

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! ; Momotaro Tomatoes are ripened and made delicious with the golden sunshine in the central and northern regions of the prefecture.

说到冈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 Shine with a Deep Purple Hue ; Senryo Eggplants are produced using advanced cultivation techniques centered in the Binan region south of the prefecture. They have been judged as the highest quality in Japan and are a signature vegetable of Okayama.

炫耀的紫色 千两茄子 ； 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.

カラフル・おかやま元気ベジタブル

晴れの国おかやまの野菜と言えば、トマト、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。

Colorful and Healthy Okayama Vegetables ; When you think about vegetables from Okayama, tomatoes, eggplants, asparagus, and yellow chinese chives come to mind. These fresh vegetables are diligentally grown by farmers who make use of the rich environment and mild climate the area is blessed with. Okayama Organic and Pesticide-free Agricultural Products are produced without the use of chemical fertilisers and pesticides (excluding natural pest control), to the organic JAS standard, and are high-quality agricultural products grown with health and safety in mind.

五颜六色的冈山活力蔬菜 ； 晴天王国冈山盛产蔬菜，比如西红柿、茄子、芦笋、韭黄等。它们都是每一位生产者充分运用冈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“冈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。

컬러풀・오카야마의 힘 있는 베지터블 ; 청명한 고장 오카야마의 채소라고 한다면 토마토, 가지, 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”

Safe agriculture label, Okayama Organic and Pesticide-free Agricultural Products

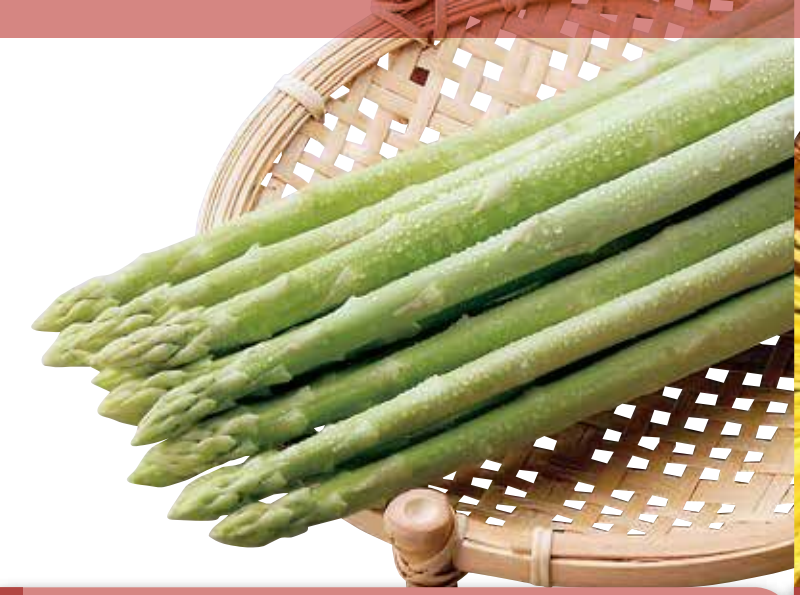
放心的标志“冈山有机无农药农产品”

안심의 표시 “오카야마 유기무농약농산물”

JAS
岡山県農業開発研究所
認証番号 生産○○○号









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が形成されています。春から秋まで収穫され、鮮やかなグリーンが特徴です。

Fresh Green Asparagus that Shoots Up Straight Towards the Sun! ; The center of asparagus production in Okayama is in the central and northern regions of the prefecture. Harvested from spring to autumn, the asparagus is known for its bright green color.

鲜嫩翠绿的芦笋 根根挺拔向阳生长 ； 形成了以县中北部为中心的芦笋产地。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 산지가 형성되어 있습니다.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 Chives that Brighten Up Dishes ; The production volume of yellow Chinese chives in Okayama is number one in the country. With a soft texture and a pleasant odour, the chives boast an elegant taste.

“料理彩色”韭黄 ； 韭黄产量日本第一。口感柔软，香味绝佳。

“요리의 채색”노란 부추 ; 일본 전국 시장 점유율 1위를 자랑하는 특산채소. 식감은 부드럽고 향은 향긋하며 맛은 우아합니다.

地域ブランド重量野菜代表“白菜”

県中南部を中心に県内全域で生産されており、特に瀬戸内市牛窓地域では地域ブランドが確立されています。品質が高く、市場評価が高い重量野菜です。

Chinese Cabbage, the Standout Heavy Vegetable of the Region ; Chinese cabbage is a high-quality heavy vegetable with a high market reputation. It is grown throughout the prefecture, mainly in the central and southern regions. Chinese cabbage from the Ushima-do area in Setouchi City in particular has an established reputation.

区域品牌重量型蔬菜代表白菜 ；它以县中南部为中心，遍产全县各地，特别是在濑户内市牛窗地区，被确定为区域品牌蔬菜，是一种品质高、市场评价好的重量型蔬菜。

지역 브랜드 무거운 야채 대표“배추”; 현 중남부를 중심으로 현내 모든 지역에서 생산하고 있으며, 특히 세토우치시 우시마도지역에서는 지역 브랜드로 확립되어 있습니다. 품질이 좋고 시장 평가가 높은 무거운 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。

Unique Okayama Gobo ; Unique gobo (burdock root), such as Kurashiki City's Tsurajima Gobo and Ibara City's Meiji Gonbo, are produced by making use of the special characterstics of the region's soil. In 2016, Tsurajima Gobo was the first product in the prefecture to be registered in the Geographical Indication (GI) Protection System.

富有特色的冈山牛蒡；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 ; 구라시키시 「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

真庭市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 in Maniwa City, and is available from summer to the beginning of winter. The daikon available in November is particularly popular for its sweetness, that increases due to colder temperatures.

风味独特的蒜山白萝卜，受益于真庭市蒜山地区凉爽的气候条件，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蒜山白萝卜，深受欢迎。

엄선된 맛의 히루젠 무; 마니와시 히루젠 지역의 냉량한 기후를 살려서, 여름부터 초겨울에 걸쳐 출하되고 있습니다.
특히 11월에 출하되는 서리를 맞아 당도가 높아진 “엄선된 히루젠 무”는 인기가 있습니다.