

晴れの国から 岡山米

太陽の恵みを受け、たわわに実った黄金色の稲穂は、おいしいご飯に!



Delicious Okayama rice
噴香可口的岡山大米
맛있는 오카야마의 쌀

一面に広がる 黒大豆畑

岡山県では大粒の黒大豆(丹波黒)の生産が盛んで、全国第1位の生産量を誇ります。



Fields of black soybeans
黒豆田
검정콩 밭



岡山の米といえば朝日、アケボノ、ヒノヒカリ…。温暖な気候と豊かな水に恵まれた大地で育った岡山米は、太陽の恵みと農家の真心いっぱい。県南部ではすし米などとして人気の「朝日」や、「アケボノ」、「ヒノヒカリ」、中北部では「コシヒカリ」や「あきたこまち」などが生産されており、岡山米は安全・安心・美味です。また、「雄町」は、岡山が誇る酒米です。

黒まめ(丹波黒)は生産量日本一。おかやま黒まめは大粒で、煮豆にすると風味や舌触りが良く最高の食材です。黒まめには良質のタンパク質をはじめインフラボンやアントシアニン等が含まれ、あふれんばかりの健康パワー。

A wide variety of rice is cultivated in Okayama Prefecture including Asahi, Akebono, Hinohikari. Also, "Omachi" is brewer's rice, it is the pride of Okayama. The production volume of black soybeans (Tanbakuro) used for boiled beans is number one in Japan. 岡山县生产的大米种类很多,有朝日、AKEBONO、HINONIKARI。此外,用冈山县大米酿制的此外,“雄町”大米是冈山县引以为豪的酿酒用米。而且,煮豆时使用的黑豆(丹波黑)的产量居日本第一。오카야마현에서 생산되는 쌀에는 아사히, 아케보노, 히노히카리 등이 있으며, 또한 「오마치」는 오카야마가 자랑하는 양조용 쌀의 상품명입니다. 또한 콩자반에 사용되는 검정콩(단바쿠로)의 생산량은 일본 제일입니다.

日本一 おかやま黒まめ 晴れの国から岡山米

おかやま黒まめ

太陽をいっぱい浴びた大粒の「おかやま黒まめ」は、栄養がたっぷりです。

Okayama black soybeans (Tanbaguro)
岡山黒豆(丹波黒)
오카야마 검정콩
(단바쿠로(丹波黒))



黒まめのお茶

黒まめから作られた香ばしいお茶です。

Tea made from black soybeans
用黑豆做成的茶水
검정콩으로 만든 차

ばらずし

新鮮な海の幸、彩り豊かな旬の野菜や山の幸を使い、目にも鮮やかに盛りつけた岡山の代表的な郷土料理です。



Bara Sushi: Local specialty of fresh seafoods from the Seto Inland Sea and nature's bounty from the surrounding mountains on vinegared rice. 寿司飯: 使用瀬戸内海のお魚と山菜を混ぜて、岡山県を代表する郷土料理。

바라즈시 초밥: 세토내해 바다의 신선한 해산물과 산나물을 사용하여 만든 오카야마의 대표적 향토 요리.