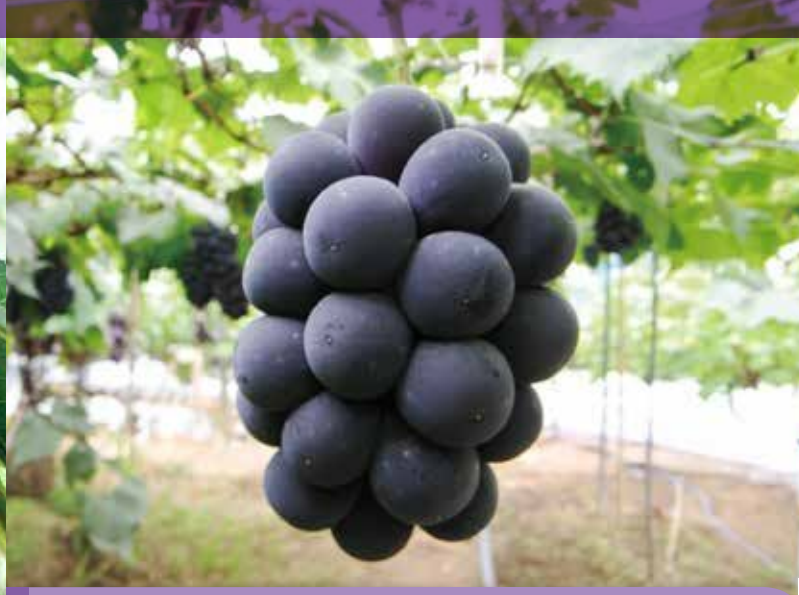
Fruits





白く美しい岡山の桃

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。

Beautiful White Okayama Peaches ; The representative summer fruit of Okayama, the white peach is sweet and juicy, and cultivated with great care using a method of bagging each fruit as it grows.

肤白貌美的冈山桃是冈山代表性的夏季水果,它果肉细腻，果汁甜美，有种入口即化的触感，是果农在生产过程中，将纸袋一个个套在果实上，精心培育出来的。

희고 아름다운 오카야마 복숭아 ; 열매에 덮개를 씌워 정성을 다해 생산하고 있으며, 달콤하고 살살 녹는 식감이 특징인 오카야마를 대표하는 여름 과일입니다.

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.

紫黑色大颗粒无籽葡萄“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 자줏빛의 알이 크고 씨가 없는 포도 “피오네” ; 포도알이 크고 씨앗이 없는 단맛의 피오네 포도는 전국 최고의 수확량을 자랑합니다.

くだもの王国おかやま

白桃、マスカットやピオーネなどのぶどう、いちご…。岡山育ちの果物たちは、どれもこれも個性的で美味しいものばかり。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と、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 ; White peaches, grapes like Muscat and Pione, strawberries... Fruits grown in Okayama are each uniquely delicious. The passion and dedication of the farmers create flavors and aromas richly distinctive to Okayama. Cultivated with abundant care and time, these fruits are Okayama's pride and joy, grown to delight people nationwide with their exceptional taste.

水果王国冈山；冈山培育出来的白桃和麝香、先锋葡萄以及草莓等水果，每一种都美味而且独特。果农们对种植水果的热情和努力，造就了冈山水果风味十足、果香浓郁。这是果农们为了让全国人民品尝到更加美味的水果花费了大量的时间和精力培育而成的，是冈山引以自豪的特产。

과일왕국 오카야마; 백도, 머스캣이나 피오네 등의 포도와 딸기…. 오카야마에서 자란 과일들은 모두 다 개성적이고 맛있는 것뿐입니다. 농가분들의 과일제배에 열정과 노력이 오카야마만의 풍부한 맛과 향을 자아내고 있습니다. 보다 맛있는 과일을 모든 사람들이 맛있게 드시길 바라는 마음으로 정성어린 손길과 많은 시간을 들여 키운 과일은 오카야마 자랑거리의 하나입니다.

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 Hareichigo Strawberries ; Overflowing with a rich sweetness and scent, boasting a beautiful color and shape, and being red through to the center are the distinctive characteristics of Hareichigo.

冈山的名品草莓“晴莓”；
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.





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。

Shine Muscat, a Standout Grape Variety with No Seeds and Edible Skin ; Shine Muscat are large, sweet, seedless, yellow-green grapes that can be eaten without being peeled. They are popular amongst customers for their 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。

씨가 없어 껍질째 먹을 수 있는 대표격“샤인머스캣”; 포도알이 크고, 달고, 씨가 없으며 녹황색을 띠는 포도로 껍질째 먹을 수 있습니다. 또한, 모양새도 아름다워 소비자들로부터도 인기가 많습니다.



果物の女王「マスカット・オブ・アレキサンドリア」

岡山県が全国シェア9割以上、140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 of Alexandria, Queen of Fruits ; Boasting a 140-year history, Okayama Prefecture covers over 90 percent of Muscat grape production in Japan. Produced from skilled craftsmanship, Muscat grapes are a translucent emerald green colour and rich in fragrance. Their taste, overflowing with elegance, is their defining characteristic.

水果女王“亚历山大麝香葡萄”；冈山县的产量占全国9成以上，拥有长达140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“머스캣”; 오카야마현이 전국 점유율 90% 이상 140년의 역사를 자랑하는 장인기술의 결정체입니다. 맑고 투명한 에메랄드그린과 풍부한 향기, 기품 넘치는 맛이 특징입니다.



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, Early Winter Grapes ; Shien are large, sweet, seedless, magenta grapes which are in markets from autumn through to winter, when other varieties are no longer available.

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.

岡山くだものの歴史

岡山では、今から150年以上前の1875年に桃の「天津水蜜」、「上海水蜜」、そしてぶどうの栽培が始まりました。
多くの先人達が品質の高い果物づくりに邁進し、岡山ブランドを築き上げてきました。

The History of Okayama Fruits ; It has been 150 years since 1875, when cultivation of grapes, Tianjin Suimitsu and Shanghai Suimitsu peaches began in Okayama.
Many people in Okayama have worked hard to produce the high-quality fruits that have built the Okayama brand.

冈山水果的历史 ； 冈山早在150多年前的1875年，就开始了栽培桃子品种“天津水蜜”，“上海水蜜”，以及葡萄。
我们许多前辈，致力于种植优质水果，并打造出了冈山的水果品牌”。

오카야마 과일의 역사 ; 오카야마에서는 지금부터 150년 이전인 1875년에 복숭아 “천진수밀” “상해수밀” 그리고 포도재배가 시작되었습니다.
많은 선인들이 품질이 좋은 과일 재배에 매진하여 오카야마 브랜드를 만들어 냈습니다.

<主な出来事> Major Events 大事记 주요 사례

1875年 桃の「天津水蜜」「上海水蜜」を導入
Introduction of Tianjin Suimitsu and Shanghai Suimitsu peaches
引进天津水蜜桃、上海水蜜桃的栽培技术
복숭아 “천진수밀” “상해수밀”을 도입

岡山市でぶどう栽培を開始
Beginning of grape cultivation in Okayama
开始在冈山市种植葡萄
오카아마시에서 포도 재배를 개시

1886年 「マスカット・オブ・アレキサンドリア」のガラス温室栽培を開始
Start of greenhouse cultivation of Muscat of Alexandria grapes
开始在玻璃温室栽培亚历山大麝香葡萄
“머스캣 • 오브 • 알렉산드리아”의 유리 온실재배 개시

1932年 岡山市清水地区(現岡山市北区芳賀地区)で「清水白桃」を発見
Discovery of Shimizu Hakuto peach, in Shimizu District, Okayama City (present day Haga, North District, Okayama City)
在冈山市清水（现冈山市北区芳贺）发现了「清水白桃」
오카야마시 시미즈 지역(현재 오카야마시 기타구 하가 지역)에 “시미즈 백도”발견

1970年 ぶどうのトンネルメッシュを開発
Development of grape tunnel netting
开发了葡萄拱形塑料大棚
포도 재배용 터널 메쉬 개발

1982年 「ピオーネ」の無核化技術確立
Establishment of seed-free technology for Pione grapes
确立先锋葡萄无核化技术
“피오네” 무핵화 기술확립

2003年 「オーロラブラック」を品種登録
Registration of Aurora Black as a grape cultivar
注册黑极光葡萄品种
“오로라 블랙” 품종 등록

2005年 「おかやま夢白桃」を品種登録
Registration Okayama Yume Hakuto as a peach cultivar
注册冈山梦白桃品种
“오카야마 유메 백도” 품종 등록

2019年 総社市(桃)、吉備中央町(ぶどう)のハイブリッド団地が完成
Completion of hybrid farms in Soja City (peaches) and Kibichuo Town (grapes)
总社市（桃子）与吉备中央町（葡萄）多目的水果生产综合园区建成
소자시 (복숭아), 기비추오쵸 (포도)의 하이브리드 단지가 완성


原始温室


清水白桃の碑


トンネルメッシュ


オーロラブラック


おかやま夢白桃

世界に羽ばたく岡山ブランド

白く美しい桃や大粒で立派なぶどうは、海外でも人気です。国内外で「岡山フェア」を開催し、岡山ブランドの認知度向上と消費拡大を図っています。

Okayama Brands Spread Their Wings to the World: Beautiful white peaches and large, splendid grapes are popular nationwide as well as overseas. Okayama Fairs are being held in Japan and abroad, where local promoters are working to increase awareness and consumption of Okayama brands.

销往世界各地的冈山水果品牌；肤白貌美的桃子与粒大饱满、果香浓郁的葡萄,在海外也很受欢迎。为了进一步提升冈山水果品牌的知名度、扩大消费，我们还在国内外举办冈山产品展销会。

세계로 날개 치는 오카야마 브랜드 ; 희고 아름다운 복숭아나 알이 굵고 먹음직스러운 포도는 해외에서도 인기가 많습니다. 국내외에서 "오카야마 페어"를 개최하여 오카야마 브랜드의 인지도향상과 소비 확대를 도모하고 있습니다.





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

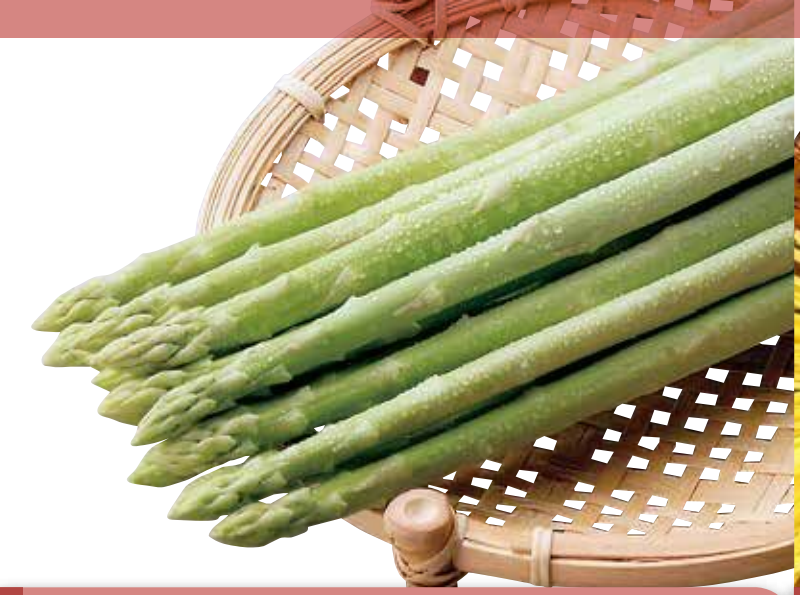
放心的标志“冈山有机无农药农产品”

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.

Grain





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 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。

Black Soybeans Fields as Far as the Eye Can See ; In Okayama Prefecture there is a unique method of identifying particularly large strains of beans, to produce high-quality black soybeans (Tambaguro).

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-丹波黑。

일면에 펼쳐진 검정콩밭 ; 오카야마현에서는 독자적으로 알맹이가 큰 계통을 골라, 고품질의 검정콩(단바구로)을 생산하고 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。

Okayama Rice from the Land of Sunshine, and Soybeans that are the Blessing of the Earth ; 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. There are many delicious rice varieties that are grown in Okayama. Kinumusume and Nikomaru rice have received the highest ranking in the Japan Grain Inspection Association's rice taste ranking, Special A. Akitakomachi and Koshihikari rice are produced in the north and central regions of Okayama, and Asashi and Akebono rice, for which demand is increasing for commercial use (such as for sushi rice), are produced in the southern region of Okayama. Furthermore, Omachi rice, an ancestor of many excellent brewer's rice varieties, is the pride of Okayama and is a nationally acclaimed brewer's rice.
Okayama Black Soybeans (Tambakuro) 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”大米是优质造酒大米的祖先,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 고장으로부터 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, 중북부에서는아키타고마치」나「고시히카리」, 남부지방에서는 초밥용 쌀 등 업무용으로 수요가 증가하고 있는 「아사히」나 「아케보노」등이 생산되는 오카야마에는 매력이 넘치는 쌀이 많이 있습니다. 또 「오마치」는 우량한 양조용 쌀의 원조로 전국적으로 평가가 높은 오카야마가 자랑하는 양조용 쌀입니다.
「오카야마 검정콩(단바구로)」은 알이 커서 콩자반을 하면 풍미와 혀끝에 땋는 촉감이 좋은 최고의 음식 재료입니다. 검정콩에는 양질의 단백질을 비롯한 이소플라본, 안토시아닌 등이 함유되어 있어 활력이 넘치는 파워가 생깁니다.



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 ; Grown in an adundance of sunshine, large Okayama Black Soybeans are rich in nutrients.

冈山黑豆；沐浴充足阳光的大颗粒「冈山黑豆」是富含营养的佳品。

오카야마 검정콩; 햇빛을 듬뿍 받은 콩알이 굵은 “오카야마 검정콩”은 영양이 가득합니다.

黒大豆枝豆

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

Black Edamame ; Black edamame are Okayama Black Soybeans that have been harvested while young and still in their pods. Doing so ensures large beans with a unique sweetness and flavour.

冈山黑大豆毛豆；“冈山黑豆”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。



검정콩 풋콩 ; “오카야마 검정콩”을 덜 익은 “콩 꼬투리”상태에서 수확합니다. 콩알이 크며 독특한 단맛과 풍미가 있습니다.



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 ; Omachi rice is a standout Okayama sake rice, 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, chicken and egg farming, and pig farming. Continuing tradition, Okayama farmers are aiming to keep producing high-quality, delicious livestock products.

美味至极！冈山的畜牧产品；冈山县畜产业发达，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 ; 축산업이 활발한 오카야마현에서는 낙농, 육용우, 양돈, 산란계, 브로일러 등 다양한 경영이 이루어지고 있습니다. 앞으로도 품질 좋고 맛있는 축산물을 소비자에게 제공하겠습니다.



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% Produced in Okayama Certification ; Milk and dairy products that have the Momocchi seal are 100% made with Okayama's very own dairy produce.

县产生乳100%认证制度；100%采用冈山县产的生乳制造的牛奶、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%인정제도; 오카야마현산 생우유100%로 제조된 우유 · 유제품에는 한눈에 알아 볼 수 있도록「모못치」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 ; Pay a visit to the pastures and experience cow milking, to better understand how safe Okayama's 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，我们安排有牧产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、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 Beef ; With fine marbling and a soft texture, Okayama Wagyu Beef is a premium Japanese beef that meets strict certification standards.

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; 고기결이 곱고 입안에서 살살 녹는 식감. “오카야마 와규”는 엄격한 검사기준에 합격한 일품 와규입니다.



ジャージー牛

真庭市に位置する蒜山(ひるぜん)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 ; The Hiruzen Kogen Highlands, located in Maniwa City, boast the highest production of Jersey milk in Japan. Dairy products made from Jersey cow milk, especially yogurts, are rich in taste and are extremely popular.

泽西牛；真庭市蒜山高原泽西乳牛牛奶产量居日本第一。其味道浓厚，深受大家欢迎。此外，用泽西牛奶制做的酸奶等产品也非常受欢迎

저지 젖소; 마니와시에 위치한 히루젠 고원의 저지종(젖소의 한 품종) 생산량은 일본내 최고. 감칠맛 나는 풍미로 인기가 높습니다. 또한, 저지우유를 사용한 요구르트 등도 인기가 많습니다.

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 fibers of the Okayama Kurobuta (black pig) make for tender and fatty cuts without the feeling of oiliness.

冈山黑猪；肉质纤细，口感柔软不油腻。冈山黑猪

오카야마 흑돼지; 고기결이 고와 씹는 맛이 좋고, 비계살은 느끼하지 않고 담백하며 식감이 깔끔합니다.

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、瀬戸内の穏や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 created by the Seto Inland Sea 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 during every season in Okayama. Oyster and nori (seaweed) cultivation, which take advantage of the calm waters of the Seto Inland Sea, are also thriving.

冈山的魅力水产；受益于濑户内海与广域滩湾交织而成的复杂多样的自然环境和三大河流丰富的水资源，这里一年四季都能捕获到种类繁多的鱼介类。此外，得益于濑户内海的风平浪静，牡蛎、紫菜养殖业繁盛。

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



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「岡山かき」のブランド確立に努めています。

Okayama Oysters ; Nutritious oysters, referred to as the "milk of the sea" due to their colour, are a staple of winter cuisine. Okayama is the third largest producer of oysters in Japan, and is working to establish a safe and reliable brand through implementing a tracing system and other means.

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.

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 Seasonal Fish ; Okayama Prefecture is striving to promote the fascinating marine products of Okayama, with a focus on Okayama Seasonal Fish - a total of 12 species of fish, 3 types of fish from each season, which are selected through the Okayama Seasonal Fish General Election.

冈山应季鱼 ；由冈山应季鱼总选举评选出每个季节的3种鱼，共计12种“冈山应季鱼”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 12종류의 「오카야마 제철 수산물」을 중심으로 매력있는 오카야마 수산물 홍보에 노력하고 있습니다.

Spring 봄
春 サワラ
Japanese Spanish mackerel
鲅鱼 삼치



Summer 여름
夏 マダコ
Octopus
真章鱼 참문어





Fall 가을
秋 クロダイ(チヌ)
Blackhead seabream (Black porgy)
黑鲷 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。

Development of Fishing Grounds and Aquaculture Sites ; By regenerating eelgrass fields and improving the seabed, nurseries and habitats for fish and shellfish are created.

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。

어장 및 증식장의 정비; 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育まれ、全国第8位の生産量があります。

Okayama Nori ; Cultivating nori (seaweed) in an abundance of nutrients from the rivers and calm sea waters, Okayama is the eight largest producer of nori in the country.

冈山海苔；冈山海苔产量居全国第八位。



오카야마의 김; 잔잔한 해역과 하천으로부터의 풍부한 영양으로 자란, 오카야마산 김은 일본 전국에서 생산량 8위입니다.