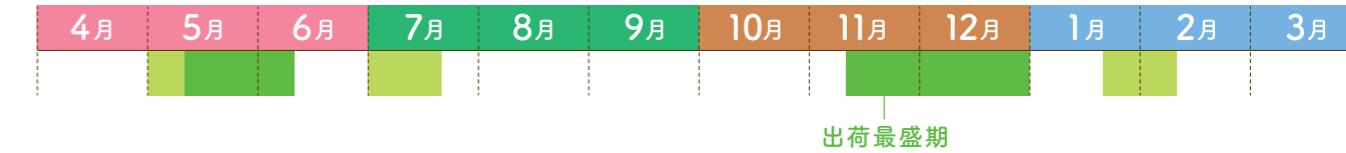
## ●出荷データ



## ●産地マップ



# ごぼう



きめが細かく、香り豊か。

山口県では美祢市と防府市で主に栽培されています。中でも美祢市の「美東ごぼう」は、肉質の柔らかさと風味の良さが全国で高い評価を得ています。美東ごぼうを育てている「赤土」は、カルスト台地の石灰岩が長い年月の間に溶け出し酸化したもので、炭酸カルシウムを含む強い粘土質の土です。この粘土質が、じっくりと成長させ、きめが細かく、柔らかで香りの良いごぼうを育てます。高品質な商品と产地で長年培ってきた特別な栽培方法が認められ、平成29年9月にGI(地理的表示)に登録されました。

## 選び方

まっすぐしていてハリがあり、太さが均一なもの。

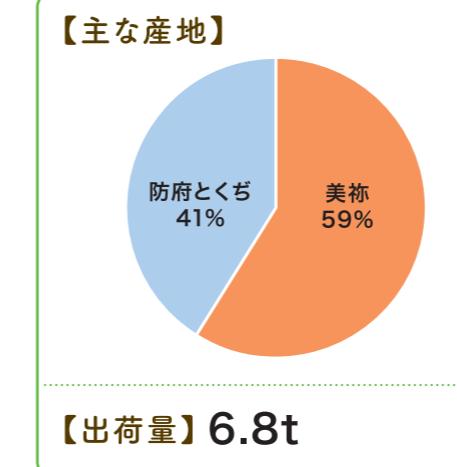


## おいしい食べ方

ごぼう独特の風味が一番感じられるところは「皮」。ふきんやたわしでこすりながら流水で泥や汚れを落としましょう。時間がたって表面が固くなったものは包丁の背でこそげ取ります。ごぼうはアカが強いため、アカ抜きは欠かせません。切った都度水につけていくといいでしょう。ただし長くつけ過ぎると旨みまで抜けてしまいます。煮物、蒸し物、揚げ物など、火を通してから食べるのが主流です。



## ●出荷データ



## ●産地マップ



# せとみ(ゆめほっぺ)

山口県オリジナル



出荷最盛期

ほっぺが落っこちそうな甘さ♪

「せとみ」は、国内初のタンゴール類の品種の「清見」と山口県原産「吉浦ポンカン」を掛け合わせてできた山口県オリジナル柑橘です。また、「せとみ」の中でも一定の果実品質基準を満たしたものは「ゆめほっぺ」として販売され、平成16年12月には商標登録されました。「ゆめほっぺ」という名称は、「せとみ」にみかんの新しい夢を託すと共に、甘くて頬が落ちそうなほどおいしいという意味が込められています。



## ゆめほっぺの特徴

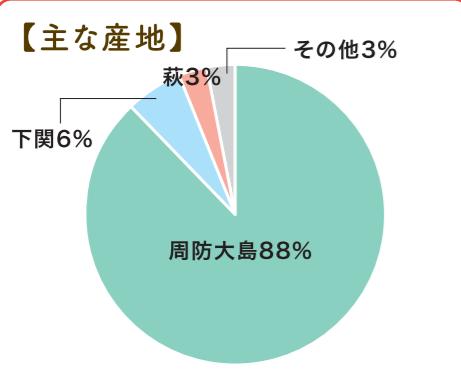
果実は180~200gと温州みかんの倍に近い大きさで、「デコポン」よりも糖度が高く甘いのが自慢です。食感はプチプチとはじけるような弾力が楽しめるほか、簡単に皮がむけて柔らかな中袋ごと食べられる手軽さも魅力です。

### ●ゆめほっぺの品質管理

糖度13.5度以上、酸度1.35以下の果実で、外観2級以上のものだけを「ゆめほっぺ」として販売しています。



## ●出荷データ



## ●栄養成分(山口県農林総合技術センターによる分析値)

	せとみ果汁	デコポン果汁	青島温州果汁
ビタミンC(mg)	54.1	61.4	40.2
総ポリフェノール(mg)	50.6	42.1	48.5
シヨウ糖(mg)	7.90	7.64	7.99
ブドウ糖(mg)	2.86	2.29	1.45
クエン酸(mg)	1.73	2.00	0.57
リンゴ酸(mg)	0.06	0.07	0.04

# 長門ゆずきち

山口県オリジナル



出荷最盛期

爽やかな香りとまろやかな酸味。

「長門ゆずきち」は、250年前から栽培されていたといわれる山口県萩市田万川地域原産の香酸柑橘です。海の幸に恵まれた北浦地域において、魚料理とともに伝えられてきました。種が少なく、果汁がたっぷり絞れ、ユズとすだちをブレンドしたような爽やかな香りとまろやかな酸味が特徴。収穫時期は8月中旬から10月中旬までで、盛夏から初秋にかけて食卓に爽やかな香りを運びます。



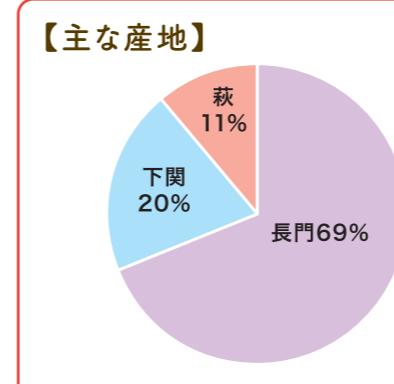
## おいしい食べ方

絞った果汁を、焼き魚・刺身・唐揚げなど、さまざまな料理にかけていただくことで、料理の味と香りを一層引き立てます。また、焼酎や炭酸水を入れるなど、多種多様に使用用途があるため、冷蔵庫に常備しておきたい逸品の果実です。



## ●出荷データ

## ●出荷データ



## ●栄養成分(山口県農林総合技術センターによる分析値)

	長門ゆずきち 果汁	ゆず 果汁	カボス 果汁
ビタミンC(mg)	50.1	72.4	80.4
総ポリフェノール(mg)	42.8	42.4	48.0
シヨウ糖(g)	0.63	0.75	1.09
果糖(g)	0.54	0.66	0.97
ブドウ糖(g)	0.46	0.62	1.01
酸度	851	944	813
クエン酸(mg)	4.99	4.81	4.94
リンゴ酸(mg)	0.65	0.52	0.36

# 温州みかん



## 山口県の主力果樹！

山口県の主力果樹である温州みかんは明治時代には本格的に栽培が始まっており、周防大島町をはじめ瀬戸内や響灘沿いなど**比較的温暖な地域**に産地が広がっています。特に周防大島町は、雨が少ない気候や日当たり、水はけが良い地形を活かして栽培が盛んで、県内全体の約8割を占める一大産地です。産地では、高品質で安定な生産を図るために、**マルドリ方式**や**隔年交互結実栽培**などに取り組んでいます。



### 保存方法

風通しがよく、涼しい場所で保存しましょう。

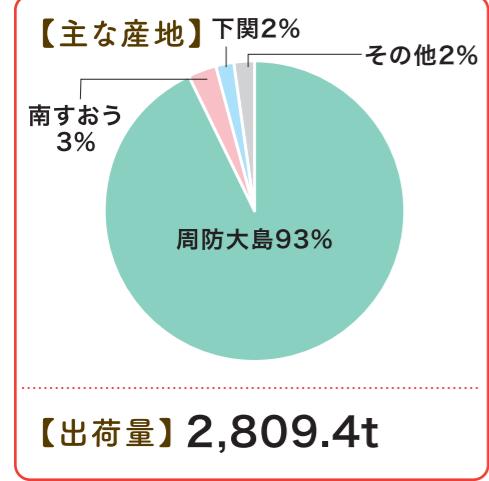
みかんは落としたり、重みがかかったりすると傷みやすいので、

箱で買った場合は下になっているものを確認し、傷んだものがあれば取り出しましょう。

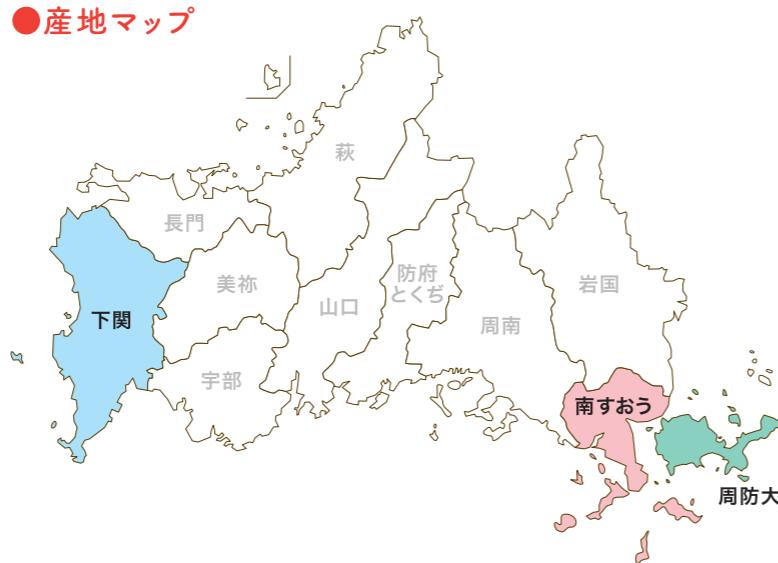
その後は箱の蓋を空けた状態で保存してください。



### ●出荷データ



### ●産地マップ



# 夏みかん・甘夏



## 甘酸っぱい香りと爽やかな酸味。

江戸時代に山口県長門市で偶然発生した「夏みかん(夏橙)」は明治時代以降、士族に栽培を奨励したことによって栽培が広がり、最盛期の昭和40年頃には、温州みかんに次ぐ代表的な柑橘として全国に名を広めました。昭和29年には郷土を象徴する花として、県花に「夏みかんの花」が選ばされました。現在では夏みかんの変異系統の「川野なつだいだい」等の甘夏が主に栽培されています。

### 選び方

実が詰まっていて、重量感があり、ヘタが付いているもの。



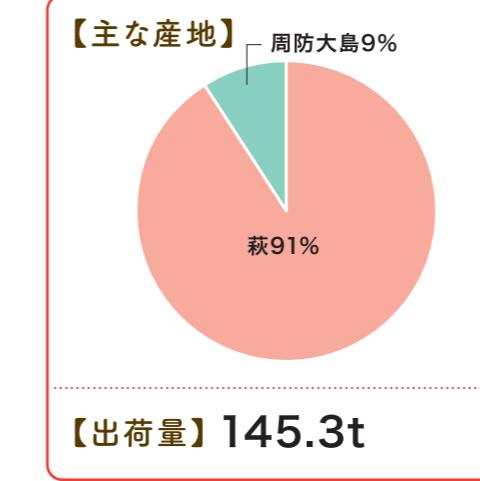
### おいしい食べ方

爽やかな酸味が特徴で、生果を絞ったジュースは最高においしいです。酸味の苦手な方は砂糖を加えたり、ヨーグルトと和えて食べるのがオススメです。マーマレードやゼリーにしてもおいしくいただけます。

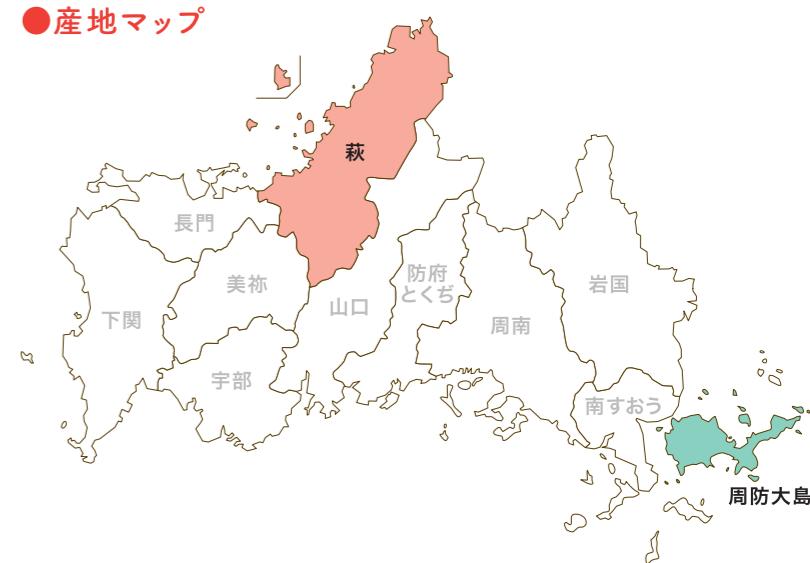


### ●出荷データ

### ●出荷データ



### ●産地マップ



なつみ  
南津海



## 山口県生まれの初夏の柑橘。

山口県周防大島町の農園で誕生し、平成17年から山口県の振興品目として取り組まれている初夏の柑橘。県内の主な産地は周防大島町と下関市です。見た目は温州みかんに似ていて、果実の大きさは140~160g。特徴としては、皮が簡単に手でむけ、中袋ごと食べることができ、果汁が多く、濃厚な甘みとほど良い酸味があります。最近は、新品種「南津海シードレス」も登場し、種が少なく食べやすいと好評です。



### 選び方

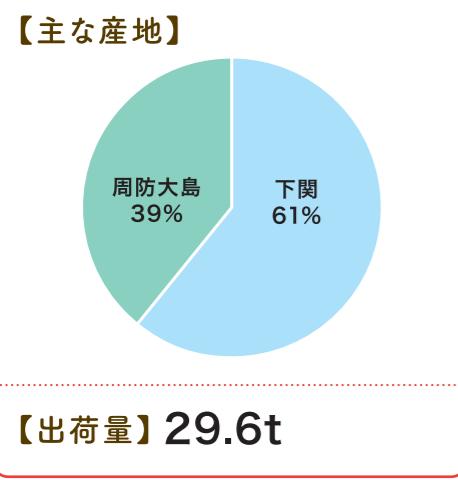
色付きが良く、実が詰まっていて、皮にハリがあるもの。

### おいしい食べ方

南津海の皮は柔らかく、みかんのように手でむけ、そのまま中袋ごと食べられるのが魅力です。冷蔵する際には乾燥しないよう、ポリ袋に入れてから野菜室に入れましょう。



### ●出荷データ



### ●産地マップ



## なし



## シャキッと食感とみずみずしさが魅力。

歯切れの良い食感とみずみずしさが魅力の「なし」は、山口県内で栽培されている落葉果樹の中でも主力の品目です。明治時代、美祢市(旧秋芳町)で最初に栽培されたのが始まりで、樹齢100年を越す県内の最古木は今も現役です。県内各地の産地では、8月中旬から赤なし「幸水」の収穫が始まり、下旬には青なしの「二十世紀」、その後、「南水」や「豊水」、「新高」が10月末頃まで出回ります。

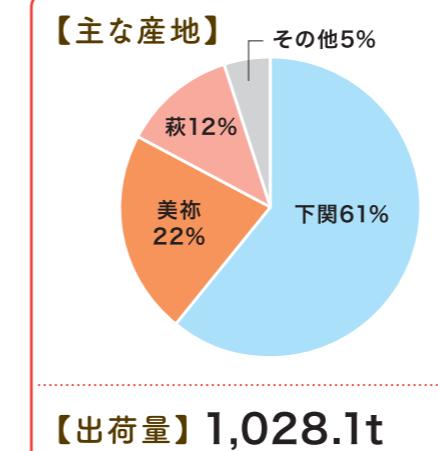


### おいしい食べ方

みずみずしい果汁たっぷりの梨は、生食はもちろんコンポートにして保存しておくのがオススメ。コンポートを冷やしてそのまま食べても良し、ヨーグルトやケーキのトッピングにもできて便利です。サラダの具材や加熱してソテーの付け合わせ、肉料理のソースに使ってもおしゃれです。



### ●出荷データ



### ●産地マップ



**選び方**  
ハリがあり、手に取るとずっしりと重く、形が良いもの。

# くり



## 大粒で甘みたっぷり！

県内では、美祢市厚保地域の「**厚保くり**」と岩国市美和町の「**岸根ぐり**」が有名です。厚保くりは約180年前から栽培が始まり、土壤や気候を活かした栗づくりで**甘くてコクがある**と定評があります。岸根ぐりは平家の落人が栽培を地元農家に教えたのが始まりと言われており、一粒が**普通の栗の1.5倍**(30g前後)ほどの大きさと、**甘くてまろやかな味わい**が特徴です。

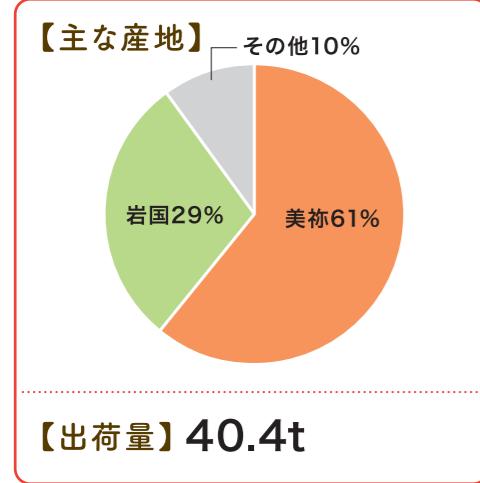


### おいしい食べ方

そのままのおいしさを満喫するならシンプルな茹で栗で。蒸しても焼いても美味です。季節感たっぷりの栗ごはんのほか、煮物やスープにもいろいろと使えます。長期保存するなら固茹でして冷凍するか、甘露煮にして冷蔵庫に保管しましょう。



### ●出荷データ



### ●産地マップ



# 山口米



## 地域の気候に適した品種を栽培。

山口県で栽培されている米の主な品種は「**コシヒカリ**」「**ヒノヒカリ**」「**ひとめぼれ**」「**きぬむすめ**」「**晴るる**」「**恋の予感**」。それぞれの地域の気候に適した品種が栽培されています。なかでも「晴るる」は**山口県独自のブランド米**で美祢市を中心に栽培されています。また「きぬむすめ」は日本穀物検定協会が主催する**米の食味ランキング**で最高位の「**特A**」を取得した、おいしいお米です。最近では瀬戸内平坦地帯で「恋の予感」の栽培が始まりました。



果物

穀類・豆類

### お米を炊くときのポイント

- お米は計量カップや柾できっちり量りましょう。
- お米を研ぐときは、たっぷりの水でまわす程度に研ぎ、水を捨てます。その後、米が軽くつかる程度の水を入れ、手のひらで手早く研ぎ、水を捨てます。(これを2~3回繰り返す)
- お米に水を吸わせるため、1時間程度おいてから炊きましょう。

※新米は水分を多く含んでいますので、水加減を少し控えるのがポイントです。



### ●出荷データ

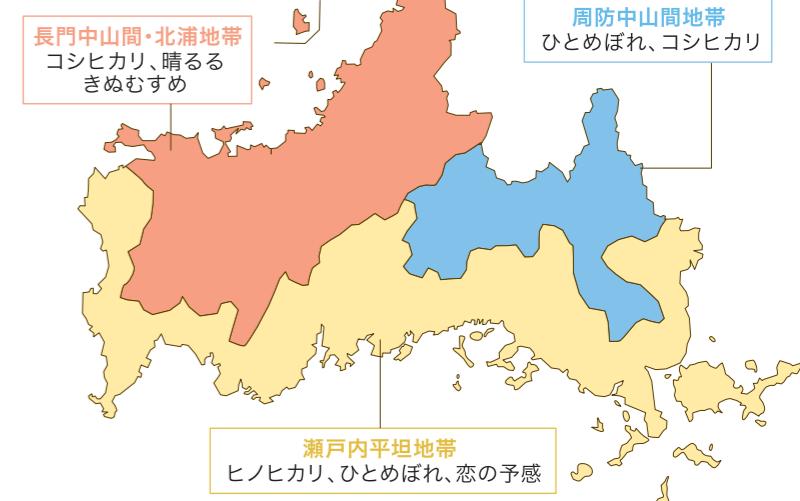
#### 【主な産地】山口県内全域

瀬戸内平坦地帯 ヒノヒカリ、ひとめぼれ、恋の予感  
長門中山間・北浦地帯 コシヒカリ、晴るる、きぬむすめ  
周防中山間地帯 ひとめぼれ、コシヒカリ

#### 【集荷量】平成30年産集荷量

コシヒカリ	8,389.2t
ヒノヒカリ	5,835.9t
ひとめぼれ	7,152.9t
きぬむすめ	5,918.4t
晴るる	1,564.7t
恋の予感	278.4t

### ●産地マップ



# 麦

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月

## 学校給食パンの小麦は山口県産100%!

山口県内で生産されている主な麦は、小麦「せときらら」「ふくさやか」、裸麦「トヨノカゼ」、二条大麦「サチホゴールデン」の3種類4品種です。山口県では近年、麦の生産量を増やしながら県内の利用拡大に取り組んでおり、学校給食パンの小麦は県産を100%使用しています。また、県内各地の企業が県産麦を活用してこだわりの商品を次々と誕生させています。**安心、安全な地元産の麦を使った地元産商品**を選んで、おいしく楽しく「地産・地消」を進めましょう。



### 麦の主な用途

#### ●小麦 ……【主な用途】パン、麺、醤油

「せときらら」はパンに、「ふくさやか」は麺に最適。

#### ●裸麦 ……【主な用途】味噌、麦茶

#### ●二条大麦【主な用途】味噌、ビール

「サチホゴールデン」はビールの加工に優れています。



### ●出荷データ

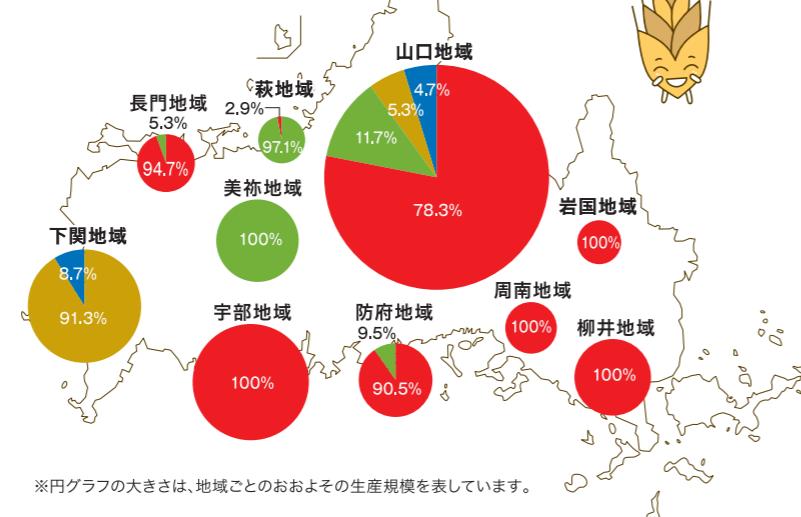
#### 【主な産地】

山口県内 …… 小麦「せときらら」「ふくさやか」  
山口県西部 …… 裸麦「トヨノカゼ」  
山口市・下関市 二条大麦「サチホゴールデン」

#### 【収穫量】平成29年産収穫量

■ せときらら	…… 2,775.0t
■ ふくさやか	…… 514.3t
■ トヨノカゼ	…… 573.2t
■ サチホゴールデン	239.6t

### ●産地マップ



# 大豆

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月

## 需要に応える「結びつき大豆」の産地づくり！

山口県内で生産されている品種は「サチユタカ」と「フクユタカ」です。生産地域は沿岸から中山間まで幅広い地域で生産され、主に集落営農法人を中心に栽培に取り組んでいます。県内の大豆生産者においては、全国豆類経営改善共励会で優れた経営と栽培をしているとして平成19年から**10年連続で全国表彰を受賞**するなど、品質向上に積極的に取り組んでいます。



### 大豆の主な用途

山口県産大豆は主に豆腐の原料として使用されています。県産大豆を100%使用した濃い豆乳で作られる豆腐は、大豆の香りがしっかりして風味の良い、コクと旨味のある豆腐に仕上がります。さらに県産大豆は豆腐だけでなく、味噌や醤油の原料などにも使われています。



### ●出荷データ

#### 【主な産地】

#### 山口県内全域

#### 【集荷量】平成30年産集荷量

サチユタカ	…… 627.0t
フクユタカ	…… 166.0t
その他	…… 4.0t

### ●産地マップ



# オリジナルユリ(プチシリーズ)

山口県オリジナル



出荷最盛期

出荷最盛期

## 「小さい」ことが特長の 山口県オリジナル品種。

フラワーアレンジなどの幅広い用途に使えるよう、山口県で育種されたオリジナル品種の「プチシリーズ」は、**強い香りがなく、花も小さい**ので、食卓など普段の生活空間にぴったり。プチソレイユの花言葉は「いつもあなたを見守っています」です。家族や大切な人を常に思う気持ちを、飾る場所を選ばないプチシリーズを通して伝えてみませんか？



### プチソレイユ



プチソレイユ  
(小さな太陽)

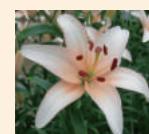
小さくても強く輝いてほしいとの  
思いで名付けられました。



#### ●プチソレイユの基準

- |            |            |
|------------|------------|
| 1.草丈60cm以上 | 3.葉色、花色の良さ |
| 2.花輪数5輪～7輪 | 4.日持ちの良いもの |

### プチシリーズ(プチソレイユを除く10品種)



プチフィーユ  
(小さな女の子)

女の子のほっぺのよう  
なピーチピンクのユリ。



プチブラン  
(小さな白いユリ)

純白色で清楚なユリ。



プチアンジェ  
(天使)

プチシリーズの中で最も  
小さく、可愛らしい白花。



プチエトワール  
(小さな星)

きらきら光る星をイ  
メージしたユリ。



プチルナ  
(小さな月)

可愛い黄色のユリ。



プチセレネ  
(月の女神)

光沢のある淡いレモン  
色のユリ。



プチシュミネ  
(小さな暖炉)

やわらかみのある暖  
かなユリ。



プチロゼ  
(小さなピンク色のユリ)

人気のあるやさしい  
花色。



プチリアン  
(絆)

白に華麗なピンクの  
複色タイプのユリ。



プチフレーズ  
(小さなイチゴ)

甘酸っぱいイチゴをイ  
メージしたユリ。

#### ●プチシリーズ(プチソレイユを除く10品種)の基準

- |            |            |
|------------|------------|
| 1.草丈70cm以上 | 3.葉色、花色の良さ |
| 2.花輪数5輪～7輪 | 4.日持ちの良いもの |

# オリジナルリンドウ(西京シリーズ)

山口県オリジナル



出荷最盛期

## 涼やかで凛とした夏花。

山口県生まれのオリジナルリンドウ「西京の初夏」をはじめとする「西京シリーズ」は、さまざまな用途に向くよう、県内在来種をもとに育成されました。5月下旬から6月下旬にかけて開花する**極早生品種**の「西京の初夏」は、全国に先駆けて市場に出荷され、続いて「西京の涼風」、「西京の夏空」が継続出荷されます。**くすみのない鮮明な青色系統の花色**が魅力で、稽古や葬祭関係だけでなく、テーブルフラワー や洋風のアレンジなどに幅広く活用されています。



### オリジナルリンドウ「西京の初夏」

#### 西京の初夏

開花時期 5月下旬～6月下旬

開花の早さは日本一。花色は明るい青紫色。和洋  
両方の用途に使用しやすい特徴があります。

#### ●オリジナルリンドウ「西京の初夏」の基準

- 1.草丈70cm以上
- 2.花段数5段以上 (花段のバランスがとれているもの)
- 3.曲がりなし
- 4.葉色、花色の良さ
- 5.日持ちの良いもの

### オリジナルリンドウ(西京の初夏を除く2品種)

#### 西京の涼風

開花時期 6月下旬～7月下旬

花色は濃い青紫色。既存の早生系品種の中では  
生育旺盛で、花のボリューム感が特徴です。

#### 西京の夏空

開花時期 7月下旬～8月中旬

お盆時期に出荷される耐暑性品種。暑い夏に涼し  
げな印象の、透明感のある青色の花色が特徴です。

#### ●オリジナルリンドウ (西京の初夏を除く2品種)の基準

- 1.草丈80cm以上
- 2.花段数5段以上 (花段のバランスがとれているもの)
- 3.曲がりなし
- 4.葉色、花色の良さ
- 5.ボリュームがあって日持ちの良いもの

