



岡山と言えば桃太郎トマト!

県中北部を中心に栽培されており、太陽をサンサンと浴びておいしく成長した桃太郎トマトです。

If you're talking about Okayama, you must mention Momotaro Tomatoes; tomatoes which are ripened and made delicious with the golden sunshine in the north central region of the prefecture.

说到岡山就不得不提桃太郎西红柿；主要产于县中北部的桃太郎西红柿美味可口，是充足日照的结晶。

오카야마라고 하면 모모타로 토마토; 오카야마현 중북부지역을 중심으로 태양빛을 가득 받고 자란 모모타로 토마토입니다.

紫紺色に輝く 千両なす

県南部の備南地域を中心に高度な技術で栽培されており、品質日本一の評価を得ている、岡山を代表するブランド野菜です。

Senryo Eggplants glitter with a deep blue purple hue; produced using advanced cultivation techniques in mainly the Binan region south of the prefecture, they have been judged as the highest quality in Japan and are a representative signature vegetable of Okayama.

炫耀の紫色 千両茄子；采用先进技术主要种植于县南部的备南地区的千两茄子，被誉为日本最优质的茄子，是代表冈山的品牌蔬菜。

자줏빛이 나는 센료가지; 오카야마현 남부를 중심으로 고도의 기술로 재배를 하고 있으며, 일본 제일의 품질 평가를 받고 있는 오카야마를 대표하는 브랜드 야채입니다.

元気・健康ベジタブル

晴れの国おかやまの野菜と言えば、トマト、千両なす、アスパラガス、黄にら…。豊かな自然の中、恵まれた気候を生かし、生産者一人ひとりが丹精込めて作り上げた新鮮野菜です。さらに、高品質を誇る「おかやま有機無農薬農産物」。有機JAS規格を満たした上で、化学肥料・農薬(天敵を除く)を一切使用しないで生産された、安全・安心なこだわり農産物です。

Healthy vegetables; when you think about vegetables from Okayama, tomatoes, senryo eggplants, asparagus, and yellow chinese chive come to mind. These fresh vegetables are grown by farmers who make use of the rich environment and mild climate the area is blessed with. "Okayama non-chemical organic agricultural products" are high quality agricultural products which conform to JAS regulations and are grown without the use of chemicals/agricultural chemicals (excluding natural predators).

活力・健康蔬菜; 晴天王国岡山盛产蔬菜, 比如西红柿、千两茄子、芦笋、韭黄等。它们都是每一位生产者充分运用岡山丰富的大自然气候而精心栽培的新鲜蔬菜。除此以外, 还有高质量的“岡山有机无农药农产品”。这种农产品完全符合有机JAS标准、是不使用化学肥料・农药(防天敌药物除外)的放心安全食品。

활력·건강 채소; 청명한 고장 오카야마의 채소라고 한다면 토마토, 센료가지, 아스파라거스, 노란부추.. 풍요로운 자연속에서 기후의 혜택을 살려 생산자가 정성들여 재배한 신선한 채소입니다.

게다가 고품질을 자랑하는「오카야마 유기무농약농산물」유기JAS규격을 갖추어, 화학비료·농약(천적 제외)을 일절 사용하지 않고 생산된 안전·안심의 엄선된 농산물입니다.

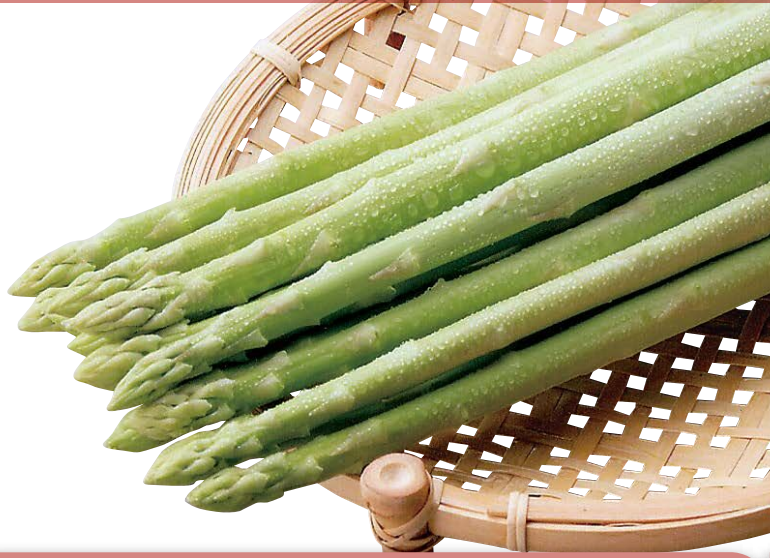
安心のしるし“おかやま有機無農薬農産物”

Okayama's exclusive label for organic agricultural products, "Okayama non-chemical organic agricultural products"

放心的标志“岡山有机无农药农产品”

안심의 표시“오카야마 유기무농약농산물”





太陽に向かって一直線! 緑の鮮やかなアスパラガス

県中北部を中心に産地化が進んでいます。春から秋まで収穫され、鮮やかなグリーンが特徴です。

Shoots up straight towards the sun! Fresh green asparagus ; the production of asparagus is growing, especially in the central and northern regions of the prefecture. Harvested from spring to fall, it is known for its bright green color.

鲜嫩翠緑の芦笋 根根挺拔向阳生长 ; 本县正以县中北部为中心推进其产业化发展。芦笋自春季开始一直到秋季都可以采收, 其特点是青翠碧绿。

태양을 향해 일직선! 초록의 산뜻한 아스파라거스; 현북부를 중심으로 산지화되었습니다. 봄부터 가을까지 수확하는 산뜻한 초록이 특징입니다.

“料理の彩り”黄にら

全国1位のシェアを誇る特産野菜。食感は柔らかく、香りが良く、上品な味わいです。

Yellow chinese chive brighten up dishes ; the production volume of yellow chinese chive in Okayama is number one in the country. With a soft texture and a pleasant odour, they boast a high quality taste.

“料理彩色”韭黄; 韭黄产量日本第一。口感柔软, 香味绝佳。

황부추 “요리의 색채를 곁들이는” 노란 부추; 재배량 일본 전국 1위를 자랑하는 부드러운 촉감과 향이 좋은

岡山が誇る重量野菜“冬瓜”

夏に出荷のピークを迎え、冬まで日持ちするという意味から名前がついたとされる冬瓜は、瀬戸内海に面した瀬戸内市の特産品で、一玉が約4kgの重量野菜です。

Winter melon Okayama's very own heavy vegetable ; reaching their peak in summer, the vegetable has a long shelf life until winter hence the name. This special produce from Setouchi city (faces the Seto Inland Sea), can weigh in at a heavy 4kgs.

岡山引以为豪的重量蔬菜“冬瓜”; 夏天迎来收割旺季, 据说可保存至冬天, 因而得名“冬瓜”, 是面朝瀬戸内海的瀬戸内市的特产, 重达4kg, 在日本被归类于“重量蔬菜”。

오카야마가 자랑하는 “동아”; 여름부터 출하의 성수기를 맞아 겨울까지 보존할 수 있다는 의미의 이름을 가진 동아는 세토내해에 접한 세토우치시의 특산품으로 약 4kg나 되는 무게감이 있는 야채입니다.



特色ある 岡山のごぼう

倉敷市の「連島ごぼう」や井原市の「明治ごぼう」など、地域の土壌特性を生かした特色あるごぼうが生産されています。「連島ごぼう」は、平成28年に県内で初めて地理的表示(GI)保護制度に登録されています。

Our Distinct Okayama Gobo ; Distinctive gobo (burdock), such as Kurashiki City's Tsurajima Gobo and Ibara City's Meiji Gonbo, are produced by making use of the special characteristics of the region's soil. In 2016, Tsurajima Gobo was registered in the Geographical Indication Protection System for the first time.

富有特色的岡山牛蒡; 盛产仓敷市的「连岛牛蒡」以及井原市的「明治牛蒡」等, 有效发挥地区土壤特性生产富有特色的牛蒡。「连岛牛蒡」于2016年作为在冈山县首次成功申请并注册农产品地理标志(GI)保护制度。

특색있는 오카야마 우엉; 구라시키키시 「쓰라지마 우엉」이나 이바라시 「메이지 곤보(곤보: 이바라시에서 우엉을 일컫는 사투리)」 등, 지역의 토양 특성을 살려서 특색있는 우엉을 생산하고 있습니다. 「쓰라지마 우엉」은 2016년에 현내에서 처음으로 지리적 표시(GI) 보호 제도에 등록되었습니다.



味にこだわる ひるぜん大根

蒜山地域の冷涼な気候を生かし、夏から初冬にかけて出荷されます。特に11月に出荷される、霜を受け、糖度を高めた「こだわり大根」は人気です。

The unique taste of Hiruzen Daikon ; This giant white radish makes use of the cool climate of the Hiruzen region, and is shipped from Summer to the beginning of Winter. The daikon shipped in November is particularly popular for its sugar content that increases due to colder temperatures.

讲究味美的蒜山萝卜; 蒜山萝卜利用蒜山地区冷凉的气候条件种植, 上市季节大约是从夏天至初冬。尤其是11月上市的霜打后含糖量高的「讲究萝卜」非常有人气

엄선된 맛의 히루젠 무; 히루젠 무는 히루젠 지역의 냉량한 기후를 살려서, 여름부터 초겨울에 걸쳐 출하되고 있습니다. 특히 11월에 출하되는 서리에 맞춰 당도를 높인 “엄선된 맛의 히루젠 무”는 인기가 있습니다.