



岡山産

Made in Okayama



【制作者・著作者】

日本貿易振興機構 岡山貿易信息中心

JETRO Okayama

6F, OKAYAMA CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY BLDG,

3-1-15 KOUSEI-CHO, KITA KU, OKAYAMA, 700-0985 JAPAN

TEL +81-86-224-0853 FAX +81-86-224-0854 E-mail OKA@jetro.go.jp

【信息・照片提供】

岡山县 / 全国农业合作社联合会冈山县本部 / Okayama Sake Brewers Association

冈山县商工会联合会 / Mielparque-Okayama



岡山简介

岡山的位置

岡山是连接关西和九州、山阴和四国的交通枢纽。

位于山阳道中央，东、西方分别邻接兵库县和广岛县，南方则面对自古以来即水运昌隆的濑户内海并邻接四国，北方为日本山阴地方。岡山位处日本中、四国地方交通要冲，地位重要。目前岡山县内有南北纵贯的高速公路网、连接日本国内外各地的岡山机场、新干线等四通八达的铁路网等，为西日本的交通枢纽。

✈️ 岡山机场的起降航班

前往岡山机场的直达航班所需时间和班次



🚢 水岛港定期航线

韩国航线 (5航线 / 每周7班)
中国航线 (4航线 / 每周7班)
越南航线 (1航线 / 每周1班)
日本国内航线 (7航线 / 神户、苦小牧、钏路、南九州、冲绳)

岡山概要

人口...195万人 (日本全国第21位) 面积...7,113 km² (日本全国第17位)
降雨量未滿1m1天数...276日 (日本全国第一) 平均气温...16.6°C



北部的蒜山高原



南部的濑户内海



岡山景点

仓敷美观地区·后乐园·濑户大桥

① 仓敷美观地区为岡山县代表性景点，白墙仓库的灰泥墙，栉比鳞次的格子窗民房，还有倒映在水面上的成排柳树，沿着仓敷河岸的街景风情万种。② 岡山后乐园为日本三大名园之一，并被指定为特别名胜。由当年统治岡山的藩主——池田纲政命其属下津田永忠建成，历经14年于1700年大致完工。③ 濑户大桥于1988年通车，为连接岡山、香川二县的本州四国连接桥之一。架设于岛屿众多的濑户内海上，是道路和铁路的并用桥。



岡山的气候

晴天王国、岡山

岡山县北部山峦、温泉众多，南部则有风平浪静的濑户内海，岛屿众多，风景秀丽。此外，县内有3条河川(吉井川、旭川、高粱川)，水质优良丰沛。由于自然资源丰富，气候温暖少雨，灾害罕见，因而有“晴天王国岡山”的美称。另外由于气候温暖，岡山栽培有多种日本全国远近驰名的水果，不愧为水果王国。



岡山的美食文化

岡山什锦寿司

岡山山珍海味众多，自古农业发达，蕴育出丰富多彩的美食文化在此扎根。其中之一为岡山极具代表性的什锦寿司，与其他地区的什锦寿司相比，内容丰富更胜一筹。古代岡山藩主发布勤俭令，要求“餐食仅可有一汤一菜”，因而老百姓绞尽脑汁将各类食材放于寿司上，因只有一盘故不违反“一菜”的要求。



冈山的水果



白桃 (清水白桃等)

汁多且果肉柔滑
甘甜美味。

冈山县栽培的白桃名为冈山白桃(地区团体商标),一个个细心套袋,以免于风雨、虫害,培育出净白果实。

出货时期:7月中旬~8月中旬
产量:2,899t(清水白桃)居日本首位
出口对象:香港、泰国、马来西亚、新加坡



亚历山大麝香葡萄

又名“水果女王”,透明的淡绿色果实香味浓,味道高雅。

自1886年开始在冈山县栽培,历经试行错误才确立了现在的栽培技术。

出货时期:8~9月
产量:1,210t 居日本首位(占日本全国9成以上)
出口对象:香港、泰国、马来西亚、新加坡、台湾



PIONE (日本葡萄王)

果粒大,甜度高。容易剥皮且无籽,易于品尝。

以巨峰葡萄品种改良而成,冈山县领先日本全国开发的无籽技术。

出货时期:3~10月
产量:10,500t 居日本首位
出口对象:香港、泰国、马来西亚、新加坡



千两茄子

浓紫色,光泽足,在日本主要都市也备受好评。

冈山县中,县南(备南)地区主要产“冬春季茄子”,中北部则主要产“夏秋季茄子”,全年均可出货。

出货时期:冬春季茄子/9月下旬~6月
夏秋季茄子/6月下旬~10月初
产量:5,070t 日本第6位



朝日米

米粒大,特长为粘度、口感适中,香甜美味。

除了一般家庭外,日本全国的寿司店、料亭(日本式酒家)等专业人士也赞誉有加。

出货时期:全年
产量:18,900t



黑豆

外形、风味均佳,口感香滑等,为优质黑豆。

冈山县黑豆“丹波黑种”主要栽培于中北部,产量傲视日本全国。

出货时期:10月
产量:1,476t

冈山的谷物和蔬菜

冈山的畜产品



冈山和牛肉

肉质纤维细腻,风味、油花都具有和牛特色,最适合用以烹调牛排、寿喜烧等。

在每5年举办一次的“第9届全日本和牛共进会(2007年)”中,冈山县综合成绩高居日本全国第五。

出货时期:全年
出货头数:991头



冈山黑猪

无论是烧烤、油炸、炖煮都口感嫩滑,肉质甘甜。

蛋白质由纯植物性饲料形成,专用饲料以谷物为主调配而成。

出货时期:全年
出货头数:3,585头
出口对象:香港



冈山土鸡

口感独特,风味特殊,能品尝鸡肉的原有美味。

各农户根据冈山土鸡饲养指南细心照料,另外吉备中央町的冈山土鸡获得日本特定JAS认证。

出货时期:全年
出货数量:24,426只



冈山牡蛎

冈山海域多岛且风平浪静,适合养殖牡蛎。

吉井川、旭川、高粱川三条大河流入冈山海域,带来丰富养分,使得本海域植物性浮游生物众多,适合养殖牡蛎。

出货时期:10月下旬~3月中旬
收获量:2,515t(牡蛎肉)日本全国第3位



鲛鱼

冈山名产鲛鱼,口味清淡,入口即化。

因鲜度保持困难,故冈山产鲛鱼在船上即加以冰冻,保持新鲜状态出货。

出货时期:4月下旬~6月上旬
渔获量:20t



梭子蟹

别名又叫渡蟹,肉质柔嫩、香浓。

雌蟹特别贵重,日本全国约1/2的梭子蟹在濑户内海捕获,冈山县渔获量则居日本第8位。

出货时期:10月中旬~5月中旬
渔获量:153t 日本全国第8位

冈山的水产

冈山的本地酒

冈山的本地酒由优质白米和水、以及酿酒师的高超技术酿制而成。

美味的秘诀在于白米

冈山盛产稻米，除了号称日本第一的酿酒用米“雄町”外，“山田锦”、“朝日”、“曙”、“日本晴”等，适合酿酒的优质白米产量丰富，是冈山本地酒的绝佳原料。

名水酿成名酒

日本酒有80%的成份是水，水质对酒的品质影响深远。作为水源的冈山县北部山地的三大河川（吉井川、旭川、高梁川），其丰沛的清澈河水酿成了冈山美酒。

酿酒师的技术传承

酒的好坏取决于酿酒师的技巧，备中酿酒师的高超技术和智慧驰名全日本并传承至今，因而酿造出冈山美酒。



出货时期：3～10月
产量：3,846kℓ



冈山的加工食品

灵活运用冈山各地的环境资源，致力于生产加工食品

南部

水质优良，温度变化激烈使水果更加甘甜，相关加工食品值得推荐（葡萄酒/果酱/果冻/冰激淋等）。另外，此地位处濑户内海岸，水产品加工食品也不容错过（红烧牡蛎/醋渍小鱼/海苔/鱼板等）。

北部

中国山脉自然资源丰富，土地肥沃，河水清澈，灵活运用当地特长的农产加工品、酒类、乳制品等值得推荐（黑豆食品/日式年糕/荞麦面/日式煮菜/大酱/冈山和牛咖喱/酒类/起司/奶油/酸奶/布丁等）。



冈山的乳制品（泽西牛乳制品）

据说泽西牛是最适合放牧管理的牛种，冈山县北部蒜山高原是最优良的放牧环境，生产出顶级牛乳。这里饲养的泽西牛，牛乳富含脂肪和蛋白质等养分，香醇美味。为产乳量少，罕见的高级乳牛。请您务必品尝以泽西牛乳制成的冈山乳制品。

出口商品：优格、饮用优格 出口对象：香港

使用冈山产食材的菜单

沙拉风味韭黄、蕃茄拌章鱼

【材料】（2人份）

【A】 章鱼	50g
韭黄	10g
小蕃茄	2个
【B】 柠檬橄榄油酱汁	
橄榄油	1个
洋葱	30g
意大利芹菜	少许
柠檬果肉	2片
橄榄油	20g
盐、白胡椒颗粒	

【烹调法】

- ①章鱼川烫后切成乱刀块，韭黄稍加川烫后切段。
- ②酱汁用蔬菜切末后加入橄榄油，与①拌匀后用盐、白胡椒颗粒调味。
- ③将②填入挖空的蕃茄中。

半熟鲑鱼加彩锦蔬菜

【材料】（2人份）

【A】 鲑鱼肉（带皮）	50g
黄椒	10g
黄瓜	10g
葱白	5g
紫苏叶	1片
鲑鱼子	少许
【B】 和风芥末酱汁	
法式酱汁	30cc
浓酱油	5cc
颗粒芥末	适量

【烹调法】

- ①用大火将带皮鱼肉稍加烘烤，表面略焦后放入冰水中，待凉后取出并去除水分，切成薄片。
 - ②黄椒、黄瓜切成5mm小块，稍加川烫，紫苏叶切成细丝。
- 将①放入盘中排好，洒上少许盐、胡椒，再用②的蔬菜、鲑鱼子点缀后，淋上【B】的酱汁。

