

令和8年度(第65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 | 主要出展物 3品について(都道府県)                                                                                                                    |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 北海道  | 【牛乳・乳製品】<br>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今年も出店！道内各地の牛乳やソフトクリームの販売を行います。<br>ぜひ北海道牛乳・乳製品の美味しさを実感してください。     |
|      | 【米】<br>厳しい審査を経て、10年連続で優秀な成績を収めた、まさに“凄腕”の生産者に贈られる称号で「ゆめびりかの巨匠」を5名も輩出した空知管内の新米300gをプレゼント！<br>空知管内産の新米の試食も実施します。                         |
|      | 【昆布】<br>「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。<br>「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。<br>「羅臼昆布」非常に濃厚な出汁が取れます。                            |
| 岩手県  | 【原木しいたけ(生しいたけ、乾しいたけ)】<br>豊富な森林資源を活用して、涼しい気候のなかでじっくり時間をかけて育まれました。肉厚でしっかりした歯ごたえと、豊かな香りが特徴です。                                            |
|      | 【りんご】<br>岩手県は、冷涼で気温の日較差が大きい恵まれた気象条件を生かす「わい化栽培」を取り入れています。太陽の恵みをたっぷり受けたリンゴは、より甘みが際立ち果汁たっぷりです。                                           |
|      | 【黄金だし ひつつみ】<br>岩手県紫波町産小麦「もち姫」を水でこねて手でちぎった生地を、紫波町のブランド牛「しわもちもち牛」を使用した醤油ベースの出汁で煮込んだ岩手の郷土料理です。(岩手うんめえ〜もん!!グランプリ2024 最優秀賞)                |
| 福島県  | 【米: 福、笑い】<br>「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、福島県の開発したトップブランド米「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。 |
|      | 【日本酒】<br>“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。                                      |
|      | 【水産加工品】<br>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。                        |
| 埼玉県  | 【forelato(ふおれらーと)】<br>埼玉県産農産物を使用したクラフトジェラートです。素材本来の味を活かすことにこだわり、管理栄養士が企画・開発。製造・販売まで自社一貫。Made in SAITAMA優良加工食品大賞2026「大賞」を受賞しました。       |
|      | 【男気トマトジュース】<br>埼玉県桶川市・手島農園で生産された「男気トマト」を100%使用した無塩・無添加で濃厚な味わいのトマトジュースです。Made in SAITAMA優良加工品大賞2025「大賞」を受賞しました。                        |
|      | 【メロン関連商品】<br>埼玉県越谷市の地域ブランド農産物として生産している「越谷スカイメロン」。味はみずみずしく、えぐみの少ない、爽やかな甘さが特徴です。メロンを使ったソルベやコスメ商品をご用意しています。                              |

| 都道府県 | 主要出展物 3品について(都道府県)                                                                                                                |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 千葉県  | <p>【落花生】<br/>千葉県に落花生が導入されて、今年で150周年となります。<br/>殻付き落花生だけでなく、ゆで落花生や落花生のペーストなど、様々な商品を取り揃えておりますので、ぜひお立ち寄りください。</p>                     |
|      | <p>【さつまいも】<br/>全国有数のさつまいも産地・千葉県から、こだわりのさつまいもスイーツをお届けします。<br/>丁寧に管理し、甘みをたっぷりと引き出したさつまいもを使った、冷やしても美味しい焼き芋やプリンをご用意しております。</p>        |
|      | <p>【梨】<br/>千葉県では、古くから続く技術の蓄積により品質の良い梨が栽培されており、産出額は日本一を誇ります。満月のように大きく実ったオリジナル品種「秋満月」のほか、梨の加工品を販売しますので、ぜひお越しください。</p>               |
| 山梨県  | <p>【シャインマスカット】<br/>ブドウの生産量日本一の山梨県が誇る「シャインマスカット」。生産者の匠の技で丹精込めて育てられた、甘みと香り豊かなおいしさをぜひお楽しみください。</p>                                   |
|      | <p>【ワイン】<br/>山梨県は日本ワイン発祥の地であり、生産量とワイナリー数は日本一を誇ります。国内外で高い評価を受ける「ワイン県やまなし」の魅力あふれるワインをぜひご堪能ください。</p>                                 |
|      | <p>【その他農産物・加工品】<br/>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。甲州牛カレーやピーチジュース、南部茶、ほうとう等、本県自慢の味覚をぜひお楽しみください。</p>          |
| 長野県  | <p>【りんご:シナノホッペ、シナノゴールド】<br/>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」、パリッとした食感と芳醇な香りの「シナノゴールド」。どちら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。</p>         |
|      | <p>【ぶどう:クイーンルージュ、シャインマスカット】<br/>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。</p> |
|      | <p>【なし:南水】<br/>濃厚な甘みが自慢の長野県オリジナル品種「南水」。果汁あふれるみずみずしさが楽しめる、信州が誇る人気の梨をぜひ味わってください。</p>                                                |
| 静岡県  | <p>【静岡茶】<br/>県内に広がる多くの産地から、味と色にこだわって集めた一番茶のみをブレンドして製造したオリジナルティーバックをはじめ、従来通り急須で淹れる「お茶」と、世界的ブームである抹茶の販売を行います。</p>                   |
|      | <p>【静岡県産温州みかん濃縮還元果汁100%ジュース】<br/>1缶でみかん約5個分の果汁が含まれています。静岡みかん本来の甘味・酸味を味わうことができるよう砂糖は不使用！静岡みかん魅力をぎゅっと詰め込みました。</p>                   |
|      | <p>【クラウンメロン】<br/>静岡県は温室メロン日本一の産地です。1本の木に1個だけ実をつけ、丹精込めて栽培される芳醇な香りと甘み、網目の美しさが特徴の最高級のメロンです。</p>                                      |
| 富山県  | <p>【富山米「富富富(ふふふ)」】<br/>富山県のブランド米「富富富」。猛暑や病気に強く、化学肥料や農薬の使用を抑えて栽培されています。冷めてもおいしく、さまざまな料理によく合います。当日は試食販売を行いますので、ぜひお召し上がりください。</p>    |
|      | <p>【ほたるいか沖漬け】<br/>新鮮なほたるいかをワタごと醤油ベースの特製タレに漬け込み、風味豊かに仕上げた沖漬けです。ほたるいかの贅沢な旨味そのものをじっくり堪能できる一品です。当日は試食販売を行いますので、ぜひご賞味ください。</p>         |
|      | <p>【チューリップ球根】<br/>富山県のチューリップ球根生産は100年以上の歴史を有し、出荷量は全国一です。長年の品種改良と高度な栽培技術により生産された球根は、国内市場で高く評価されています。ぜひご家庭で美しい花々をお楽しみください。</p>      |

| 都道府県 | 主要出展物 3品について(都道府県)                                                                                                       |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 福井県  | <p>【いちほまれ】<br/>「コシヒカリ」を生んだ福井県が総力をかけて開発し、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。</p>       |
|      | <p>【福井梅】<br/>令和7年出荷量全国第3位を誇る福井県は、実は隠れた梅の産地。大正時代から関西を中心に高く評価され、その美しい青果は「青いダイヤ」とも呼ばれた福井自慢のブランド梅です。</p>                     |
|      | <p>【とみつ金時】<br/>あわら市富津地区を中心に栽培されるブランドさつまいも。収穫後にキュアリング(高温多湿処理)を行い品質を維持。鮮やかな紅色の皮と黄金色の果肉、上品な甘みとなめらかな食感が特徴です。</p>             |
| 岐阜県  | <p>【富有柿】<br/>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。</p>                         |
|      | <p>【栗きんとん】<br/>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「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。旬の味を是非ご賞味ください。</p>                                 |
|      | <p>【米(清流のめぐみ)】<br/>岐阜県オリジナル品種の清流のめぐみは岐阜県内を流れる木曽三川をイメージし、清流で育った「おいしいお米」を「めぐみ」と表現しています。もっちり食感の優しい甘み、すっきりとした後味が特徴です。</p>    |
| 愛知県  | <p>【キャベツ】<br/>愛知県は作付面積が全国1位(R7年産)。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。</p>           |
|      | <p>【次郎柿】<br/>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。他の柿にはないシャキシャキとした食感をぜひ楽しんで下さい。</p>           |
|      | <p>【シクラメン】<br/>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。</p>              |
| 三重県  | <p>【伊勢茶:香小町等】<br/>三重県は、栽培面積・生産量ともに全国第3位を誇る茶産地です。古くから続く歴史と、豊かな自然・栽培に適した気候風土のもと、各地域でそれぞれの個性を活かした特色あるお茶が生産されています。</p>       |
|      | <p>【お米:結びの神】<br/>「結びの神」は、三重県が開発した品種「三重23号」のうち、栽培方法や厳しい品質基準を満たしたお米だけが名乗れるブランド米。大粒でもちもちの食感が魅力で、冷めても美味しく、おむすびやお弁当に最適です。</p> |
|      | <p>【青さのり】<br/>三重県の青さのりの生産量は全国1位で実に6割のシェアを占めています。つくだ煮の原料として使われるほか、一般家庭や飲食店での利用や、菓子類、即席のみそ汁等の加工品まで多様な用途に需要があります。</p>       |
| 滋賀県  | <p>【おためし鮎寿し】<br/>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。</p>                                                    |
|      | <p>【アユの佃煮】<br/>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。</p>                            |
|      | <p>【燻製ビワマス】<br/>琵琶湖の清らかな水で育った新鮮なビワマスを使用し、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。</p>                       |

| 都道府県 | 主要出展物 3品について(都道府県)                                                                                                                    |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 岡山県  | <p>【蒜山ジャージー牛乳・乳製品】<br/>標高500mの蒜山高原で作られた栄養価の高い牧草を食べて育ったジャージー牛は乳脂肪分の高い濃厚なミルクを出すことができ、うっすら金色に輝くことから「黄金のミルク」と呼ばれています。是非ご賞味ください。</p>       |
|      | <p>【海の幸：かき飯、黒鯛のなめろう丼、岡山のり】<br/>全国第3位の生産量を誇る、あっさり食べやすい岡山かきを使用した「かき飯」、「黒鯛のなめろう丼」を是非ご賞味ください。丼に使用している具材のほか、色艶が良く香り高い「岡山のり」も取り揃えています。</p>  |
|      | <p>【ぶどう】<br/>くだもの王国おかやまが誇る岡山県産ぶどう。温暖な瀬戸内の気候と先人たちから受け継がれた栽培技術、生産者たちの果物づくりに対する情熱が育んだ豊かな味わいを是非ご賞味下さい。</p>                                |
| 山口県  | <p>【はなっこりー】<br/>ブロッコリーと中国野菜のサイシン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、くせのない味が特長で、しゃきとした歯ごたえが魅力の野菜です。</p>                |
|      | <p>【やまぐちほろ酔いとらふぐ酔虎】<br/>山口県の地酒の酒粕を餌に混ぜて育てた「やまぐちほろ酔いとらふぐ酔虎」は、その身と白子に旨味・甘味成分が増しており、上品なとらふぐとすることができました。至極のブランド養殖魚をぜひ一度ご賞味ください。</p>       |
|      | <p>【やまぐち和牛燗】<br/>脂が甘くてやわらかく、とろける食感の県産和牛肉のリーディングブランドです。生産者や取扱店の皆さんの想いがたっぷりと詰まった「やまぐち和牛燗」を、ぜひお召し上がりくださいませ。</p>                          |
| 徳島県  | <p>【木頭ゆず】<br/>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。</p>              |
|      | <p>【牟岐茶】<br/>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。</p>                  |
|      | <p>【そのまんまお米ぱん コシヒカリ・玄米・山田錦】<br/>米粉不使用、でもお米100%徳島県阿波産のコシヒカリ・山田錦を粉にせずお米の粒から仕込んだ冷凍お米ぱん。原料米ごとの甘み・旨み・香りを楽しめます。新食感のお米ぱん、ぜひご賞味ください。</p>      |
| 香川県  | <p>【さぬきうどん(本場さぬきうどん協同組合)】<br/>香川県といえば「さぬきうどん」。ヤドンとのコラボ商品や、県が開発した小麦「さぬきの夢」の商品をご用意。自宅で本場の味を楽しめます。常に進化を続けるさぬきうどんをぜひ味わってください(試食あり)。</p>   |
|      | <p>【オリーブ豚ウインナー(協同食品株式会社)】<br/>県花・県木「オリーブ」の採油後の果実を乾燥させた飼料を与えて育成した「オリーブ豚」を使用したウインナーをご用意。独自の開発技術とオリーブの効果により、さっぱりした脂の甘味を堪能できます(試食あり)。</p> |
|      | <p>【伊吹いりこ(伊吹漁協)】<br/>県西部の伊吹島で漁獲し、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(試食あり)。</p>          |
| 高知県  | <p>【土佐備長炭】<br/>豊かな森林資源と製炭技術により、全国一の生産量を誇る土佐備長炭。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使われています。</p>                               |
|      | <p>【原木しいたけ】<br/>全国一位の森林率を誇る高知県の豊かな自然の中でたくましく育ちました。肉厚で香り高く、素材を活かしたシンプルな調理法でも食卓の主役になります。</p>                                            |
|      | <p>【あらげきくらげ】<br/>100%国産の生きくらげです。現在流通しているものの多くは外国産の乾燥品であり、まだ珍しい生のきくらげはもちっ、ぷりっとした食感が楽しめます。軽く茹でて、お刺身で食べるのがおすすめです。</p>                    |

| 都道府県 | 主要出展物 3品について(都道府県)                                                                                                                                                    |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 福岡県  | <p>【福岡かき】<br/>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。</p>                                                      |
|      | <p>【八女茶(玉露、煎茶)】<br/>玉露、煎茶ともに、まろやかな甘みとコクがあり、香りが豊かでうま味が強い高級茶として、全国に知られています。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。</p>                                           |
|      | <p>【福岡みかん】<br/>福岡県で発見された「北原早生」をはじめとする福岡みかん。黄金色に輝き、果汁あふれる果肉と甘み・酸味の絶妙なバランスが魅力。ひと口食べれば次に手が伸びる美味しさです。</p>                                                                 |
| 佐賀県  | <p>【さが美人】<br/>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。</p>                                                         |
|      | <p>【佐賀海苔】<br/>佐賀海苔は世界有数の干満差の有明海が育む逸品で、生産量・販売額ともに日本一。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。</p>                                                          |
|      | <p>【うれしの茶】<br/>全国茶品評会で4年連続日本一の「うれしの茶」は、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、急須でゆっくりと開きながら旨みが抽出されるため、注ぐたびに香り、旨みの移り変わりを楽しめます。</p>                                                |
| 大分県  | <p>【大分かぼす】<br/>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。</p>                                                                 |
|      | <p>【原木乾しいたけ】<br/>大分県産乾しいたけは、豊かな自然の中、クヌギの原木で2年間かけて育てています。肉厚で風味豊かな乾しいたけで、全国乾椎茸品評会で27連覇を達成しました。</p>                                                                      |
|      | <p>【佐伯市産干物】<br/>佐伯市産の干物は、豊かな海の恵みに育まれ、大きく脂ののったアジやイワシを、歴史ある水産加工業者が一枚一枚丁寧に仕上げています。ほどよい塩味と魚本来のうまみが楽しめ、日本の食卓には欠かせない味わいです。</p>                                              |
| 宮崎県  | <p>【宮崎牛】<br/>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。</p>                                                                        |
|      | <p>【ゴボチ】<br/>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。<br/>11月11日はゴボチの日です。</p> |
| 鹿児島県 | <p>【かごしま茶】<br/>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」。多様な品種などから作り出される、香り豊かでコクのある味を楽しむことができ、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。</p>                                      |
|      | <p>【鹿児島黒牛】<br/>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。<br/>試食もご用意しておりますので、日本一の和牛をぜひご堪能ください。</p>                           |
|      | <p>【さつまいも、郷土菓子、加工品】<br/>さつまいもは、濃厚な甘さとねっとり食感が特徴の「安納芋」などをご用意しました。また、鹿児島を代表する郷土菓子「かるかん」や「げたんは」などに加え、「黒豚みそ」や「かつお節」などの加工品も多数取り揃えております。ぜひご賞味ください。</p>                       |