



桃太郎で有名な岡山の「白桃」

果実に袋掛けをして大切に生産され、甘くて、とろけるような舌触りが特徴の、岡山を代表する夏の果物です。

Okayama's famous "white peaches"; they are produced with great care using a method of bagging each fruit, and boast delicate flesh filled with a high sugar content juice. These white peaches are the representative summer fruit of Okayama.

因桃太郎而闻名的“白桃”是冈山代表性夏季水果。它肉质细腻，果汁甜美。是农家用纸袋包裹着一个精心培育的结晶。

모모타로로 유명한 오카야마 「백도」; 열매에 덮개를 씌어 정성을 다해 생산하고 있으며, 단단한 과육에 당도가 높은 과즙이 듬직한 오카야마를 대표하는 여름과일입니다.

果物の女王 「ムスカット・オブ・アレキサンドリア」

岡山県が全国シェア9割以上、138年の歴史を誇る、匠の技の結晶です。透き通るようなエメラルドグリーンと豊かな芳香、気品あふれる食味が特徴です。

"Muscat", Queen of Fruits; A fruit derived from craftsmanship. Boasting a 138-year history, Okayama Prefecture covers over 90 percent of muscat production in Japan. It has a translucent emerald green coloring and a rich fragrance. Its taste, overflowing with elegance, is its defining characteristic.

水果女王“麝香葡萄”; 冈山县的产量占全国9成以上, 拥有长达138年的历史, 是凝聚了匠技的结晶。通体透亮的麝香葡萄, 晶莹如翡翠, 芳香浓郁。

과일의 여왕 "머스켓"; 오카야마현에서는 전국 점유율 90% 이상 138년의 역사를 자랑하는 장인기술의 결정체입니다. 맑고 투명한 에메랄드그린과 풍부한 향기, 기품 넘치는 맛이 특징입니다.



くだもの王国おかやま

日本一の桃といわれる白桃、ムスカットやピオーネなどのぶどう、いちご…。岡山生まれの果物たちは、どれもこれも個性的で美味しいものばかり。岡山は気候と土壌に恵まれています。それだけではないのです。農家の人々の果物づくりに対する情熱と努力が、岡山ならではの豊かな味と香りをつくり出しています。より美味しい果物を全国の人々に喜んでいただきたい。そんな想いを胸に、丹念できめ細かな作業を続けながら、究極の果物づくりに取り組む…。まるで我が子を育てるのと同じように。手間と時間をたっぷりかけて育てあげられた果物たちは、岡山の自慢の一品です。

Okayama, the Kingdom of Fruits; Muscat and Pione grapes, strawberries, and Japan's number 1 peaches the white peaches, are delicious fruits produced in Okayama and are meticulously over time.

水果王国岡山; 被誉为日本第一桃的白桃及麝香、先锋等葡萄和草莓等水果名扬四方。这些口感甜美的果品不仅得益于冈山的气候与土壤, 更是农家花费心血与热情, 如养育孩子一般精心培育的特产。

과일왕국 오카야마; 오카야마현에서는 일본 최고의 복숭아로 불리는 백도를 비롯하여 머스켓, 피오네 포도와 아타고 배 등의 맛 좋은 과일들을 정성어린 손길과 많은 시간을 들여 재배하고 있습니다.



岡山のブランドいちご「晴苺®」

美しい色と形、濃厚な甘さと香りに溢れ、中まで赤いのが特徴です。

Okayama brand "Hareichigo"; Overflowing with a rich sweetness and scent, boasting a beautiful color and shape, and being red to the center are its distinct features.

冈山的名品草莓「晴苺」; 色泽鲜美红嫩、粒大、味香醇甜四溢的草莓、果肉颜色娇艳红嫩是该品牌的特征。

오카야마 브랜드 딸기 「HARE ICHIGO」; 선명한 빛깔과 모양, 진한 단맛과 향기가 넘치는 속까지 빨간 것이 특징입니다.



紫黒色の大粒種なしぶどう 「ピオーネ」

「大粒」、「種なし」、「甘くて美味しい」の三拍子そろった岡山のピオーネは全国一の生産量を誇っています。

Purple, seedless, giant "Pione Grapes"; Okayama is the proud number one producer of these sweet and delicious large seedless grapes in Japan.

紫黒色大顆粒无籽葡萄“先锋葡萄”; 产量号称日本第一的冈山先锋葡萄, 具备粒大无籽, 口感甜美的三大特征。

진한 자춘빛의 알이 크고 씨가 없는 포도 「피오네」; 포도알이 크고 씨앗이 없는 단맛의 피오네 포도는 전국 최고의 수확량을 자랑합니다.



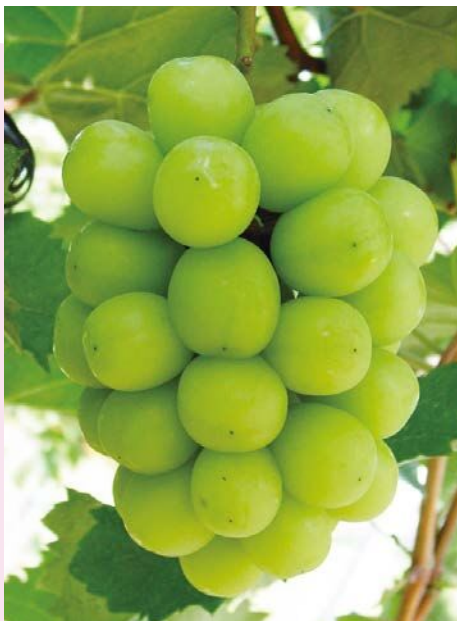
県育成品種 「おかやま夢白桃」

本県の主力品種「清水白桃」に続いて収穫され、大玉で、甘く、食味が安定した品種です。

"Okayama Yume Hakutou"; harvested after the "Shimizu Hakutou", the prefecture's main variety, this strain of peach is large, sweet, and has a consistent flavour.

本県の原品種「岡山夢白桃」; 收获时期紧接着本县的主力品种「清水白桃」, 果实大, 味甜, 品质稳定的品种。

현 육성 품종 「오카야마 유메백도」; 오카야마현 주력품종 「시미즈 백도」의 수확시기에 재배되며 열매가 크고 안정된 단맛을 지닌 품종입니다.



種なし、皮ごと食べられる代表格「シャインマスカット」

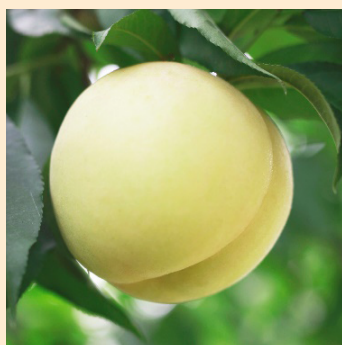
大粒で、甘くて、種なしの黄緑色のぶどうで、皮ごと食べることができます。また見た目も美しく、消費者からも大人気です。

Seedless and edible with the skin "Shine Muscat"; these are large, sweet, seedless, yellow-green grapes. Their thin skin allows them to be eaten without being peeled. It is popular amongst consumers for its appearance.

无核且可带皮食用的「香印麝香葡萄」; 是一种大粒, 味甜, 无核的黄绿色葡萄, 因皮薄, 不用剥皮可直接食用。此外, 外观赏心悦目, 也备受消费者青睐。

씨없이 껍질째 먹을 수 있는 「샤인머스캣」; 알이 크고 단맛이 강한 씨가 없는 노랑빛을 띤 녹색 포도로, 껍질이 얇아 벗기지 않고도 먹을 수 있습니다.

岡山ブランドを担う期待の新品種



「白皇」

8月下旬に収穫できる、糖度が高く、食味が優れる新品種です。

"Hakuo"; This new variety of white peaches can be harvested in late August, and is high in sugar and deliciousness.

白皇; 8月下旬可收获, 是糖度高、味甜的优质新品种。

하쿠오; 8월 하순에 수확할 수 있는 당도가 높고 식감이 뛰어난 신품종입니다.



「白露」

白桃の中では希少な9月上旬に収穫できる新品種。大玉で甘く、果汁が多いことが特徴です。

"Hakuro"; A new variety of white peaches that can be harvested in early September, which is rare. They're notable for being big, sweet and juicy.

白露; 可在9月上旬收获的稀有新品种白桃。果实大、味甜多汁是它的特征。

하쿠로; 백도 중에서는 희소한 9월 상순에 수확할 수 있는 신품종.

県育成品種 「オーロラブラック」

大粒で、甘くて、種なしの紫黒色のぶどうで、脱粒しにくく長距離輸送にも向いています。

"Aurora Black" Grapes; a sweet, dark purple and seedless variety of grape which does not shed easily and is thus ideal for long distance shipping.

本県の原品種「黒極光」; 大粒, 味甜, 无核的紫黑色葡萄, 颗粒不易脱落, 适合长距离运输的特点。

현 육성 품종 「오로라블랙」; 알이 크고 단맛이 강하며, 씨앗이 없는 진한 자줏빛의 포도로 알이 잘 떨어지지 않아 장거리 운송에 적합합니다.



初冬のぶどう 「紫苑」

大粒で、甘くて、種なしの紫紅色のぶどうで、他品種が終わる秋から冬にかけて出荷されます。

"Shien", the delicious early winter grape; these are large, sweet, seedless, magenta grapes which are marketed from Autumn, when other varieties are no longer being sold, through to winter.

初冬的美味葡萄「紫苑」; 果实颗粒大、无核、甜度高的紫红色葡萄, 其它葡萄品种在秋季已经结束收获期, 而「紫苑」的收获期则是从秋季到冬季。

초겨울에 맛이 좋은 포도 「시엔」; 알이 크고 단맛이 강한 씨앗이 없는 자홍색으로 타품종 포도 출하가 끝나는 가을부터 겨울에 걸쳐 출하됩니다.



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”



Vegetables



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「明治ごんぼう」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.



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!

Rice from the Land of Sunshine ; delicious rice harvested from the golden fields blessed with Okayama's abundant sunshine.

来自晴天王国的大米；香甜的大米饭来至阳光下金黄的稻穗。

청명한 고장 오카야마 쌀; 태양의 혜택을 받아 쌀알이 주렁주렁 맺힌 황금빛 벼이삭은 맛있는 밥으로!

一面に広がる黒大豆畑

岡山県では独自に大粒の系統を選抜し、高品質な黒大豆(丹波黒)を生産しています。

From a wide field of black soybeans ; in Okayama Prefecture, a unique system of selecting large pedigree beans is used to produce high quality black soybeans (Tanba guro)

一望无际的黑大豆田地；冈山县运用独特的方式筛选大颗粒的品种，培育高品质的黑大豆-丹波黒。

일면에 펼쳐진 검정콩밭; 오카야마현에서는 알맹이가 큰 고품질의 검정콩(단바구로)을 재배하고 있습니다.

晴れの国から岡山米 大地の恵みおかやま黒まめ



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。米の食味ランキングで最高ランク「特A」を取得した「きぬむすめ」や「にこまる」をはじめ、中北部では「あきたこまち」や「コシヒカリ」、南部ではすし米など、業務用として需要が増加している「朝日」や「アケボノ」などが生産されており、岡山は魅力あふれるお米がめじろ押しです。また、「雄町」は、優良な酒米の先祖で全国的に評価の高い岡山が誇る酒米です。

「おかやま黒まめ(丹波黒)」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ソ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が生まれます。

Blessings From the Land of Sunshine, Okayama Rice and Black Soybeans ; Okayama rice, grown in lands blessed with a mild climate and abundant water, is filled with the blessings of the sun and the devotion of farmers. Many delicious rice varieties are grown in Okayama; in addition to Kinumusume and Nikomaru rice, which have received the highest ranking of "Special A" in the Japan Grain Inspection Association's taste ranking, Akitakomachi and Koshihikari rice are produced in the north central part of Okayama, and Asashi and Akebono rice, for which demand is increasing for commercial use (such as sushi rice), are produced in the southern part of Okayama. Furthermore, Omachi rice, an ancestor of many excellent brewer's rice varieties, is the pride of Okayama and a nationally acclaimed brewer's rice.

Okayama Tambakuro black soybeans are large and have a great flavor and texture when cooked, making them an excellent ingredient for many dishes. Black soybeans are chock-full of health benefits, containing high-quality protein as well as isoflavones, anthocyanins, and other nutrients.

来自晴天王国的大米 大地的恩惠黑豆; 温暖的气候, 丰富水源滋润的冈山土地孕育了众多品牌的优质冈山米。中北部盛产“越光”“秋田小町”品牌的大米, 南部地区则盛产“朝日”“曙”等品牌的优质大米, 并作为商务用米和寿司用米的需求不断扩大。冈山的精品大米品牌众多, 是上天的恩赐与农家心血的结晶。此外, “雄町”大米是优质酒米先祖, 在全国享有很高的评价。是冈山县引以为豪的酿酒用米。冈山黑豆(丹波黑品种)颗粒大, 煮熟食用, 味道清鲜, 口感纯正, 是上好的烹饪食材。黑豆中含有优质的蛋白质以及黄酮、花青素等, 让身体产生满满的健康力量。

청명한 고장으로 부터 오카야마 쌀 대지의 천혜 오카야마 검정콩; 온난한 기후와 풍부한 수자원에 비옥한 대지에서 자란 오카야마 쌀은 태양이 주는 혜택과 진심 어린 농가의 정성이 가득, 쌀의 식미랭킹에서 최고의 등급인「특A」를 취득한 「기누 무스메」나 「니코마루」를 비롯해, 중북부에서는「아키타코마치」나 「코시히카리」, 남부지방에서는 초밥용 쌀 등 업무용으로 수요가 증가하고 있는 「아사히」나 「아케보노」 등이 생산되는 오카야마에는 매력 넘치는 쌀이 많이 있습니다. 또 「오마치」는 우량한 양조용 쌀의 원조로 전국적으로 평가가 높은 오카야마가 자랑하는 양조용 쌀이다. 「오카야마 검정콩(단바구로)」은 알이 커서 콩자반을 하면 풍미와 혀끝에 닿는 촉감이 좋은 최고의 음식 재료입니다. 검정콩에는 양질의 단백질을 비롯한 이소플라본, 안토시아닌 등이 함유되어 있어 활력이 넘치는 파워가 생깁니다.



雄町米

岡山の代表的な酒米で、雄町米を使った数々の銘酒が造られています。

Omachi rice
This exemplary rice is used for brewing many of Okayama's famous sake brands.

雄町米
具有冈山县代表性的酿酒米，以雄町米为原料的铭酒众多。

오마치 쌀
오카야마의 대표적인 양조용 쌀로 오마치 쌀을 사용하여 많은 명주를 만들고 있습니다.

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); these are large beans which have been bathed extensively in sunshine and are rich in nutrients.

岡山黑豆; 沐浴充足阳光的大颗粒「岡山黑豆」是富含营养的佳品。

오카야마 검정콩; 영양부족 오카야마 검정콩.



黒大豆枝豆

「おかやま黒まめ」を若い「さや」の状態でご収穫します。大粒で独特の甘みと風味があります。

Okayama Black Beans ; these are harvested while young and still in their pods. Doing so ensures large beans with a unique sweetness and flavour.

岡山黒大豆毛豆; “岡山黑豆”是在还比较嫩的“豆荚”状态下收获的。不仅颗粒大, 还具有独特的甜香和风味。

검은콩의 콩 꼬투리; 「오카야마 검은콩」을 덜 익은 「콩 꼬투리」 상태에서 수확합니다. 콩알이 크며 독특한 단맛과 풍미가 있습니다.



おいしい! 岡山の畜産物

畜産の盛んな岡山県では、酪農、肉用牛、養豚、採卵鶏、ブロイラーなど多彩な経営が行われています。これからも、高品質でおいしい畜産物を消費者に提供します。

Okayama's Delicious Livestock Products ; in Okayama Prefecture, where the livestock industry is prosperous, a variety of businesses are operated, including dairy and beef cattle farming, egg-producing hen and broiler chicken farming, and pig farming.

美味至极！岡山の畜産物；岡山县畜产业发达，通过乳制品、食用牛、养猪、蛋鸡、肉鸡等养殖的多样化展开高效的生产经营。

맛있어요! 오카야마 축산물; 맛있는 오카야마 축산물; 축산업이 활발한 오카야마현에서는 낙농, 육우(肉用牛), 양돈, 달걀, 닭 등 다채로운 축산경영이 이루어지고 있습니다.



県産生乳100%認定制度

岡山県産生乳100%で製造された牛乳・乳製品には、一目でわかる「ももっち」の認定マークがついています。

100% Okayama Certified; milk produce and dairy products that have the Momocchi seal of approval are 100% made with Okayama's very own dairy produce.

县产生乳100%认证制度；100%采用冈山县产的牛乳制造的牛奶、奶制品上，贴有醒目的“萌萌琦”（冈山县官方吉祥物）认证标志。

오카야마현산 생우유100%인증제도; 오카야마현산 생우유100%로 제조된 우유·유제품에는 한눈에 알아 볼 수 있도록「모もち」의 인정마크가 있습니다.



畜産物の理解促進

安全・安心な畜産物に対する理解を深めるため、牧場見学や搾乳体験を行っています。

Promoting the understanding of livestock production; we invite you to pay a visit to our pastures and experience cow milking so that you can better understand how safe our livestock products are.

促进畜产品的理解；为了加深对安全放心畜产品的了解，我们安排有牧场参观与体验挤牛奶活动。

축산물의 이해를 촉진; 안전하고 안심할 수 있는 축산물에 대한 이해를 돕기 위해 목장견학과 젖소 우유 짜기 체험을 실시하고 있습니다.



Livestock

おかやま和牛肉

きめ細かくて柔らかく、とろける舌ざわり。「おかやま和牛肉」は、厳しい認定基準に合格した和牛肉の逸品です。

Okayama Wagyu ; with fine marbling and a soft texture, Okayama "wagyu" beef is superb produce subject to strict criteria.

冈山和牛肉；「冈山和牛肉」是通过严格质量认证的高级日本牛肉。肉质柔软鲜美，入口即化。

오카야마 와규; 입 안에서 부드럽게 살살 녹는 오카야마산 소고기는 엄격한 검사기준을 거쳐 유통되는 명품 소고기입니다.



ジャージー牛

ひるぜん 蒜山高原のジャージー牛乳の生産量は日本一。コクのある風味で大人気です。また、ジャージー牛乳を使ったヨーグルト等も大人気です。

Jersey Cow ; dairy products made from Jersey cows, especially yogurts, are rich in taste and are extremely popular.

泽西牛；蒜山高原的泽西乳牛牛奶产量居日本第一。味道浓厚的特点大受欢迎。此外，用泽西牛奶制作的酸奶等制品也非常受欢迎。

저지 젖소; 하루제고원의 저지종(젖소의 한 품종) 생산량은 일본내 최고. 풍미가 있는 깊은 맛으로 인기가 높습니다. 그리고 저지우유를 사용한 요거트 등도 인기가 높습니다.

おかやま黒豚

お肉は、繊維が細かいので歯切れがよく、脂身はべたつかずさっぱりとした食感です。

Okayama Kurobuta ; the fine meat fibre of the Okayama Kurobuta (black pig) makes for tender and fatty cuts without the feeling of oiliness.

岡山黒猪；肉质纤细，口感柔软不油腻。岡山黒猪

오카야마 흑돼지; 오카야마산 흑돼지는 씹는 맛이 좋고, 특히 기름살 부위는 질기지 않고 느끼하지 않은 맛이 특징입니다.



岡山の魅力ある水産物

瀬戸と灘が織りなす複雑な地形と、三大河川からの豊富な水の恩恵を受けて、季節ごとに多種多様な魚介類が水揚げされています。また、瀬戸内の波静かな海を利用したカキ、ノリの養殖も盛んです。

Okayama's Fascinating Marine Products : The complex topography of the Seto Inland Sea islands interwoven with open sea, as well as the blessed abundance of water from the three major rivers of Okayama, allow for a variety of fish and shellfish to be caught in every season in Okayama. Oyster and nori (seaweed) cultivation, which take advantage of the calm waters of the Seto Inland Sea, are also thriving.

岡山の魅力水産；受益于瀬戸内海、广域滩湾、三大河流丰富水源交织的天然环境，多种多样的鱼贝类渔获量贯穿四季。此外，得益于瀬戸内の风平浪静，牡蛎、紫菜的养殖业繁盛。

오카야마의 매력에 있는 수산물 ; 세트와 여울이 만들어 낸 복잡한 지형과 3대 하천에서 유입되는 풍부한 물의 혜택을 받아 계절마다 가지가지의 어패류가 잡힙니다. 또 세토내해의 잔잔한 파도를 이용한 굴, 김 양식도 성행하고 있습니다.

おかやま旬の魚

おかやま旬の魚総選挙により選定された、各季節3魚種ずつ、計12魚種の「おかやま旬の魚」を中心に、岡山の魅力ある水産物のPRに努めています。

Okayama's Seasonal Fish ; We are striving to promote the fascinating marine products of Okayama, with a focus on Okayama's seasonal fish — a total of 12 species of fish, selected through the Okayama Seasonal Fish General Election.

岡山应季鱼；由岡山应季鱼总选举评选出每个季节的3种鱼，共计12种“岡山应季鱼”为中心，致力于宣传冈山的魅力水产品。

오카야마 제철 수산물 ; 오카야마 제철 수산물 선거에 따라 선정된 계절별 3종류씩 총 12 종류의 「오카야마 제철 수산물」을 중심으로 매력있는 오카야마 수산물 홍보에 노력하고 있습니다.



Summer 여름
夏 マダコ
Octopus
真章鱼 참문어



Fishery

冬
Winter 겨울

岡山のカキ

海のミルクといわれるほど栄養豊富なカキは、冬の味覚の定番です。全国第3位の生産量があり、トレーサビリティシステムの導入など、安全・安心な「岡なかき」のブランド確立に努めています。

Okayama Oysters ; a standard winter food. Okayama is the third largest producer in the country.

冈山的牡蛎；牡蛎富含营养，是冬季的传统料理。其产量居全国第三位。

오카야마 굴 ; 겨울철 대표적인 영양만점 해산물 굴. 오카야마산 굴의 생산량은 일본내 3위를 차지하고 있습니다.

Spring 봄

春 サワラ

Japanese Spanish mackerel
鲷鱼 삼치



Fall 가을

秋 クロダイ(チヌ)

Blackhead seabream (Black porgy)
黑鯛 흑도미



漁場及び増殖場の整備



アマモ場の再生や海底環境の改善など、稚魚を育てる場所の再生をはじめ、魚介類の生息場所の整備を進めています。

By regenerating eelgrass fields and improving the seabed, we are creating nurseries and inhabitations for fish and shellfish.

重建天然藻类生息地以及改善含有牡蛎壳的海底环境等，我们将积极推进鱼类种苗为首的鱼贝类生息场所的维护改进。

거머리말 군락지의 재생이나 해저환경의 개선 등 치어를 키울 장소의 재생을 비롯하여 어패류 생식장소의 정비를 추진하고 있습니다.

岡山のノリ

穏やかな海域と河川からの豊富な栄養に生まれ、全国第8位の生産量があります。

Okayama Nori (seaweed); Okayama is the eight largest producer of nori in the country.

岡山海苔；岡山海苔产量居全国第八位。

오카야마의 김 ; 오카야마산 김은 일본 전국에서 생산량 8위입니다.

