

令和6年度(第63回)農林水産祭  
**実りのフェスティバル主要出展物等予定一覧**  
**【都道府県】の主要な出展物(3品)を紹介いたします。**

ここに紹介いたしました出展物につきましては、ホームページでの紹介掲載のみとさせていただきます、  
**出展物の詳しい内容等についての問い合わせは、ご容赦いただきますようお願いいたします。**  
 なお、出展物は予定であり、当日、変更される場合もあります。その際はご容赦ください。

都道府県	No.	主要出展物 3品について(都道府県)
B-1 北海道	1	【北海道米】 最高評価「特A」14年連続受賞の「ゆめぴりか」を1合研のすくい取りで販売します。甘みと味わいの濃さ、粘りの強さが特徴です。和食と相性抜群の「ふっくらりんこ」も販売します。そのほか、環境に配慮したYES!clean表示の米粉と旬の野菜を使った「野菜あん団子」も限定配布します。
	2	【じゃがいも】 じゃがいもの新品種「ゆめいころ」は、男爵薯と比較すると、しっとりとした食感と、あっさりとした味わい。目が浅く、煮崩れしにくいので、お料理との相性も抜群です。そのほか、いも料理にも使えるてん菜糖の配付も行います。
	3	【昆布】 「日高昆布」味の良い出汁も出て、柔らかくなりやすいので煮物や昆布巻に適しています。 「利尻昆布」味が濃く香りも高い透明な澄んだ出汁が取れます。 「羅臼昆布」非常に濃厚な出汁が取れます。
C-8 岩手県	1	【お米:「金色の風」、「銀河のしずく」】 岩手県オリジナル水稲品種「金色の風」は、豊かな甘み、ふわりとした食感、冷めても変わらない粘りが特徴のお米です。同じく、岩手県オリジナル水稲品種「銀河のしずく」は、粒が大きく炊き上がりが白くてつややか、粘りはあっさりめで噛めば噛むほど甘さが広がります。
	2	【りんご】 冷涼で気温の日較差が大きい恵まれた気象条件を生かしながら、品質(着色、糖度)が向上する「わい化栽培」を取り入れ、完熟したりんごが特徴です。太陽の恵みをたっぷり受けたりんごは、より甘みが際立ち果汁たっぷりです。
	3	【三陸産わかめ】 沿岸地域で養殖されているわかめは、肉厚で歯ごたえがあり、色が濃く熱に強いことが特徴です。原料や食塩含有率、管理体制など認証制度によって高い品質を維持しています。是非ご賞味下さい。
A-7 秋田県	1	【秋田米】 美人を育てる秋田米「あきたこまち」に加え、昨年デビューした秋田米の最上位品種「サキホコレ」の試食・販売を行います。卓越した食味・外観・香り・食感のバランスに優れた「サキホコレ」をぜひご堪能ください。
	2	【100%ジュース】 秋田の自然豊かな大地が育んだ青果物を、旬のおいしさをそのままに100%ジュースにしました。りんご・トマト・桃・ぶどうのジュースの試飲・販売を行います。素材を感じられる味をお楽しみください。
	3	【ハタハタ】 「魚」に「神」と書いてハタハタ(鱒)。普段は姿を見せない魚が、正月前に突然大群で押し寄せることから、神様の恵みであるとした敬意の証です。ハタハタ加工品の販売を行いますので、ぜひご賞味ください。
C-10 山形県	1	【お米:「つや姫」】 際立つ「粒の大きさ」、「白い輝き」、「旨さ」、「香り」、「粘り」は、ごはんそのものがご馳走。山形の農の匠が丹誠込めて育てるおいしさを極めた特別なお米。何よりも「白いごはん」が大好きな人にお届けします。
	2	【山形産西洋なし:「ラ・フランス」】 「果物の女王」と呼ばれる「ラ・フランス」は、全国でも圧倒的な生産量を誇っています。特有の芳香とまろやかな果肉が西洋梨の最高峰。収穫してから予冷追熟することで、高貴な香りと上品な味わいになります。
	3	【山形芋煮】 山形の秋を代表する郷土料理、「芋煮」。9月には「日本一の芋煮会」が開催されています。牛肉、里芋、ネギ、きのこなど山形の豊かな大地で育てられた自慢の農産物がふんだんに入った「芋煮」をご賞味ください。
A-6 福島県	1	【米:福、笑い】 「日本一の米をつくりたい。」という想いで14年の歳月をかけて、福島県が開発したオリジナル米である「福、笑い」を販売いたします。「香りが立ち、強い甘みを持ちながら、ふんわり柔らかく炊きあがる」という、これまでにない食感・食味が持ち味のお米です。
	2	【日本酒】 “米がいい、水がいい、人がいい”これがふくしまの酒が美味しい理由です。県内にある50を超える酒蔵が、その腕を競い合い、個性がありながら質が良く飲みやすいお酒を醸造しています。
	3	【水産加工品】 福島県沖は親潮と黒潮がぶつかり合う潮目の海。そこで水揚げされた品質の高い魚は「常磐もの」と呼ばれ、高い評価を受けています。福島県を代表するメヒカリやカツオ、サンマなどの美味しい加工品をお届けします。

都道府県	No.	主要出展物 3品について(都道府県)
A-9 埼玉県	1	【東松山ふおれピクルス】 埼玉県比企地域で生産された野菜・果物を使用、商品企画から販売まで「地域のチカラ」を結集させた季節を感じられるピクルスです。 Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2024で『優秀賞』を受賞しました。
	2	【咲いたまハンバーグ】 主原料は全て埼玉県産の豚肉100%のハンバーグ。狭山茶を練り込むことで見た目にも珍しい商品は、電子レンジで温めるだけで出来たての味をお楽しみいただけます。 Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2024で最終選考商品となりました。
	3	【秩父きゅうりピクルス】 イチローズモルトで有名な「秩父蒸留所」の特製ウイスキー堆肥を使い、秩父の大地が育んだ「秩父きゅうり」をこだわりの製法でピクルスにしました。 Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2024で最終選考商品となりました。
A-8 千葉県	1	【落花生・さつまいも】 青木昆陽が試験栽培をはじめて約300年、良質な千葉県産さつまいもで作った人気スイーツや、「千葉半立」や「Qなつつ」、「おおまさり」など千葉県産落花生を取り揃えておりますので、是非お召し上がりください。
	2	【黒アヒージョ】 千葉県にゆかりの深い調味料、醤油を使ったアヒージョである「黒アヒージョ」は、千葉県の新ご当地グルメです。県産農林水産物と相性が抜群ですので、この機会にお楽しみください。
	3	【食のちばの逸品】 豊かな自然に囲まれた千葉県には、豊富な県産食材を活かし、地元ならではのこだわりのある魅力的な加工食品が数多くあります。そんな本県で輝く「食のちばの逸品を発掘」コンテストの受賞商品をご用意しております。
B-11 山梨県	1	【シャインマスカット】 山梨県はブドウの生産量日本一。中でも、シャインマスカットは消費者の人气が高く、生産量も年々増加しています。生産者の匠の技で栽培されたシャインマスカットを味わってください。
	2	【ワイン】 山梨県は日本ワインの発祥の地であり、その生産量とワイナリー数は日本一を誇っています。国内だけでなく、海外からも高い評価を受けている「ワイン県やまなし」のワインをぜひ味わってください。
	3	【その他農産物・加工品】 山梨県では、地域の特色ある高品質で、安全・安心な農産物の生産とその加工に積極的に取り組んでいます。この機会にぜひ味わってください。
B-5 長野県	1	【りんご:「シナノゴールド」】 長野県オリジナル品種のシナノゴールド。パリッとした食感が特徴で、酸味と甘みのバランスが良く、香りも芳醇な黄色いりんごです。
	2	【きのこ:えのきたけ、ブナシメジ】 全国有数のきのこ生産量を誇る「きのこ王国」長野県産の「えのきたけ」と「ぶなしめじ」です。
	3	【お米:風さやか】 しっかりとした旨味と甘みがあり、さまざまな料理に合います。冷めても「もちり」とした食感とおいしさが保たれ、お弁当やおにぎりにもピッタリの長野県オリジナル米です。(りんご、きのこを一定数購入の方に1合プレゼント)
C-9 静岡県	1	【わさび】 静岡県天城山の湧き水と、世界農業遺産・日本農業遺産認定された伝統的な畳石式栽培により育てた伊豆のわさびです。爽やかな香りと共に是非一度ご堪能ご賞味ください。
	2	【伊豆の柑橘類】 沼津市西浦産の早生みかんと、濃厚な味わいの「西浦みかん寿太郎」のジュースや缶詰、伊豆特産の香り豊かな「ニューサマーオレンジ」の果汁を使用したジュースやマーマレードなどの加工品を販売します。
	3	【富士山南麓のお茶】 静岡県東部の富士山南麓に広がる茶産地で育った一番茶を100%使用したボトル缶茶飲料をはじめ、沼津市が舞台のTVアニメ「ラブライブ！サンシャイン!!」コラボの「ぬまっちゃ」や茶葉などを販売します。
B-10 新潟県	1	【お米:「コシヒカリ」】 米どころ新潟のトップブランド米「コシヒカリ」の新米ができました。適度な粘りを持ち、柔らかく、一噛みでうまみのはじけます。香りが良く、甘みがあり、ごはんそのもののうまみが味わえます。
	2	【おけさ柿】 新潟県の柿は「おけさ柿」のブランド名で親しまれています。種のない渋柿を、炭酸ガスやアルコールで渋を抜くため、甘柿にはない食感が楽しめます。柔らかくてジューシーな「あんぼ柿」もおすすめです。
	3	【きのこ】 新潟県は、全国第2位のきのこ生産量を誇る「きのこ王国」です！今回は、「しいたけ」「しめじ」「なめこ」をご用意しました。みなさんも新潟県のおいしいきのこをぜひ味わってみてください。



都道府県	No.	主要出展物 3品について(都道府県)
A-11 富山県	1	【富山米「富富富(ふふふ)」】 粒立ちの良さとあっさりとした口当たりで、噛むほどに、うまみ、甘みが口の中にやさしく広がり、色々なおかずや料理に合います。食べたときに「ふふふ」と幸せな気持ちになってもらいたい想いを込めたお米です。
	2	【しろえび紀行】 白えびの淡白で上品な味わいを生かした薄焼きせんべいです。団欒のひとつときに、心を込めた贈答品としてどうぞ。当日は試食販売を行います。
	3	【チューリップの球根】 富山県のチューリップ球根生産は、100年を超える歴史を重ね、全国一の出荷量を誇っています。植付時期は10月下旬頃(紅葉の季節)からです。当日はギフトセットや新品種5球入りなどの販売を行います。
B-7 石川県	1	【ひやくまん穀】 石川県のブランド農林水産物「百万石の極み」に認定しているお米で、大粒で食べ応えがあります。炊きたてはもちろん、冷めてももちりと美味しいので、弁当やおにぎりにもオススメです。
	2	【能登大納言小豆】 全国に数ある大納言小豆の中でも、ひときわ粒が大きく宝石のような鮮やかな赤い色が特徴で別名「赤いダイヤ」と呼ばれています。皮が柔らかく風味も良いと高く評価されており、高級和菓子の材料として重宝されています。
	3	【いしる】 日本三大魚醤の1つで、能登では昔からいわしやイカを原料に作られています。チャーハンなどの炒め物やカレー、パスタ、鍋などの隠し味として入れるととても美味しいです。
B-12 福井県	1	【ふくいポーク】 「たくましさは、おいしさ。」をキャッチフレーズに、農場HACCP認証制度に基づく衛生管理のもと、餌に乳酸菌を加えることで抗生物質の使用を減らし、旨味たっぷり美味しく、健康な豚に育てられています。
	2	【いちほまれ】 「コシヒカリ」を生んだ福井県が総力をあげ開発し、2017年に誕生した新しいブランド米です。絹のように白くツヤがあり、粘りと粒感の絶妙なバランスと、噛めば噛むほど広がる優しい甘みが特徴です。
	3	【さかほまれ地酒】 福井県が生み出した新たな酒米「さかほまれ」と酵母、福井の清らかな水を使用した大吟醸酒です。県の研究所・酒蔵が10年の歳月をかけ、2020年に商品化しました。洗練した甘みと香りのある味わいが特徴です。
A-10 岐阜県	1	【富有柿】 そのみずみずしさ、強い甘みから甘柿の王様と称される「富有柿」は、岐阜県が発祥の地であり、県内の柿栽培面積の7割を占めています。当日は試食及び販売を実施します。
	2	【栗きんとん】 栗本来の香りや甘みが口いっぱい広がる、岐阜県の銘菓「栗きんとん」。栗が実る秋だけに食べられる贅沢な味覚です。全国でも上位の生産量を誇る岐阜の新鮮な栗をたっぷり使用した旬の味を是非ご賞味ください。
	3	【飛騨牛】 霜降りが細かく、鮮やかな肉色が特徴の「飛騨牛」。筋肉繊維が細やかなため、柔らかくて甘みが感じられ、まさに、牛肉の芸術品と呼ぶにふさわしい逸品。当日は飛騨牛の加工品を販売します。
B-13 愛知県	1	【キャベツ】 愛知県は作付面積が全国1位。東三河地域を中心に冬から春にかけて生産される冬系キャベツは、硬くしまって煮くずれせず、加熱すると甘みが増すので、持ち味を活かした献立でご賞味下さい。
	2	【次郎柿】 秋を代表する果物である柿。今が旬の次郎柿は、深くコクのある甘みとしっかりとした歯ごたえが特徴で、11月は収穫の最盛期となります。シャキシャキとした食感もお楽しみ下さい。
	3	【あいちの花】 愛知県は昭和37年から花の産出額日本一の「花の王国」。多種多様な花が生産され、きく、ばら、シクラメン等は日本一の産出額を誇ります。鮮やかに咲き誇る「あいちの花」を手にとってみて下さい。
B-6 三重県	1	【伊勢茶】 三重県は、緑茶の栽培面積、生産量ともに全国第3位のお茶処です。その歴史は古く、平安時代に茶が伝来して以来、豊かな自然と栽培に適した気候風土の中、各地で特色あるお茶が生産されています。
	2	【三重南紀みかん】 東紀州地域の温暖な気候と水はけの良い土壌を活かし、マルチ栽培により水分を管理して栽培されたみかんです。一つ一つ光センサーで選別し、厳しい基準をクリアした選りすぐりのみかんです。
	3	【三重のお酒】 三重県の日本酒は令和2年国税庁から酒類の地理的表示(GI)の指定を受け、地域ブランド化に取り組んでいます。総じて暖かみがあり芳醇な酒質で、魚介類との相性が抜群です。会場では三重のお酒の試飲販売を行います。

都道府県	No.	主要出展物 3品について(都道府県)
B-4 岡山県	1	【蒜山ジャージー乳製品】 蒜山ジャージーは、山々に囲まれた美しい自然環境で育まれた、質の高い乳製品が自慢のブランドです。特にその牛乳は、濃厚でクリーミーな味わいが特徴。ジャージー牛から採れる牛乳は、脂肪分が豊富で栄養価も高く、飲む人を虜にします。蒜山の大自然を感じながら、ぜひ一度味わってみてください！
	2	【海の幸】 中国山地に降りそそいだ雨は豊かな土壌に染み込み、3本の大きな河川を通じて岡山の海に栄養を運びます。この豊かな海で育った良質なノリやカキを、新米の美味しいこの季節にお召し上がりください。
	3	【木製ガチャガチャ】 岡山県ブースでの購入者限定！岡山県産材で作られた木製のガチャガチャにチャレンジできます。岡山県産のブドウ(紫苑)やデニムトートバックなど岡山ならではの景品をご用意しております。
B-14 山口県	1	【下関ふぐ】 山口県を代表する高級魚「ふぐ」。下関は、全国からふぐが集まる「ふぐの本場」として知られ、その品質は職人の目利きと処理技術の高さに支えられています。本場の味を是非ご賞味ください。 ※平成28年GI登録
	2	【長州黒かしわ】 国の天然記念物「黒柏鶏(くろかしわ)」をベースに開発された山口県のオリジナル地鶏「長州黒かしわ」。地鶏ならではの適度な歯応えとジューシーな肉質で、噛むほどに旨味が溢れます。 ※令和6年GI登録
	3	【徳地やまのいも】 山口県の伝統野菜「徳地(とくぢ)やまのいも」。山口市徳地では江戸時代後期から栽培されています。拳のような形が特徴で、粘りが強く、消化もよいスタミナ食として重宝されています。 ※令和2年GI登録
B-3 徳島県	1	【木頭ゆず】 地理的表示(GI)保護制度に認定されている那賀町の木頭ゆず。剣山系に囲まれて雨量が多く、寒暖差が激しい地域で育つことなどから、香り高く酸味が強いのが特徴です。果汁を搾れば豆腐やお鍋が高級感のある味わいに。
	2	【モリンガ加工品】 鉄分やカルシウム、ビタミン類など様々な栄養素が含まれたスーパーフードとして近年注目を浴びる植物「モリンガ」。料理やお酒、お湯に溶かして使えるパウダーと、澄んだ青色のモリンガ茶をご用意しています。
	3	【花かつお】 牟岐町の「勝浦花かつを店」店内で削るかとお節は香りが高く、お土産や贈り物として、地元だけではなく県外の方からも人気です。お出汁をとるのはもちろん「そのまま食べる！」も最高のかつお節です。
B-15 香川県	1	【さぬき讚フルーツ「さぬきゴールド」】 「さぬきゴールド」は、香川県オリジナル品種のキウイフルーツのひとつです。鮮やかに輝く黄金色の果肉と世界最大級の大きさ。酸味が少なく、糖度が高く、豊かな果汁が楽しめます。ビタミンCは通常品種の2.9倍。
	2	【オリーブ畜産物】 「オリーブ畜産物」とは、香川県産オリーブの採油後の果実を乾燥した「オリーブ飼料」を与えて、香川県内の農場で大切に育てた牛・豚・地鶏の総称です。その効果で、肉質は柔らかくなり、甘味や旨味が増します。
	3	【伊吹いりこ・オリーブイリコ】 香川県西部の伊吹島で漁獲され、すぐに加工した「伊吹いりこ」は、地域ブランドに登録されています。オリーブ葉と一緒に煮上げた「オリーブイリコ」は、魚臭や苦み、渋みが軽減され、雑味の少ない出汁が取れます。
A-12 高知県	1	【ゆず】 全国出荷量日本一の高知県のゆず。11月は最も香り高く美味しい時期です。ヨーロッパでも人気で輸出が伸びています。お鍋や麺、お菓子などちょっと加えるだけで料理の味わいが深まります。秋の味覚にどうぞ。
	2	【土佐備長炭】 豊かな森林資源を活用し、熟練した伝統技術により焼き上げられる土佐備長炭。鉄よりも固く火力が安定し、食材の持ち味が最大限引き出せることから、多くの高級料亭で活用されています。
	3	【天然あゆ】 高知県は四万十川や仁淀川など、全国に誇る多くの清流に恵まれてます。こうした環境で育ったあゆは、全国から集結する「清流めぐり利きあゆ会」で何度もグランプリに輝いている美味しいあゆです。
B-2 福岡県	1	【福岡かき】 本県が開発したオリジナル品種「秋王(あきおう)」を今年も販売します。糖度が高くサクサクとした食感で大変美味しく、種がほとんどないといった特徴のある、その名の通りまさに「秋の王様」の柿です。
	2	【八女茶(玉露、煎茶)】 八女茶は、玉露、煎茶ともに香り豊かで味は濃厚、まろやかでこくがあり、うま味強い、全国的に有名な高級茶です。その中でも「八女伝統本玉露」は、お茶で初めて「地理的表示(GI)保護制度」に登録されました。当日は、試飲もありますのでぜひお越しください。
	3	【福岡有明のり】 日本一の海苔産地といえば有明海、そして有明海に面した福岡県は全国トップクラスの海苔生産県です。「福岡有明のり」は、香り豊かで口溶けが良く、舌の上でうま味が広がる最高級品です。試食もありますので是非一度ご賞味ください。



都道府県	No.	主要出展物 3品について(都道府県)
C-4 佐賀県	1	【さが美人】 佐賀県の美味しい温州みかんのなかで、糖度の高さ、酸の程良さ、そして見た目の良さなど、厳しい基準を満たしたものが「さが美人」となります。甘くて美味しい「さが美人」をぜひご賞味ください。
	2	【佐賀海苔】 佐賀海苔は日本一の干満差の有明海から生まれる逸品です。黒紫色の艶、香ばしさと旨み、ふわっと溶ける口どけの良さが特徴です。美味しい佐賀海苔をぜひご賞味ください。
	3	【うれしの茶】 「うれしの茶」は、緑茶の艶が深く、香りや旨みが強いという特徴を持ちます。茶葉は、急須の中でゆっくりと開きながら旨みが抽出されるため、そそぐたびに味や香り、旨みの移り変わりを楽しめます。
C-1 長崎県	1	【長崎ちくわ】 厳選された長崎産のエソ・カナガシラのすり身を、職人が1本1本手握りで丹精込めて焼いた極上の一品です。魚の旨味と弾力のある食感が自慢です。
	2	【あなたを骨抜き海鮮丼】 長崎県西海市産の活魚 ブリ・タイ・シマアジを使用。活魚料理店特製のたれに漬け込み、その日のうちに真空冷凍しています。行列のできる名店の海鮮丼が簡単に食卓で召し上がれます。
	3	【長崎みかん】 長崎県は生産量第6位を誇るみかん産地です。品質にこだわり、様々な技術を駆使することで美味いみかん作りに取り組んでいます。温暖な気候と恵まれた土壌、農家の熱い情熱に育まれたみかんをどうぞご賞味ください。
A-14 熊本県	1	【トマト】 熊本県産トマトは、温暖な海沿いでは秋～春にかけて、涼しい高原では夏～秋にかけて季節ごとに最適な生産地で栽培され、一年を通し安定的に出荷されています。熊本県産トマトの出荷量は日本一です。
	2	【アールスメロン】 全国有数のメロンの産地熊本県から芳醇な香りとう上品な甘さを持ち合せた、メロンの王様「アールスメロン」をお届けします。ご自宅用や大切な方への贈答品としてご利用下さい。
	3	【栗ジャム】 熊本県は全国2位の栗の大産地。熊本県山江村産の栗を贅沢に使い仕上げていますので、栗の風味をダイレクトに味わえるのが特徴です。 こっくりした味わいはバターや生クリームとの相性抜群です。
A-5 大分県	1	【大分かぼす】 まろやかな酸味と爽やかな香りが特長。他の香酸柑橘より酸味が柔らかく、食材の味を引き立てます。江戸時代から続く伝統や高品質を生む生産技術等が認められ、地理的表示(GI)保護制度にH29年に登録されました。
	2	【大分県産乾しいたけ】 大分県産乾しいたけは、大分の豊かな自然の中で2年間じっくり菌を成長させる原木栽培で作られています。県内に豊富にあるクヌギ原木を使い栽培された乾しいたけは肉厚なものが多く、今年の全国乾椎茸品評会で25連覇を果たしました。
	3	【豊後別府湾ちりめん】 豊後別府湾ちりめんは別府湾で漁獲されたシラスを無添加・無漂白と天日干しにこだわり、加工した「ちりめん」です。平成19年に地域団体商標を取得し、大分県を代表するブランド水産物です。
B-9 宮崎県	1	【宮崎牛】 第12回全国和牛能力共進会(5年に1度開催)では、最高賞となる内閣総理大臣賞を史上初めて4大会連続で受賞するなど、その品質は国内外で高く評価されています。
	2	【ゴボチ】 宮崎の豊かな大地で育てられたごぼうを、保存料、着色料を一切使用せず、素材の風味を生かしてパリッと揚げたチップスで、プレーン醤油やブラックペッパー、ピリ辛味があります。11月11日はゴボチの日です。
A-4 鹿児島県	1	【鹿児島黒牛】 全国和牛能力共進会で2大会連続「和牛日本一」の栄冠に輝いた「鹿児島黒牛」は、きめ細やかなやわらかい肉質とバランスのよい霜降りが自慢です。試食もご用意しておりますので、日本一の和牛を是非ご堪能ください。
	2	【かごしま黒豚】 さつまいも入りの飼料を与えられたかごしま黒豚は、歯切れが良くやわらかく、うま味や甘みに富み、口の中でべたつかず、さっぱりとした味わいが特徴。鹿児島を代表する逸品を是非ご賞味ください。
	3	【肉加工品】 鹿児島を代表する鹿児島黒牛、かごしま黒豚など、おいしいお肉を使った餃子やメンチカツなどの加工品をご準備しました。餃子の試食をご用意しておりますので、是非お立ち寄りください。