

令和7年度(第64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、
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)
北海道	1	【牛乳・乳製品】 北海道の酪農家によるアンテナショップ「MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO」が実りのフェスティバルに初出店！ 道内各地の牛乳飲み比べセットやソフトクリームの販売を行います。 ぜひ北海道牛乳・乳製品の美味しさを実感してください。
	2	【豆】 北海道十勝産の風味豊かな小豆をはじめ、煮豆にすると美味しい金時や年末のおせちに欠かせない黒豆など 今年収穫された新豆も含め5種類の豆を5合升のすくい取りで販売いたします。どうぞご賞味ください！
	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。
岩手県	1	【お米:「金色の風、銀河のしずく」製品】 岩手県オリジナル水稻品種「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稻品種「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	【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。是非ご賞味ください。
	3	【ブルーベリージュース】 岩手県内の丘陵地で生産されたブルーベリーは、冷涼な気候に適したハイブッシュ系と呼ばれる品種で、大きめの果実はさわやかな甘酸っぱさが特徴。無添加・果汁100%の自然な甘さでさっぱりとした味わいが特徴です。
秋田県	1	【秋田米】 美人を育てる秋田米として、デビュー41周年を迎える「あきたこまち」、令和4年デビューの秋田米最上位品種「サキホコレ」の2品種の販売を行います。 秋田の雄大な風土に育まれた秋田米をご賞味ください。
	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・桃のジュースの試飲・販売を行います。素材そのものの味をお楽しみください。
	3	【ギバサ(アカモク)】 秋田県産ギバサは、独特のねばねば食感が特徴です。フコイダンやポリフェノールを豊富に含んでおり、美容や健康にも良いとされています。ご飯のお供やお味噌汁の具材として、ぜひお召し上がりください。
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、全国生産量の約80%を占めています。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。
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)
埼玉県	1	【さつまいも】 令和5年7月に世界農業遺産に認定された伝統的な「武蔵野の落ち葉堆肥農法」で生産されたさつまいもです。「栗よりうまい十三里」と謳われる美味しいさつまいもをご賞味ください。
	2	【梨「黄金の雫」を使用したお菓子】 埼玉県が誇るブランド梨「彩玉」の中で糖度13度以上・重量500g以上から厳選したJAさいたまオリジナルブランドの「黄金の雫」を使用して作りました。 彩玉の上品でさわやかな甘さが広がるグミとロールケーキをご賞味ください。
	3	【埼玉県産新米(彩のきずな)】 埼玉県が開発した暑さにも病気や害虫にも強い品種で、甘みと旨みのバランスがとれた、様々な料理によく合うお米です。穫れたての新米を販売します。
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加工品や、「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。
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、地域の特長を生かした高品質で安全・安心な農畜水産物とその加工品の生産振興に取り組んでいます。今年度は本県が生産量全国1位のスモモを使った食品も用意しました。この機会にぜひ味わってください。
長野県	1	【りんご:シナノホッペ、シナノスイート、シナノゴールド】 甘味と酸味のバランスとシャキッと食感の「シナノホッペ」、甘くて果汁たっぷりの「シナノスイート」、パリッとした食感と芳醇な香りの「シナノゴールド」。どれも特徴があっておいしい長野県生まれのりんごをぜひ味わってください。
	2	【ぶどう:クイーンルージュ、シャインマスカット】 気品ある赤色と上品な甘さが魅力の長野県オリジナル品種の「クイーンルージュ」、爽やかな香りとパリッと甘い「シャインマスカット」。長野県の風土で育まれたおいしいぶどうをぜひ味わってください。
	3	【お米:風さやか】 長野県生まれの「風さやか」は、甘みと旨みのバランスが良く、あっさりとした味わいが特徴です。冷めてももちりとした食感が残り、おいしさが保たれるため、お弁当やおにぎりにぴったりのお米です。この機会にぜひ一度ご賞味ください。
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。
富山県	1	【富山米「富富富(ふふふ)」】 粒立ちが良く、噛むたびに一粒一粒の味わいがじんわりと口いっぱいに広がり、思わず「ふふふ」と笑みがこぼれます。冷めてもおいしく、お弁当やおにぎりにもぴったりなお米です。当日は試食・販売を行います。
	2	【ほたるいか素干し】 富山湾産のほたるいかと天然塩だけを使用し、ひとつひとつ丁寧に干しあげることで、素材の味を損ねることなく旨味を凝縮しています。軽く炙るとさらに香ばしさが広がります。当日は試食・販売を行います。
	3	【チューリップ球根】 富山県のチューリップ球根生産は、100年を超える歴史があり、全国一の出荷量を誇っています。植付時期は10月下旬ごろからです。当日はとやまオリジナル品種の5球入りやセット品などの販売を行います。
福井県	1	【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。(91字)
	2	【甘えび】 福井県で水揚げされる甘えびは品質が高く、プリっとした身と、とろける甘さの両方を味わうことができます。ブースではビスクソースなどの加工品もご用意しておりますので、ぜひお買い求めください。(92字)
	3	【越前がに】 ズワイガニのトップブランドとして広く知られている「越前がに」。その甘い身の奥深いおいしさは、まさに“冬の味覚の王者”。ブースでは越前がにを贅沢に使用したパスタソースもご用意しております。(93字)

都道府県	No.	主要出展物 3品について(都道府県)
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に広がる、岐阜県の銘菓。秋限定の贅沢な味覚です。岐阜県は全国でも上位の生産量を誇る栗の産地。今年は県育成品種「えな宝月」を原料とした栗きんとんもご用意します。
	3	【日本酒(酔むすび)】 岐阜県が美濃地域の酒蔵から要望を受け、42年ぶりに育成・開発した酒米「酔むすび」で作った日本酒です。受賞歴のあるお酒も用意しますので、ぜひご賞味ください。
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たキャベツは、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ぜひお楽しみ下さい。
	3	【シクラメン】 愛知県は1962年から花の産出額日本一の「花の王国」。シクラメンは冬の室内を華やかに飾る代表的な花。日によくあて、こまめに手をかければ、桜の咲く頃まで花を楽しむことができます。
滋賀県	1	【おためし鮎寿し】 魚治は天明4年の創業より伝わる蔵持の乳酸菌を使い二年熟成の鮎寿しを作り続けています。雪深い奥琵琶湖の風土を生かした二冬の低温熟成が特徴で、クセのない奥行きのある味わいが楽しめます。
	2	【アユの佃煮】 奥村佃煮の「アユの佃煮」は、厳選された新鮮なアユを伝統の技でじっくりと炊き上げた逸品。ほろりと柔らかい身と、甘辛い醤油ベースの味付けが絶妙にマッチし、ご飯のお供にぴったりです。
	3	【燻製ビワマス】 琵琶湖の清らかな水で育った新鮮なビワマスを使用し、松井網元商店の職人が丁寧に燻製しました。櫓(なら)冷燻による豊かな香りと深い旨味が特徴で、ご飯やお酒のお供にも最適です。
岡山県	1	【ぶどう】 今年、栽培開始から150年を迎えた岡山県のぶどう。温暖な瀬戸内の気候や、積み重ねられた先人たちの栽培技術、生産者の果物づくりに対する情熱と努力が生み出した豊かな味と香りのぶどうをご賞味ください。
	2	【蒜山ジャージー乳製品】 蒜山ジャージーは、蒜山高原の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。特に牛乳は、脂肪分やカルシウムなどの栄養価が高く、濃厚でクリーミーな味わいが特徴です。ぜひ一度味わってみてください。
	3	【海の幸】 2024Fish-1グランプリで準グランプリに輝いた「クロダイのなめろう丼」、全国第三位の生産量を誇り、一年物のカキであっさり食べやすい「岡山かき」、色・艶が良く、香り高い「岡山のり」をぜひご賞味ください。
山口県	1	【生ういろう】 山口の外郎は、ワラビ粉を使うことでぷるんとした口当たりが特長。なかでも「生ういろう」は、蒸したて後そのまま包装しており、モチモチ感が強く、人気の商品です。日持ちが短いため、初日のみの限定販売です。
	2	【はなっこりー】 中国野菜のサイシンとブロッコリーをかけ合わせて作られた山口県のオリジナル野菜「はなっこりー」。葉・茎・花をまるごと食べられ、甘みがありくせがない味が特長で、しゃきとした歯ごたえが魅力の野菜です。
	3	【のどぐろ開き】 山口県は全国有数の「のどぐろ(アカムツ)」の産地。上質な脂がのっていることから「白身のトロ」と称され、ふんわりと口の中でとろけるような柔らかな口当たりが特長で、焼くと滴るほどの脂を含んでいます。
徳島県	1	【吉岡さんちのなると金時】 ホクホク感と上品な甘さが絶品なブランドさつまいも「なると金時」。海のミネラルを含んだ鳴門市里浦町の良質な砂地で生産している吉岡さんちのなると金時です。
	2	【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。
	3	【牟岐茶】 90種類以上の栄養素が含まれたスーパーフードとして注目を浴びる植物「モリンガ」と阿波藍をブレンドしたハーブティー。モリンガの生産地「牟岐町」から名付けられたマリンブルーの「牟岐茶」をご賞味ください。

都道府県	No.	主要出展物 3品について(都道府県)
香川県	1	【さぬき讃フルーツ「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	【オリーブの新漬け】 県花・県木のオリーブ。その実を手摘みし、塩水に漬けこみました。果実のようなフレッシュな香りと濃厚な味わいは、新鮮な国産だからこそ実現できる贅沢な味。ワインなどのおつまみにぴったりです。
	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、雑味の少ない出汁が取れます。そのほか各種珍味もご用意。
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。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、海外でも人気で輸出が伸びています。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、全国一の生産量を誇る土佐備長炭。熟練した技術により鉄よりも硬く焼き上げられています。高い火力が安定することで食材の持ち味が最大限に引き出せられることから、多くの高級料亭等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。あゆは川底の苔を主食としており、水質の良い河川ほど味の良いあゆが育つと言われています。高知県の天然あゆをぜひご賞味ください。
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長があり、その名の通りまさに「秋の王様」の柿です。(94文字)
	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、うま味が強い、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。(100文字)
	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、舌の上にうま味が広がる最高級品です。(87文字)
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。
長崎県	1	【長崎みかん】 長崎県は全国第6位の産出額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し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。
	2	【ゆでぼし大根】 長崎のゆでぼし大根づくりには、ゆでぼし大根専用の「大栄大蔵大根」が使われています。洗浄・千切り・釜茹でして、1～2昼夜かけて自然乾燥させることで、栄養豊富なおいしいゆで干し大根ができあがっています。
	3	【長崎県産ストレートみかんジュース】 まるでみかんを食べているかのような濃厚な美味しさで、ストレートのみかんジュースなので小さなお子様にも安心してお召し上がりいただけます。ECサイトのJAタウンもぐもぐながさきショップで不動の人気NO.1商品です。
大分県	1	【大分かぼす】 大分県は”かぼす”の全国出荷量の99%を占めています。まろやかな酸味と爽やかな香りが特長で他の香酸柑橘より酸味が柔らかく、様々な食材の味を引き立てる万能調味料です。
	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26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。

都道府県	No.	主要出展物 3品について(都道府県)
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す。プレーン醤油やブラックペッパー、ピリ辛などの種類があり、おやつやおつまみとして、また、サラダやうどんにトッピングしても美味しくいただけます。11月11日はゴボチの日です。
鹿児島県	1	【かごしま茶】 燦々と輝く太陽の恵みと豊かな緑の大地で育まれた「かごしま茶」。そのコクと香りは、全国的に高い評価を受けています。生産量日本一の「かごしま茶」をぜひご賞味ください。
	2	【鹿児島黒牛】 5年に1度開催される第12回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。
	3	【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。