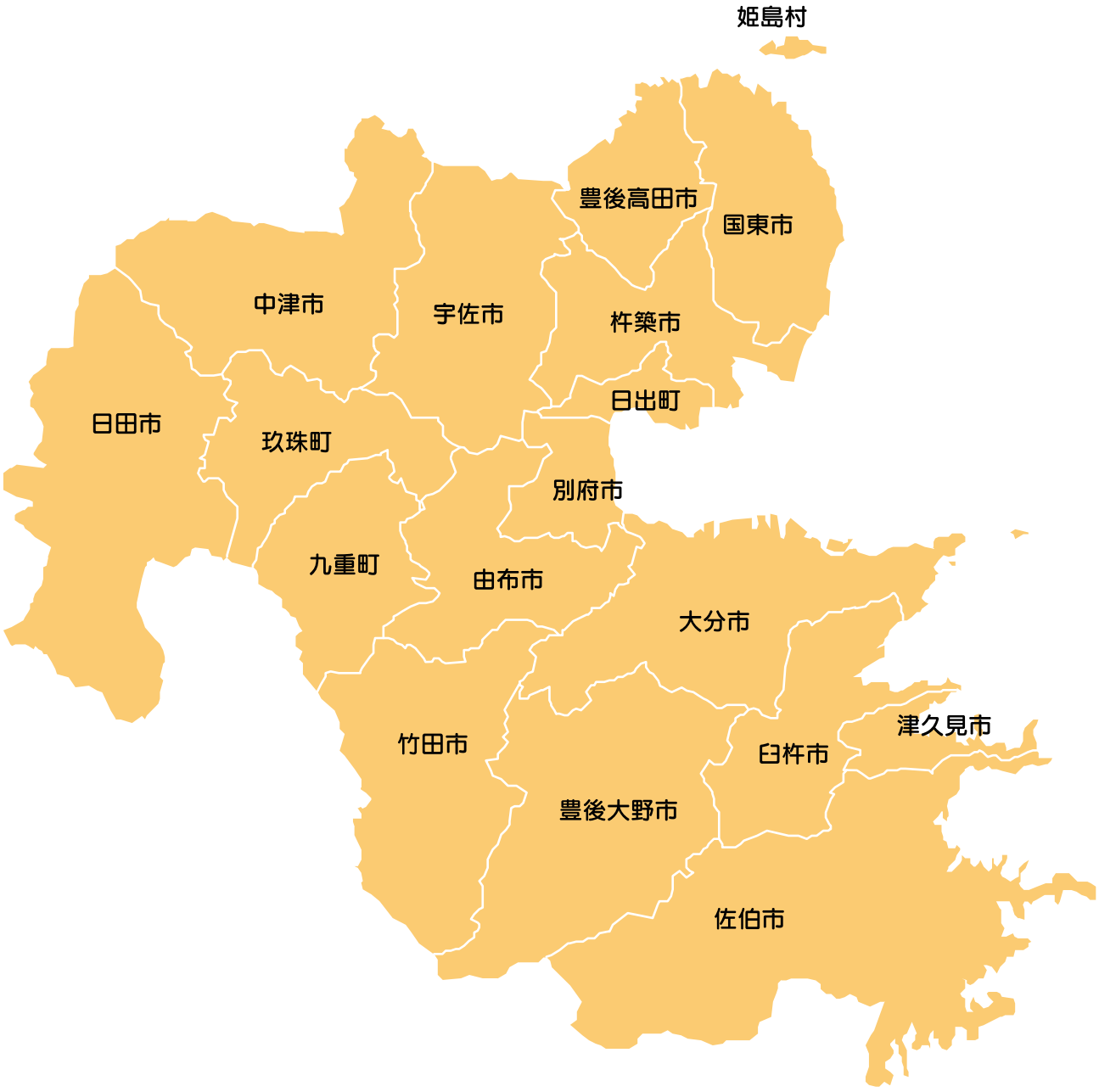
大分の食彩

おおいたブランド農林水産カタログ

大分県の市町村



大分県は九州の北東部に位置し、北側は周防灘に、東側は伊予灘、豊後水道に面しています。
18市町村（14市3町1村）から構成されています。
温暖な気候に恵まれ、海や山などの豊かな自然、その中で育まれた新鮮で安全な食材が自慢で、関あじ・関さば、おおいた和牛などの高級食材をはじめ、かぼすやしいたけなど四季折々の素晴らしい食材も満載です。

contents

	1 大分県の市町村
	2 目次
新鮮野菜	3 白ねぎ
	4 こねぎ
	5 水耕ねぎ、あまねぎ
	6 にら
	7 おおば、みつば
	8 ブロッコリー、なばな、ほうれんそう
	9 せり、パセリ、七草
	10 トマト
	11 高糖度トマト、赤採りトマト、ミニトマト
	12 ピーマン
	13 ナス、ゴーヤ、もやし
	14 ぎんなん、梅、サフラン
	15 甘太くん
	16 にんにく、さといも
	17 キャベツ、パプリカ、ゴボウ
	18 大分かぼす
充実果実	19 いちご、ベリーツ
	20 ベリーツ
	21 ハウスみかん
	22 おおいた早生、ゼリーオレンジサンセレブ、サンクイーン（セミノール）
	23 ポンカン、美娘（天草）、デコポン（不知火）
	24 幸水、豊水、あきづき、新高
	25 豊里、新興、晩三吉
	26 ピオーネ、巨峰、デラウェア
	27 シャインマスカット、翠玉
	28 びわ、キウイフルーツ、すいか
芳香花卉	29 スイートピー、輪菊
	30 トルコギキョウ、ホオズキ、ヤマジノギク
豊作穀物	31 米、麦・大豆
芳醇茶葉	32 茶
恩恵林業	33 乾しいたけ
	34 うまみだけ
	35 乾しいたけ、乾燥きくらげ
	36 生しいたけ・生鮮きのこ
上質畜産	37~38 おおいた和牛
	39 米の恵み
	40 おおいた冠地どり
	41 豊のしゃも
新鮮旬魚	42 関あじ
	43 関さば
	44 養殖ブリ
	45 大分ひらめ
	46 大分ヒラマサ、養殖カンパチ
	47 養殖シマアジ、養殖カキ
	48 養殖クロマグロ、ハモ
	49 タチウオ、クルマエビ
	50 トラフグ、アワビ、クロメ（カジメ）
	51 天然・養殖マダイ、イサキ、磯の幸
	52 コウイカ、イボダイ、マコガレイ
	53 ガザミ（ワタリガニ）、ヒオウギ貝
	54 養殖ドジョウ、養殖スッポン
	55 おおいた食材検索システム
	56 旬①
	57 旬②
	58 旬③

白ねぎ

The・おおいたHP　PR動画

ミネラルたっぷり 甘いねぎ大分白ねぎ

大分県産白ねぎの主な産地は 国東半島北西部の豊後高田市です。豊後高田市呉崎地区から西真玉地区に続く干拓地は江戸時代と昭和時代に海を埋め立てて造成されました。温暖な気候とミネラルたっぷりの砂地土壌で栽培された甘い白ねぎは、現在では西日本トップクラスの生産量を誇っています。

産地		豊後高田市、宇佐市、豊後大野市、玖珠町ほか
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	300g束
	入り数	10束　3kg
	外装荷姿	段ボール箱

冬は“寒”にあたることでとりわけ甘みが増し、おいしくなる秋冬ねぎの出荷シーズンです。白ねぎは白い部分の出来が最終的な商品としての良し悪しを決めます。大分県の規格では、白い部分の長さが 27 センチ以上と決まっています。まっすぐでつやつやと輝く白と、鮮やかな葉の緑のコントラストが美しい姿は生産者の技術の高さの現れで、土を寄せる作業を繰り返し、白い部分を長く伸ばしていきます。夏場の病害虫には特に注意しながら、減農薬を心掛けて大切に育てています。

白ねぎ収穫風景

周年出荷を目指し、夏場の出荷量の増加を目指すために始まった九重町の飯田高原などでの高原地域での栽培も拡大。「冬場は沿岸部、夏場は高原」というリレー栽培で安定出荷を実現しています。県全体で統一ブランドの「大分白ねぎ」として、JA グループでの一元販売を開始。消費者のニーズに合わせた栽培計画や、大規模消費地への安定供給、生産者間の品質の均一化などでさらにブランド力を高めています。「身が詰まっていてみずみずしく、甘みがある」と市場で高評価を受けています。

さっぱり優しい味わい！ 焼きねぎとブリのみぞれ鍋

レシピ動画

焼いた大分白ねぎ（長ねぎ）が香ばしく甘い！寒い日にぴったり優しい味の鍋をご紹介です♪大分県産のかぼすブリからでる旨味たっぷりのスープが絶品！大根おろしと大分味一ねぎをたっぷりかけてお召し上がりください！

こねぎ

The・おおいたHP

PR動画

安心と栄養価と風味ある味一ねぎ

大分味一ねぎは昔ながらの土作りにこだわった土耕栽培で、大分県北部に位置する中津市、豊後高田市、宇佐市、東部に位置する国東市、杵築市の5市で主に栽培されています。肥沃で広大な大地で育つ大分味一ねぎは、ビタミンやミネラルを多く含み、味も香りもピカイチな小ねぎです。このような小ねぎにするために栽培後半からあえて水を控えて乾燥させることで、まっすぐ香りの強いねぎに仕上げます。そのため、熱を加えてもシャキッとした歯ごたえが残ります。

産地		宇佐市、国東市、中津市、杵築市、豊後高田市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	100g束
	入り数	30束　3kg
	外装荷姿	発泡スチロール箱

大分味一ねぎは、良質な堆肥と有機質中心の肥料を使った土づくりを行い、夏は60～70日、冬は120日程度、じっくり、しっかり育て、瑞々しい食感と風味豊かな香りが特徴です。小ねぎを刻んだときに香るのはアリシンによるもので、アリシンには新陳代謝を促す効果があり、殺菌・抗菌作用にも優れていることから、夏場の夏バテ予防として薬味に使用したり、冬は風邪予防にねぎしゃぶとして活用されています。関東を中心に、大阪、広島、九州にほぼ毎日出荷し、一年を通して安定出荷に努めています。大分には他にも、水耕栽培による「大分べっぴんねぎ」というブランドと産地があります。

トースターで簡単！大分味一ねぎのパンキッシュ

レシピ動画

タルト生地は食パンで代用して、簡単なのに豪華な見た目♪ふわふわのキッシュにさっと炒めた大分味一ねぎを加えて香りと甘み、シャキッと食感をプラス♪トースターで簡単にできて忙しい時にもぴったり！おもてなし料理にもおすすめの一品です♪

水耕ねぎ

大分の水が育てた水耕ねぎ

水耕栽培システムにより周年での栽培、出荷が可能です。大分県内で広く栽培されており、カロテンやビタミンC、カルシウム、鉄、カリウムなどの栄養が豊富です。

産地		竹田市、豊後大野市、大分市、由布市ほか
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	100g束（ビニール袋入り）
	入り数	30束　3kg
	外装荷姿	段ボール箱

あまねぎ

甘く、とろりとした食感のあまねぎ

良食味で知られる下仁田ねぎを親に持ち、甘さ・柔らかさ・とろりとした食感と葉まで食べられるのが特長です。通常の白ねぎに比べ葉鞘が太く短く、鍋物などの需要が高まる冬場が出荷時期です。

産地		臼杵市、由布市、大分市ほか
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	300g束（ビニル袋入り）
	入り数	10束
	外装荷姿	段ボール箱

にら

The・おおいたHP　PR動画

西日本有数の産地
大分県産にら

大分県は西日本を代表するにらの産地で、出荷量は全国で上位に位置しています。ビタミン類やミネラルを豊富に含み、栄養価が高い「にら」は、大分市を中心に、臼杵市、佐伯市、由布市、日出町などで生産されています。平成25年2月より、県域での出荷販売を開始し、「大分にら」の銘柄で県産ブランドを確立しました。また令和２年より大分青果センターを活用した一元集荷及び分荷を実現し、冷蔵庫で最低12時間以上予冷し、高い品質を保ったまま京阪神や九州へ出荷されています。

産地		大分市、臼杵市、佐伯市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	100g束
	入り数	50束　5kg
	外装荷姿	段ボール箱

大分のにらは7～8月に苗を植え付け、11月から翌年の7月まで収穫する「冬にら」と、4月に植え付けし、7～11月まで収穫する「夏にら」を栽培しているため、年間を通した出荷が可能となっています。ハウス内の室温管理や肥培管理を徹底するとともに、にらの品質を左右する土づくりや除草管理に力を入れており、じっくり手間暇かけて栽培されています。平成25年6月に、鮮度保持機能を持った包装資材を導入し、更なる品質向上に努め、市場からも高く評価されています。大分のにらは濃い緑の葉が真っすぐに伸びて繊維が柔らかくほど良い粘りがあるのが特徴です。

ふわシャキ食感！
照り焼きにらつくね

レシピ動画

肉厚でみずみずしい大分にらを使用したシャキシャキ食感のつくねをご紹介！照り焼き味に仕上げてご飯のおかずにもお酒のおつまみにもぴったり♪豆腐も加えることで、ふんわり仕上がります♪大分にら香る絶品つくねをぜひ作ってみてください♪

おおば

The・おおいたHP　PR動画

和製ハーブと言われるおおば 周年出荷も可能

「青じそ」とも呼ばれます。和製ハーブとしてその爽快な香りは食欲増進や殺菌、防腐効果もあると言われています。野菜の中でもトップクラスのビタミンAやカルシウム、βカロテンが含まれます。大分市で施設により年間を通じて栽培されています。大分のおおばは収穫から出荷までの作業が速いので鮮度が抜群に良いです。

産地		大分市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	100g枚pc
	入り数	20pc　2kg
	外装荷姿	段ボール箱

大葉みそ（大葉生産者安東友子さんレシピ提供）

作り方
① サラダ油を鍋にひき、ちりめんいりこを中火で数分間炒める
② 火を止め、みりん、砂糖、味噌を鍋に入れ、混ぜる
③ ある程度混ぜたら、千切りした大葉（5mm幅）を入れる
④ 再度中火で焦げ付かないように注意し、ある程度水分がなくなるまで混ぜる（混ぜたときに鍋の底が見えるくらいになるまで）

［材料］（4人分）
大葉……100～200枚（お好みに応じて）
味噌……500g
ちりめんいりこ…25g
砂糖……80g
みりん……80ｇ
サラダ油　適量

みつば

The・おおいたHP

JGAP 取得のみつば

独特の香りを持つセリ科の香味野菜で日本料理に欠かせない食材。水耕栽培により年間を通じて安定的に、また、JGAP認証を取得して栽培されています。

産地		大分市、豊後大野市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	80g束
	入り数	30束　2.4kg
	外装荷姿	段ボール箱

みつば白和え（JAおおいた提供）

作り方
① みつばは2㎝幅に切る。人参は3㎝長さの細切りにする。
② 豆腐はしっかり水気を切っておく
③ Ⓐを鍋に入れ人参を煮、荒熱を取り水気を切る
④ ②、Ⓑを加えてよく混ぜ、人参、みつばを加えて和える。

［材料］（3、4人分）
みつば……1束
人参……1本
木綿豆腐……1丁
いりごま……大さじ4
Ⓐだし汁大さじ3、醤油・砂糖・みりん各大さじ1
Ⓑ砂糖大さじ1、薄口醤油小さじ1、味噌小さじ1/2

ブロッコリー

土作りを重視した安全安心なブロッコリー

中津市と日出町が主な産地。12月～2月を中心に収獲され、近畿から中国地方に出荷されています。主要品種はグリーンビューティ、エンデバーなどです。

産地		中津市、日出町
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	3kg
	外装荷姿	段ボール箱

The・おおいたHP

なばな

九州最大規模の産地

菜の花を食用に品種改良した野菜で栽培面積は九州最大規模。ミネラル分が多いことから健康食材として、また季節感あふれる食材として需要も増加しています。

産地		豊後高田市、宇佐市、杵築市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	230g束
	入り数	20束
	外装荷姿	段ボール、発泡スチロール箱

ほうれんそう

それぞれの産地で時期に合わせた生産をおこない、周年出荷に対応

竹田市、由布市などでは、夏季冷涼な気候を活かし雨よけ施設で生産されています。冬場は近年人気の「ちぢみほうれんそう」が豊後大野市など県内各地で生産され、12月下旬から出荷されています。

産地		由布市、竹田市、豊後大野市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	200g束
	入り数	25束　5kg
	外装荷姿	段ボール箱

せり

The・おおいたHP

全国でも珍しい水耕栽培

大分市では安定した種子の確保と発芽技術の向上により、全国でも珍しいせりの水耕栽培を行っています。水耕せりは周年で栽培できるので飛躍的に生産性が向上しました。軟らかくて、くせがないのが特徴でサラダでも食べられます。

産地	日田市、大分市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格 束・PC	100g束
出荷規格 入り数	30束　3kg
出荷規格 外装荷姿	段ボール箱

パセリ

The・おおいたHP

ビタミンAやCをはじめ、多くの栄養素を含んでいる

パセリはビタミンAやビタミンCをはじめ多くの栄養素を含んでいます。また、独特の香りは雑菌を防ぐ効果もあります。大分市内の施設を利用して周年栽培されています。

産地	大分市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格 束・PC	200g束
出荷規格 入り数	25束　5kg
出荷規格 外装荷姿	段ボール箱

七草

The・おおいたHP

大規模農園で栽培

春の七草といわれるセリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベ、ホトケノザ、スズナ、スズシロを大規模農園で栽培し、年末から年始にかけて出荷します。自家採種して種類毎に栽培され、年明け早々にパック詰めされた青果は関東以西の各市場に出荷されます。

産地	豊後高田市、日田市、由布市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格 束・PC	100gpc
出荷規格 入り数	30pc　3kg
出荷規格 外装荷姿	段ボール箱

トマト

The・おおいたHP　PR動画

昼夜の温度差が大きい冷涼な大地だからできるしっかりとした味

大分県の主なトマト産地は臼杵市、竹田市、九重町、玖珠町で、夏季冷涼な気候のなか、雨よけハウスや耐候型ハウスで栽培されています。昼夜の温度差が大きい高地で収穫されるトマトは、トマト本来のしっかりとした味わいで、酸味と甘味のバランスが美味しいと市場から高い評価を得ています。安全、安心にこだわり、防虫ネットの活用など農薬使用の低減や化学肥料の使用減による栽培に取り組んでいます。

産地		夏秋：竹田市、九重町、玖珠町、由布市 冬春：臼杵市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	4kg
	外装荷姿	段ボール箱

大分のトマトは主に「みそら６４」や「りんか」など（いずれも品種名）を栽培しています。「みそら６４」は熟した時の果皮の赤みが鮮やかで、酸味と甘味のバランスがよく、食味に優れている品種である。「りんか」も鮮やかな赤色の果皮とコクのある食味が特長です。

昼夜の室温管理や潅水管理に注意しながら手間暇かけて栽培することで、果皮のつやが鮮やかで棚持ちがよい高品質なトマトを生産しています。出荷先は県内市場はもちろんのこと、九州県内及び中京関西地区にも出荷しています。

ご飯がすすむ！トマたま麻婆春雨

レシピ動画

人気の麻婆春雨に大分トマトを加えて見た目鮮やかに♪
麻婆の辛みと大分トマトのほどよい酸味がクセになる！
2回に分けて大分トマトをさっとあえることで絶妙な食感に♪
仕上げにふんわり卵を加えて、やさしい風味をプラス！

高糖度トマト

糖度の高いものだけを商品化

県内各地で生産されている糖度の高いトマト。土に塩分を与えたり、水分を調整することで糖度を上げています。

産地	佐伯市、国東市ほか
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格 入り数	要相談
出荷規格 外装荷姿	要相談

赤採りトマト

グルタミン酸及びリコピン含有量が青採りトマトよりも高い

樹上で完熟させてから収穫するため、機能性成分のリコピンやうまみ成分のグルタミン酸が多く含まれています。

産地	夏秋：竹田市、九重町、玖珠町、由布市 冬春：臼杵市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格 入り数	400gpc　1kg箱
出荷規格 外装荷姿	20P/cs、段ボール箱

ミニトマト

The・おおいたHP

緑肥を使った土作り

ハウスの中ではマルハナバチが忙しく花から花へ飛んでおり、土作りは緑肥を使うなど安全・安心に向けた取り組みが各地で行われています。夏秋期には九重町や竹田市など標高の高い地域でも栽培され年間を通じて生産されています。

産地	竹田市、国東市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格 束・PC	200gpc
出荷規格 入り数	30pc　6kg
出荷規格 外装荷姿	段ボール箱

ピーマン

The・おおいたHP　PR動画

パキッと新鮮、緑あざやか。栄養満点、大分ピーマン

大分県によるピーマン生産は昭和45年頃から露地栽培で始まり、昭和50年頃より導入された雨除け栽培により作柄の安定が図られました。現在、主力品種の大分県の夏秋ピーマンは西日本最大の産地で、減農薬栽培への取り組みなど、品質の向上に努めています。
大分のピーマンは磨き上げたように輝きを放つ濃い緑色が特長です。色が濃く、そして果肉は柔らかく甘みが強いと高い評価を得ています。また、大分県の夏秋ピーマンは、5月中旬から11月中旬まで生産されていますので長い期間美味しく召し上がれます。

産地		豊後大野市、臼杵市、竹田市ほか
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	150g袋
	入り数	30袋　4.5kg
	外装荷姿	段ボール箱

ピーマンの栄養

ピーマンのビタミンC含有量はトマトの約4倍。その他、カロテン、ビタミンE、カリウムなどが豊富です。ピーマン独特のニオイは「ピラジン」という成分由来のもので血液をさらさらにする効果があると言われています。

美味しいピーマンの選び方と保存方法

色が濃くて、つやがあり、ヘタがピンとしている新鮮なものを選びましょう。そして、傷みの原因となる水気を取り、ビニール袋に入れて冷蔵庫で保存しましょう。

じゅわ〜っと染み入る！丸ごとピーマンと鶏むねのしょうが煮

レシピ動画

大分ピーマンは皮がやわらかいため生でも丸ごと食べられることが特徴です。種まで使用して、美味しさを余すことなくご堪能いただけます。和風出汁がじゅわっと染み込んだ、ほっとする味わいのしょうが煮に仕上げました。
鶏むね肉と合わせて食べごたえも満点！

ナス

The・おおいたHP

露地栽培が中心

大分県では露地栽培を中心に生産されており、施設を含め通年で生産されています。品種は中長系の「筑陽」が主で、一部で「庄屋大長」「大成」や米なすなどが栽培されている。減農薬に向けた取り組みも各産地で進んできています。

産地		豊後大野市、杵築市、佐伯市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	5・10kg
	外装荷姿	段ボール箱

ゴーヤ

The・おおいたHP

ビタミンCが豊富

にがうりのこと。豊後大野市などで生産されており、夏の野菜として期待されています。苦みの少ない品種で果形が良いのが特長です。

産地		豊後大野市、杵築市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	5kg
	外装荷姿	段ボール箱

もやし

The・おおいたHP

九州最大規模の産地

竹田市では、全国的にも有名な入田湧水群の水を使って栽培されています。衛生管理された施設内で、コンピューターで監視し、生育をコントロールしています。無添加、無農薬で安定供給される安心な健康野菜です。

産地		竹田市、大分市、日田市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	200g袋
	入り数	20袋　4kg
	外装荷姿	発泡スチロール箱

ぎんなん

The・おおいたHP

全国有数の産地

ぎんなんの栽培面積は大分県が全国一。9月初めに青い実をつけ、10月下旬になるとその実が黄色く熟します。

産地		豊後高田市、九重町、宇佐市、日出町
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	1kg袋
	入り数	10袋　10kg
	外装荷姿	段ボール箱

梅

The・おおいたHP

一村一品運動のモデル

主産地は日田市で、県内の約3割が生産されています。日田市大山町は歴史も古く、九州有数の産地。大山町の梅干しは果肉が柔らかく、天然塩と赤しそを使用しています。品種は南高が主体です。

産地		日田市、国東市、杵築市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	2kg
	外装荷姿	段ボール箱

サフラン

The・おおいたHP

全国トップの生産

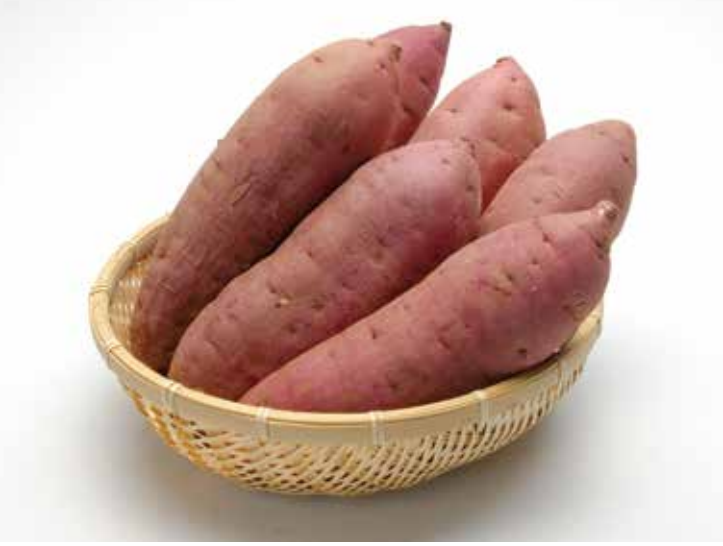
地中海沿岸が原産、クロッカスの仲間で雌しべを薬や料理の着色に利用します。県内でまとまった生産は竹田市のみで、畑でなく室内で花を咲かせて収獲する世界的に珍しい栽培方法が行われています。農家の繊細な手作業によって収獲された竹田産のサフランには、有効成分が外国産の数倍も含まれており、品質の高さは海外でも知られています。

産地		竹田市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	3.2g
	外装荷姿	ビン

甘太くん

The・おおいたHP　PR動画

強い甘みとしっとりとした食感の天然スイーツ



甘太くんは大分県産のべにはるかを収穫後貯蔵し、ぐっと甘味が増した大分独自ブランドです。主な産地は、阿蘇山の噴火による火山灰土が広がる臼杵市、豊後大野市の丘陵地帯で、肥沃な土と水はけのよい恵まれた環境で栽培されています。焼き芋にすると艶やかな蜜がにじみ出し、口に含むと驚くほどのしっとりねっとり感を味わうことができます。

産地		豊後大野市、臼杵市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	5kg
	外装荷姿	段ボール箱

甘太くんは、平成20年に全農おおいたが商標登録して販売が始まりました。そのおいしさの秘密のひとつが、ウィルスフリー苗の導入です。これにより、鮮やかな紅色が出るほか、甘さや口あたりといった食味も向上するといわれています。もうひとつの秘密が長期貯蔵技術です。温度と湿度が管理された貯蔵庫に40日以上寝かせることで、でんぷんが糖に変わって甘さが増します。形状がそろった良質な甘太くんを販売するために、糖度調査を行い、合格した圃場のかんしょのみ出荷されることから、市場から高い評価を得ています。

サクッとしっとり甘くて簡単！甘太くんのまん丸チーズコロッケ

レシピ動画

とってもあま～い大分の甘太くんで作るチーズコロッケをご紹介！甘太くんは大分県産高糖度かんしょのブランド名です♪
外はサクッと、中はしっとり食感で後引く美味しさ♪
子どものおやつやおつまみにもぴったりな一品です！

にんにく

マイルドな風味

土作りをしっかり行い、ひとつひとつ丁寧に育てたにんにく。近年の健康ブームもあり、県内の作付面積は増加傾向にあります。国産の出荷量が少ない6～8月に出荷しています。

産地		臼杵市、日田市、宇佐市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	1Pネット（L、2L、3L）2kg、10kg、りん片バラ3kg
	外装荷姿	段ボール箱

さといも

The・おおいたHP

九州最大規模の産地

豊後大野市は県内最大のさといも産地。市内では、地域の条件に合わせた品種が導入され品種リレーにより関西市場をはじめ高い評価を得ています。

産地		豊後大野市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	10kg
	外装荷姿	段ボール箱

キャベツ

周年出荷も可能

標高差を活かし県内各地で周年リレー栽培をしています。九州で貴重な8〜9月出荷が可能です。

産地		竹田市、中津市、国東市、九重町
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	10kg、350kg
	外装荷姿	段ボール箱、鉄コンテナ

パプリカ

料理に色どりをそえる

赤、黄色、オレンジのパプリカを周年栽培しています。環境に配慮し、IPM栽培を実施しています。

産地		九重町、由布市、臼杵市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	要相談
	外装荷姿	要相談

ゴボウ

産品紹介ページ

香り高くやわらかい

大分市では古くから初夏の時期に生産されています。ほかに秋冬期の産地として竹田市、春先の「かおりごぼう」の産地として豊後大野市があります。

産地		竹田市、豊後大野市、大分市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	5・10kg
	外装荷姿	段ボール箱

大分かぼす

The・おおいたHP　PR動画

産地	臼杵市、竹田市、豊後高田市、豊後大野市ほか	
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	ハウス / 露地 / 貯蔵
出荷規格 束・PC	2玉入袋他、各種	
出荷規格 入り数	1・2・4・10kg	
出荷規格 外装荷姿	段ボール箱	

料理を引き立てる大分かぼす

江戸時代に臼杵市で栽培されたのが始まりと言われており、昭和40年代頃に産地化され、臼杵市、竹田市、豊後高田市、豊後大野市で主に栽培されています。大分県はかぼすの全国の出荷量の96%以上を占めており、クエン酸やビタミンCなど身体に嬉しい成分を含んでいます。他の香酸柑橘と比べて、甘みが強く、酸味がまろやかで、爽やかな香りが特長です。みそ汁やからあげなどの料理や炭酸水、チョコアイス等、様々なものに合う万能調味料です。

大分かぼすは芳香が最高となる緑色の時期に収穫し、統一された品質基準に沿って選果されて、青果向けに出荷されている香酸柑橘です。3月～8月に出荷されるハウスかぼすの後、8月～9月の露地期に旬を迎え、10月から露地期に貯蔵した果実を、翌年2月まで出荷することでグリーンかぼすとして周年体制を確立しています。
平成29年5月には地理的表示（GI）保護制度※に登録され、全国的な「大分かぼす」の認知度向上に努めています。
※地域で長年培われた特別の生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得している産品について、その名称を知的財産として登録・保護する制度

JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION 日本 地理的表示 GI
農林水産大臣登録第33号

濃厚なのにさっぱり！かぼすのクリームパスタ

レシピ動画

濃厚なクリームソースに、大分かぼすの果肉と果汁をたっぷり加えて爽やかに仕上げたパスタです♪かぼすのやわらかい酸味とほのかな苦味で、ワンランク上の美味しさに仕上がります。色鮮やかなかぼすの断面も目を引き食卓華やぐ♪ぜひ作ってみてください！

いちご

生産履歴による安全・安心 大分いちご

大分県内では、沿岸部の温暖な気候を活かし、暖房や夜間照明を調整したいちごのハウス栽培が行われています。作業負担軽減のため、腰の高さにいちごが結実する高設栽培が県内生産者に普及し、他県産より収穫期間が長いことが特長です。大分県産いちごは、大分県オリジナルいちご「ベリーツ」をはじめ、「さがほのか」などの品種があります。

産地		大分市、杵築市、佐伯市、臼杵市ほか
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	200gpc、250gpc、他
	入り数	4pc、1.2kg、他
	外装荷姿	段ボール箱

ベリーツ

The・おおいたHP　PR動画

鮮やかな赤と芳醇な香り、絶妙な甘さと酸味のバランスのベリーツ 大分生まれの新しいいちご

ベリーツは、「食べてみたかった・いちご」「贈ってみたかった・いちご」そんないちごの登場といってもいいのかもしれません。これまでどうしても他県産育成品種の栽培面積が多かった中で、8年もの歳月をかけて大分県オリジナルの品種開発に成功した待望の新ブランドは、平成29年12月にネーミングが発表され、平成30年11月より本格的な販売が開始されました。
糖度も高いけれど適度な酸味もある「とちおとめ」、量が多くとれ、日持ちする「さがほのか」、さらに、早い時期から収穫でき、口中に広がるその香りにこだわった「かおり野」、人気のブランドいちごたちを親にもちます。その長所を生かしながら、絶妙なバランスで交配された憧れのいちごの姿、それがベリーツなのです。

産地		佐伯市、大分市、由布市、臼杵市、杵築市、豊後高田市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	200gpc、280gpc、400gpc他
	入り数	4pc、2pc
	外装荷姿	段ボール箱、化粧箱

まるでスイーツのよう 鮮やかで美しく、香しい

スイーツのようなストロベリー、ハレの日に喜んで選んでいただけるいちごとして“ベリーツ”と命名されたこのいちご。最大の特長は、すべてにおいてバランス良く、美しいということ。上品な味わい、鮮烈な芳香が立ち上がりとともに、いちご本来の美味しさが際立ちます。

“ハレの日”を包むロゴとパッケージ

日照時間の最も短い11月から出荷を開始、需要が高まる12月から2月にかけて最盛期を迎え、高い糖度も維持されます。“ベリーツの赤”を全面に、市場や店頭に並ぶ姿までベリーツらしさにこだわったロゴやパッケージは、“ハレの日”を包むものとしてデザインされ、華やかな統一感を持っています。おかげさまでパッケージなども好評で、量販店の売り場ではディスプレイなどに使われています。大玉が沢山できることから、化粧箱など贈答用商品も揃えました。こうした市場等での好評さを追い風に、これからも栽培面積を増やし、県をあげてブランド発信地としての産地力をますます強めていきます。

STRAWBERRY = SWEETS
スイーツみたいなストロベリー
ベリーツ®
from OITA
since 2017

キラキラとした輝き

ベリーツ®

品と格調　＋笑顔

特別な日に対する、弾むような期待感を音符で表現♪

ハウスみかん

The・おおいたHP　PR動画

産地	杵築市、国東市、日出町
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12（7～8月がピーク）
出荷規格 入り数	1.2kg・2・5kg
出荷規格 外装荷姿	段ボール箱

全国で一番早く出荷されるハウスみかん

大分県は、佐賀県、愛知県に次いで全国３位の生産量を誇るハウスみかんの産地です。温暖な気候に恵まれた風土を生かして、杵築市や国東半島沿岸部、津久見市、佐伯市などで主に栽培されています。ハウス内で温度や水分をこまめにコントロールしながら栽培されたハウスみかんは、ジューシーで甘みたっぷり。

おいしいハウスみかんの選び方

- 形が平べったい
- 果皮が絹肌で、色が濃い
- 果皮のつぶつぶ（油胞）がきめ細かい
- へたが緑色で新しい
- 持った時に重みがある　など

温暖な気候に恵まれた風土を生かして冬季にハウス内の気温を20℃に保ち、春季と同じ環境を作ることで、早期出荷を可能にして全国に先がけて消費者へお届けしています。
県南から県北までの産地リレーによって、翌年4月～10月上旬まで連続して出荷され、7月～8月上旬の盆前までが出荷ピークとなります。消費者の視点に立って"安全・安心・信頼"の観点からのトレーサビリティ対応はもちろんのこと、減農薬栽培を心がけ安心生産、安定経営を目指して取り組んでいます。また、光センサー選果機や園地診断システムの導入によって高品質果実の安定生産を積極的に進めています。

栽培の過程で、水の調整は味を大きく左右する重要な作業の一つです。根切りを行ったり、水分調整の徹底管理にこだわって品質が維持されています。
また、生産安定を図るため、加温を始める前に着花状況を確認する必要があります。部分加温や枝を水挿しして行う方法もありますが、大分県では現在、花芽形成に関する遺伝子の量を調査して、より早く確実に花の量を把握するための分析が進められています。

おおいた早生

The・おおいたHP

極早生みかんで一番早く出荷されるおおいた早生

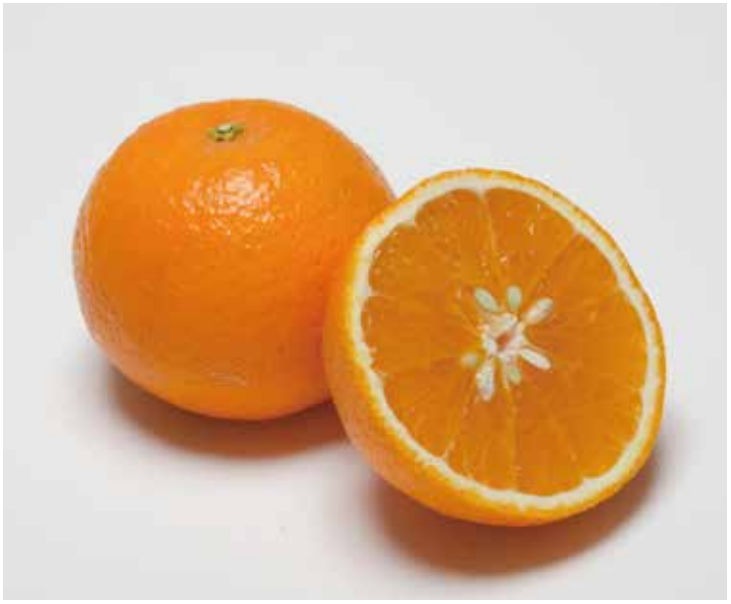
県が育成した温州みかんの一品種。露地栽培では9月出荷が可能で、味も良好。マルチ栽培を主体に産地が形成されています。また、7月から出荷されるハウス栽培の評価も高い。

〈マルチ栽培〉

産地		杵築市、国東市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	10kg
	外装荷姿	段ボール箱

〈ハウス栽培〉

産地		杵築市、津久見市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	5kg
	外装荷姿	段ボール箱



ゼリーオレンジ・サンセレブ

The・おおいたHP

PR動画

プルプルとしたゼリーのような食感

果汁が豊富で柔らかく、プルプルとしたゼリーのような食感とオレンジの爽やかな香りが特長の大分県が育成したオリジナルの柑橘です。

産地		津久見市、杵築市、大分市、佐伯市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	3kg
	外装荷姿	化粧箱

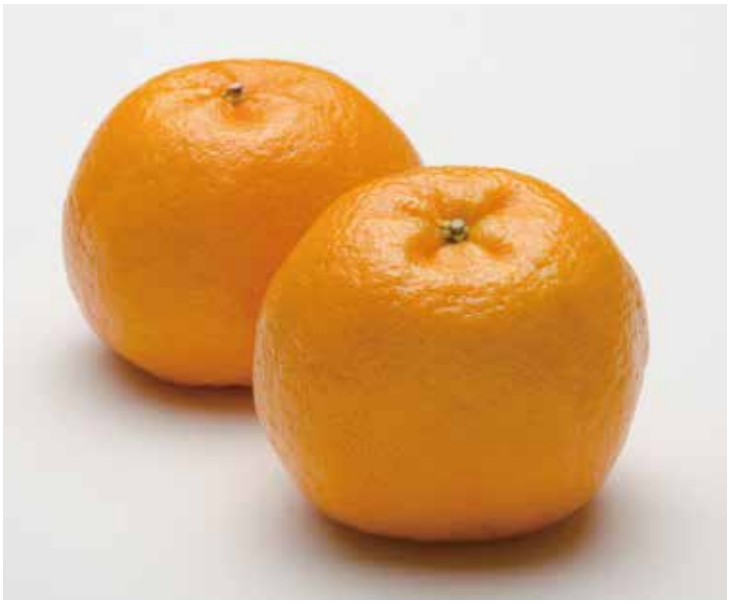
サンクイーン（セミノール）

The・おおいたHP

果汁が多く、爽やかな風味

黒潮が流れる温暖な気候の無霜地帯、リアス式海岸の急傾斜地を利用して、県南を中心に栽培され、「サンクイーン」の名前で出荷しています。

産地		津久見市、佐伯市、大分市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	10kg
	外装荷姿	段ボール箱



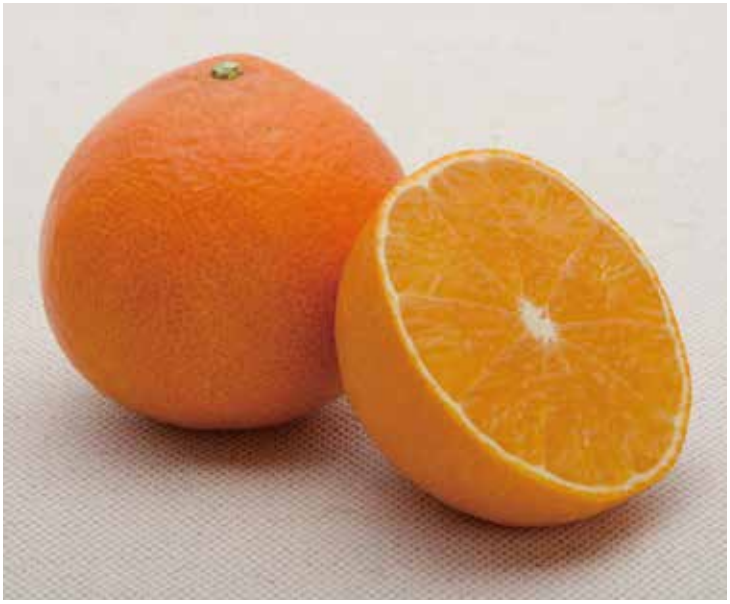
ポンカン

The・おおいたHP

皮がむきやすく袋のまま食べられるポンカン

温暖な気候と無霜地帯でリアス式海岸の斜面を利用して栽培されています。食味だけでなく香りもよい柑橘で、外皮がむきやすく、袋のまま食べられます。

産地		佐伯市、大分市、津久見市、杵築市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	4・5・10kg
	外装荷姿	化粧箱、木箱、段ボール箱



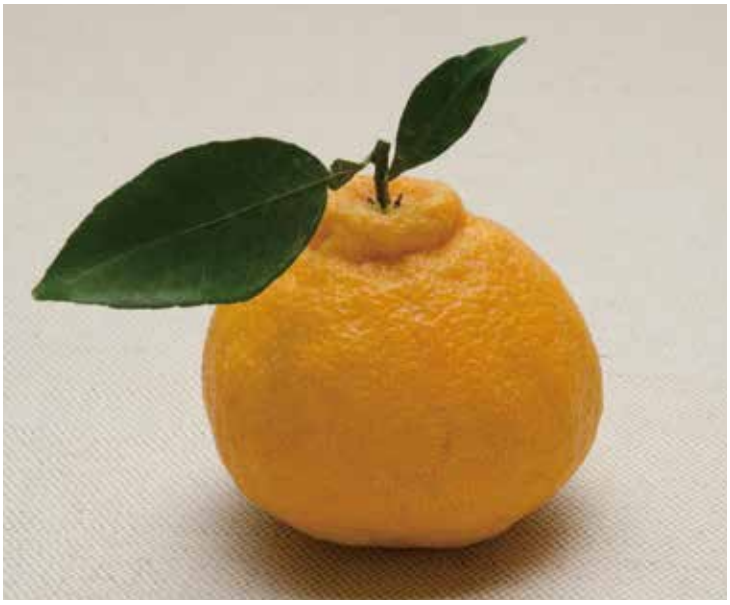
美娘（みこ）（天草）

The・おおいたHP

全国で生産量2位！全国でも生産量の少ない希少品種

大分県では商品名を「美娘（みこ）」と名づけて出荷しています。全国でも生産量の少ない希少品種で、薄い皮と風味豊かなきめ細かな果肉が特長です。

産地		杵築市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	2.5kg
	外装荷姿	化粧箱



デコポン（不知火）

The・おおいたHP

糖度13度以上酸度1度以下の基準をクリアしたもの

ポンカンと清見オレンジの良さを受け継ぎ、恵まれた気候と風土が育んだみずみずしくて甘い香り豊かな柑橘。種も殆どなく薄い袋なのでそのまま食べることができます。

産地		佐伯市、杵築市、津久見市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	5kg
	外装荷姿	段ボール箱

幸水

The・おおいたHP　PR動画

梨のなかでも夏の到来とともに登場する幸水は、みずみずしく多汁。糖度は13度前後にも達します。幸水は甘みが強くて、果汁が多いのが特長です。

産地	日田市、日出町、由布市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 **7 8** 9 10 11 12
出荷規格 入り数	5kg、10kg
出荷規格 外装荷姿	段ボール箱

豊水

The・おおいたHP

県内で最も多く栽培されている梨。果皮は赤褐色で平均果重350～400g。果肉はやわらかく、果汁が多い。糖度が高くほのかな酸味が加わり、さわやかな味です。

産地	日田市、由布市、中津市、九重町
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 **8 9** 10 11 12
出荷規格 入り数	5・10kg
出荷規格 外装荷姿	段ボール箱

あきづき

やわらかくみずみずしい果肉で、甘みが強くほのかな酸味が特長。平成13年に品種登録され、出荷量が増加中。収穫期は豊水と新高の間で、平均果重は約500gです。

産地	日田市、由布市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 **9** 10 11 12
出荷規格 入り数	5kg
出荷規格 外装荷姿	段ボール箱

新高（にいたか）

The・おおいたHP

1個1kgを超えるものもある大きな果実で、歯ごたえがあって、貯蔵性に優れています。甘みが強く、秋が深まるにつれて味わいが濃くなる新高は、特長ある風味を持ち美味しい赤梨です。

産地	日田市、由布市、中津市、国東市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 **9 10** 11 12
出荷規格 入り数	5・10kg
出荷規格 外装荷姿	段ボール箱

豊里（ほうり）

The・おおいたHP

大分県育成のオリジナル品種で、甘みと酸味の絶妙なバランスの取れた濃厚な食味の梨。品種名の「ほうり」は「ホーリーナイト(聖夜)」にちなんで命名され、平成19年に品種登録されました。

産地		日田市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	5kg
	外装荷姿	段ボール箱

新興（しんこう）

The・おおいたHP

新興は平均果重500gくらいの大きさで、甘みと酸味が程よく調和した梨です。

産地		日田市、国東市、九重町
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	10kg
	外装荷姿	段ボール箱

晩三吉（おくさんきち）

The・おおいたHP

晩秋から春にかけて珍重される晩三吉は、700g以上の大果の赤梨でほのかな酸味と上品な甘みが特長。貯蔵性に優れています。

産地		日田市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	5・10kg
	外装荷姿	段ボール箱

ピオーネ

The・おおいたHP

PR動画

種無し、大粒品種。一粒の重さが約15g、1房500～600gでボリューム感があります。パリッとした食感で美味しいぶどうです。

産地		宇佐市、日田市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	2・5kg
	外装荷姿	段ボール箱

巨峰

The・おおいたHP

糖度が高く濃厚な味。食べやすいように無核化する栽培方法も始まっています。

産地		宇佐市、中津市、豊後高田市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	1・2・4kg
	外装荷姿	段ボール箱

デラウェア

The・おおいたHP

初夏に出荷されます。種無しで食べやすく、根強い人気があります。

産地		宇佐市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	1.2kg、2kg
	外装荷姿	段ボール箱

シャインマスカット

The・おおいたHP　PR動画

ハウス栽培のシャインマスカットの収穫は梅雨明けが中心となるため、病気などの発生に気を配ります。他にもハウスの温度管理などに注意を払いながら栽培をおこなっています。シャインマスカットは苗木から商品として出荷出来るようになるまで3～4年ほどの期間がかかります。

果皮が薄く、パリッとした食感 糖度が高く、ほどよい酸味

シャインマスカットは糖度が高く、香りも豊かなぶどうです。皮が柔らかく、種もないので丸ごと食べられ手を汚すこともないのも人気の理由です。大分県では7月から8月にかけてハウス栽培、9月上旬頃からは雨よけ栽培の出荷が本格化します。

産地		宇佐市、日田市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	2・5kg
	外装荷姿	段ボール箱

翠玉

大分県では基準をクリアした園で収穫されたものを、大分シャインマスカットselectとして販売しています。ブドウは房が大きくなるほど、糖度が上がりづらい傾向にありますが、“翠玉”は700g以上の特に大きな房を、selectの基準をクリアすることで、高い品質を維持しています。

食味にこだわった美味しいぶどうを皆様へ

シャインマスカットselectとは？

大分県では、高品質なシャインマスカットを消費者へお届けするため、3つの検査基準をクリアしたものを「シャインマスカットselect」として出荷しています。

★園のセレクト	美味しいぶどうを育てるため、房の数を制限するなど、栽培基準をクリアした園を選んでいます。
★味のセレクト	選んだ園の中で、糖度や色などの出荷基準をクリアしたぶどう園で収穫しています。
★販売のセレクト	さらに、選果場で抽出検査を行い、合格したものを「select」として販売しています。

びわ

The・おおいたHP

主な産地は大分市。温暖な気候の県南でも栽培されています。

産地		大分市、佐伯市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	250gpc・400gpc・500g化粧箱
	入り数	4pc1kg、4pc1.6kg
	外装荷姿	段ボール箱

キウイフルーツ

The・おおいたHP

太陽と美しい自然の中で丹精こめて作り上げたキウイフルーツ。ビタミンCがたっぷり含まれていて、美容と健康に最適です。

産地		国東市、大分市、日出町、臼杵市、杵築市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	3.6kg
	外装荷姿	段ボール箱

すいか

The・おおいたHP

日田のすいかは県内で一番の生産量を誇っています。豊富な地下水と昼夜の気温差が糖度の高いすいか作りに最適。残留農薬検査を定期的に行い、生産履歴を表示するなど、部会では品質の向上と消費者に安全・安心な産品づくりに努めています。

産地		日田市、豊後高田市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	2～5玉
	外装荷姿	段ボール箱

スイートピー

The・おおいたHP　PR動画

全国トップクラスの生産量、爽やかな香り

大分県は全国2位（平成30年度）の産地。毎年11月中旬から4月上旬まで関東や関西を中心に出荷されています。生産地では鮮度が良く、日持ちの良い花を消費者に届けるために日々生産技術の向上に努めており、多様な品種を揃えています。

産地		佐伯市、豊後大野市、豊後高田市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	50本～100本
	外装荷姿	段ボール箱

輪菊

The・おおいたHP

気品のある美しい花が古くから親しまれる

豊後大野市、佐伯市、杵築市、国東市などの平坦部から、標高の高い九重町、竹田市などで栽培されています。キクの生産が県内で最も大きい豊後大野市では、大規模団地によるキク栽培が行われています。

産地		豊後大野市、佐伯市、杵築市、九重町
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	50本～100本
	外装荷姿	段ボール箱

トルコギキョウ

The・おおいたHP　PR動画

大分県産のトルコギキョウは種類が多く、日持ちが良いのが特長。暖かい海沿いから、涼しい高原地帯まで栽培されており、一年中出荷されています。特に秋から春にかけて安定して出荷されています。

産地		佐伯市、杵築市、竹田市、玖珠町
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	30本～50本
	外装荷姿	段ボール箱

ホオズキ

The・おおいたHP

夏の風物詩のホオズキ。7月の新盆、8月の旧盆を中心に全国に出荷されているます。佐伯市宇目、杵築市山香など県内各地で栽培され、大分県は品質、栽培面積ともに全国1位です。

産地		佐伯市、豊後高田市、杵築市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	50本～100本
	外装荷姿	段ボール箱

ヤマジノギク

県内で育成されたオリジナル花きで、10月～2月まで県内全域で安定的に出荷されています。紫、ピンクのバリエーションがあり、日持ちよく、高い評価を得ています。

産地		杵築市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	50本
	外装荷姿	段ボール箱

米

The・おおいたHP

気候・風土を生かした、美味大分米

大分県の水田は、平地から盆地、中山間地、高冷地と変化に富んでいます。それぞれの地域で、特長を活かした安全・安心な米づくりを行っています。いずれの品種も、極良食味で味に自信があります。
米粉パン等への加工が可能な微粉細米製粉施設もあり、県産米粉の取り組みも行っています。

産　　地　県内全域
出荷時期　1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出　荷　先　県内、九州各地、関西

品種名	説明
ヒノヒカリ	低標高地から中山間地までカバーする主力品種。九州を代表する米。
ひとめぼれ	山間地の主力品種。九州内では本県が最大の生産地。
にこまる	品質には自信あり。低標高地を中心に作付けを拡大中。
つや姫	こだわりの栽培法で、大分のブランド品種をめざす。

麦・大豆

The・おおいたHP

需要に応じた麦・大豆づくり

焼酎、うどん、醤油、味噌、豆腐等、美味しいのには訳があります。大分で育つ「おおいたの麦・大豆」を原料として地元食品産業との連携で様々な商品が開発されています。

麦：産　　地　宇佐市、中津市、豊後大野市
出荷時期　1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

大豆：産　　地　宇佐市、国東市、豊後大野市
出荷時期　1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

品種名	説明
チクゴイズミ	小麦、製粉用として九州を代表する小麦品種。
ミナミノカオリ	小麦、醤油用およびパン用として地元企業を中心に供給。
ニシノホシ	大麦、焼酎用として地元企業を中心に供給。
トヨノホシ	大麦、焼酎用として開発された県オリジナル品種。
トヨノカゼ	裸麦、みそ用として地元企業を中心に供給。
フクユタカ	普通大豆、主に豆腐用として供給、九州を代表する大豆品種。
すずおとめ	小粒大豆、納豆、もやし用として地元企業へ供給。

茶

The・おおいたHP　PR動画

産地	杵築市、中津市、豊後大野市、佐伯市ほか
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格 入り数	100g～2kg
出荷規格 外装荷姿	袋

大分のお茶

大分県では地域・気象条件を 活かして、煎茶・蒸し製玉緑茶、かま茶、紅茶など多様な茶種の生産が行われています。杵築市の「きつき茶(煎茶)」・中津市の「耶馬渓茶(煎茶)」・佐伯市の「因尾茶(かま茶)」などが有名です。紅葉が美しく青洞門(あおのどうもん)で有名な耶馬渓地域では、標高の高い山手に茶園が広がり、香り高い茶葉が生産されています。このほか、県内では、全国的にも珍しいかま茶が生産されています。かま茶は古くからの産地である佐伯市本匠の「因尾(いんび)茶」、新しい産地である豊後大野市の「豊後銘茶」などがあります。

クヌギで育つ良質な乾しいたけ

乾(ほし)しいたけ

The・おおいたHP　PR動画

大分県の乾しいたけ生産量は国内全体の約４割を占め、全国乾椎茸品評会でも令和元年度現在５３回の団体優勝を果たしており、生産量・品質ともに日本一を誇ります。ビタミンDや食物繊維といった栄養成分が豊富。また、３大うまみ成分の、グアニル酸とグルタミン酸を豊富に含みます。

恵まれた気象条件で育った大分の乾しいたけは日本一

産地	県内全域
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格 入り数	15g～1kg
出荷規格 外装荷姿	袋、箱

伝統の裸地伏せの技術

原木の伐採跡地に伏せ込む方法で日光と日陰で気温の変化を作り、降雨を利用してしいたけ菌糸が原木に蔓延する条件を作り出します。
しいたけを乾燥することにより、表面は褐色、裏は黄金色に輝く乾しいたけを作り、芳醇な香りを醸し出します。

原木栽培

大分県の乾しいたけは、クヌギ原木を使用して作られており、肉質が豊かで、香りの良いものが多く発生します。
大分県は、原木用クヌギの造成に力を入れ、全国一のクヌギ林を有しています。

うまみだけ

うまみだけHP

うまみの特徴から好みの品種が選べる

質・量ともに日本一を誇る大分県産乾しいたけから、令和2年に誕生したブランド「うまみだけ」。品種毎に分類・袋詰めし、「うまみ」「香り」「歯ごたえ」といった品種のもつ特徴の違いを明確化。分かりやすいキャッチコピーを付けており、料理や好みに合わせて乾しいたけを選ぶことができます。しいたけの形をイメージしたロゴと、アンバサダーキャラクターの「旨味多家(うまみだけ)」が目印です。

産地		県内全域
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	15g～1kg
	外装荷姿	袋

UMAMIDAKE うまみだけ OITA SHIITAKE

やさしい香り　品種：ゆう次郎

旨味	マイルド◀	□■□□□	▶濃いめ
香り	控えめ◀	□■□□□	▶強　い
歯ごたえ	柔らか◀	□□□■□	▶しっかり

柔らかく濃厚　品種：新 908

旨味	マイルド◀	□□□■□	▶濃いめ
香り	控えめ◀	□□■□□	▶強　い
歯ごたえ	柔らか◀	■□□□□	▶しっかり

歯ごたえ抜群　品種：にく丸

旨味	マイルド◀	□□■□□	▶濃いめ
香り	控えめ◀	□■□□□	▶強　い
歯ごたえ	柔らか◀	□□□■□	▶しっかり

香り高く芳醇　品種：193

旨味	マイルド◀	□□□■□	▶濃いめ
香り	控えめ◀	□□□■□	▶強　い
歯ごたえ	柔らか◀	□■□□□	▶しっかり

肉厚でしっかり　品種：115

旨味	マイルド◀	□□□□■	▶濃いめ
香り	控えめ◀	□□□□■	▶強　い
歯ごたえ	柔らか◀	□□□□■	▶しっかり

プリプリの食感　品種：240

旨味	マイルド◀	□■□□□	▶濃いめ
香り	控えめ◀	□□■□□	▶強　い
歯ごたえ	柔らか◀	□□□□■	▶しっかり

柔らかくマイルド　品種：とよくに

旨味	マイルド◀	□□■□□	▶濃いめ
香り	控えめ◀	■□□□□	▶強　い
歯ごたえ	柔らか◀	□■□□□	▶しっかり

乾しいたけの種類

乾しいたけは、かさの厚みや縁の巻き込みの程度により下記の品柄に分けられています。ボリュームや歯ごたえが異なるので、料理によって使い分けると◎。

冬茹（どんこ）

寒い時期にゆっくり成長した肉厚な乾しいたけで、本県の代表的な品柄。歯ごたえがあり、煮ても炒めてもおいしく食べられます。

香茹（こうこ）

肉厚大型の乾しいたけで、贈答用として喜ばれています。ボリューム感を活かしたステーキ等の料理が適しています。

香信（こうしん）

傘が薄いので、短時間で戻しやすく普段使いに便利。
スライスやみじん切りなど、刻んで料理するものによく合います。

乾しいたけは冷水で戻すのが基本ですが、コンソメスープやトマトジュースなどで戻すこともできます。それぞれの素材と乾しいたけのうま味の相乗効果で、より料理が美味しくなります。戻し汁はスープやパスタソースにも使えます。

クックパッド

トレーサビリティシステムの導入

「大分県産」と表示され、販売されている商品が、確かに大分県内で生産されたものだと証明できる仕組み。商品毎のシリアル番号から流通履歴を追跡できます。
令和２年度現在、このシステムを活用して管理を行っている業者は44社あります。

大分県産乾しいたけの定義：大分県産の原木に国産の種菌を大分県内で接種し、大分県内で栽培、採取、乾燥したもの。

大分しいたけ
大分乾しいたけトレーサビリティ参加業者
許可番号　号
大分県椎茸農協連協議会認定
大分しいたけトレーサビリティに関する問い合わせ先 ☎097-546-6420

▲このマークが目印

乾燥きくらげ

The・おおいたHP

産地		国東市、大分市、竹田市、玖珠町
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	入り数	12g～1kg
	外装荷姿	袋

プリプリの食感と豊富な栄養

国産きくらげは生産量が少なく、国内消費量の1割も満たしません。
プリプリとした食感を味わうことができ、ビタミンDや食物繊維が豊富です。
4月～10月の間は、さらに希少な生きくらげとしての出荷が可能。乾燥きくらげよりもさらにプリプリとした食感を味わうことができます。

生しいたけ

The・おおいたHP

クヌギで生産する大分の生しいたけ

大分県の生しいたけは原木栽培と菌床栽培があります。
原木生しいたけは、クヌギ原木に夏場も発生する種菌を使用し、主に日田・玖珠地域で栽培されています。全国で生産されている生しいたけのうち、原木栽培は1割程度と少ないが、しいたけ本来の風味をより楽しむことができます。
菌床生しいたけは、広葉樹のチップやおがくずに米ぬかやフスマ等の栄養体を混ぜた菌床を使用し、施設内で温度管理しながら栽培します。県産クヌギチップを使う生産者も多く、じっくり育てられた肉厚のしいたけを味わうことができます。

産地		県西部、中部、北部
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	100gpc
	入り数	40pc　4kg
	外装荷姿	段ボール箱

大分県産しいたけで作る！チーズ羽根つきツナしいたけ

大分県産しいたけを使った食べ応え抜群の食感楽しいレシピをご紹介♪ジューシーで厚みのあるしいたけにツナ＆マヨを詰めて手軽にできちゃう！チーズでカリカリの羽根をつけて、食感も良いボリュームおかずに♪

生鮮きのこ

えのき The・おおいたHP

なめこ The・おおいたHP

えのきたけ なめこ

日田市大山町のえのきたけ栽培の歴史は約50年、なめこ栽培は40年になります。
菌床の施設栽培で周年安定した出荷が可能です。

産地		日田市
出荷時期		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	束・PC	100gpc、200gpc
	入り数	50pc・5kg、30pc・6kg
	外装荷姿	段ボール箱

百年の恵み

おおいた和牛

The・おおいたHP　PR動画

産地　県内全域

出荷時期　1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

きめが細かく美しい霜降りを持った牛肉で、風味も豊かでとろける様なやわらかさと美味しさが際立つ。

品種は黒毛和種

黒毛和種は、和牛（黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種）のなかでも特に肉質が優れている品種です。

100年の歴史

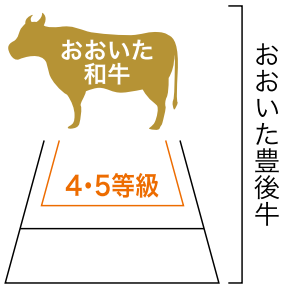
牛肉の品質は、血統によるところが大きく、長年改良に取り組んできた県産和牛は、和牛のオリンピックと称される「全国和牛能力共進会」で内閣総理大臣賞や農林水産大臣賞等を数々受賞しています。

美味しさへのこだわり

大分県には緑深い山々と温暖な気候、肥えた大地と、雄大で素晴らしい大自然があります。
その絶好の環境の中で、牛へのストレスを最大限抑えることに力をそそぐことで、牛たちが伸び伸びと育ち、さらに、和牛農家の高い飼育技術が「おおいた和牛」の美味しさになります。

おおいた和牛の認定基準

大分県内で最も長く肥育された黒毛和種の牛肉のうち
1 上位等級（肉質4等級以上）による品質管理
2 美味しさにこだわった生産農場による顔が見える牛づくり
3 美味しさにこだわった生産農場で取り組む美味しさの追求
（米やビール粕などの給与）
※但し、雌牛の場合は未経産に限る。



選び抜かれた高級ブランド
［おおいた和牛］

おおいた和牛百年のあゆみ

大正7年（1918年） 役肉用豊後種の標準体型を定め「豊後種」の血液固定や体型の整備に着手。

100年前 大分県の和牛の歴史が正式に始まる

大正10年（1921年） 種雄牛千代山号が全国畜産博覧会で1等賞受賞。

「牛は豊後が日本一」を掲げて銀座をパレード

昭和28年（1953年） 繁殖雌牛すみえ号が、第１回全国和牛共進会で日本一に。農林大臣賞受賞。

昭和33年（1958年） 大分県植樹祭にて、天皇皇后両陛下が種雄牛金竜51号ご天覧。

昭和45年（1970年） 県産和牛（玖珠町志津里伝所有）が、第2回全国和牛産肉能力共進会で天皇杯（内閣総理大臣賞）受賞。

35年前 大分県を代表する名種雄牛「糸福」号が誕生
のちに豊後牛の名を全国に轟かせ、大分県の和牛の歴史に大きな功績を残す。

平成4年（1992年） 種雄牛糸姫号が、第６回全国和牛能力共進会で農林水産大臣賞受賞。

平成14年（2002年） 種雄牛寿恵福号の産子が、第８回全国和牛能力共進会肉牛の部で内閣総理大臣賞受賞。

平成19年（2007年） 県産肉用牛の普及拡大と流通促進を図るため、県内関係団体が一体となって「大分県豊後牛流通促進対策協議会」を設立。

平成24年（2012年） 第10回全国和牛能力共進会で2部門農林水産大臣賞受賞。

平成25年（2013年） 県内統一ブランドとして「おおいた豊後牛」が誕生。

平成29年（2017年） 第11回全国和牛能力共進会種牛の部で日本一、内閣総理大臣賞を受賞。

平成30年（2018年） おおいた豊後牛のリーディングブランド「おおいた和牛」発表。

現　在 新しい百年への挑戦の始まり

100年の間、数々の賞を受賞

第11回全国和牛能力共進会（宮城大会）種牛の部にて、豊肥和牛育種組合が、名誉賞（内閣総理大臣賞）、特別（品位）賞を受賞。

百年の恵み
おおいた和牛

ブランドマーク

おおいた和牛の歴史が開始して100年。大分の生産者たちの努力や熱意の結晶で生まれた和牛。
大分の和牛の歴史が詰まっており、次の100年に向けて愛される和牛をめざして。

O（Oita）＋牛＋百年＝

詳しくは、大分県豊後牛流通促進対策協議会ホームページをご覧ください。

米の恵み

The・おおいたHP

豊かな自然に恵まれた米で育った豚

「米の恵み」は大分米ポークブランド普及促進協議会が定めた下記の基準を満たす豚肉。

1）大分県産の豚肉で、給与する飼料総量に対して10%以上の米を配合した配合飼料を肥育後期(概ね60日以上)に給与している
2）食肉脂質測定装置により豚枝肉のオレイン酸など簡易測定を行っている
3）豚枝肉格付「中」以上

産　　地　県内全域
出荷時期　1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

オレイン酸を多く含んだ豚肉は、一般的な豚肉と比較して、甘みとクセのない香りが特長。また脂肪融点が低く舌触りもなめらかで、ほどよい軟らかさの脂肪と風味が楽しめます。

「米の恵み」のうち、脂肪中のオレイン酸含有量が42%以上の豚肉については「米の恵みプレミアム」として販売されています。

ブランド豚肉として独自のブランド名を冠して販売されている銘柄についても、基準を満たすものは「米の恵み」の認証を受けて販売しています。

おおいた冠地どり

The・おおいたHP

日本で初めて烏骨鶏を交配に用いた柔らかくてジューシーな地鶏

「おおいた冠地どり」は、国内初となる烏骨鶏を含め、ロードアイランド、白色ロック 、九州ロードなど雄雌合わせて4品種を交配。毛冠のとさか、あご髭など、烏骨鶏の特徴を受け継いでいるので、おおいた冠地どり（かんむりじどり）と名付けられています。烏骨鶏の体格の小ささを補うために、発育の良い白色ロックを掛け合わせるなど 、旨味、大きさ、産卵性など、それぞれの品種の長所が集約されており、８０～１００日で飼育され、雄は3.3ｋｇ、雌は2.8ｋｇ程度で出荷となります。おおいた冠地どり銘柄協議会会員が県内で年間13万羽を飼育管理しており、近年の飼養羽数増加は、全国的にもベストテンに食い込むなど生産拡大を続けています。

産　　地　別府市、豊後高田市、宇佐市、大分市、中津市

出荷時期　1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

開発コンセプトに「家庭で味わう、こだわりの地どり」を掲げるだけに、国内の地鶏のなかでは、価格的にかなりリーズナブル。

大分市野津原（左）と中津市耶馬溪（右）の食鳥処理場

鶏肉の旨味成分であるイノシン酸含有量が高く、ほどよく柔らかい肉質。最近では、生ハム化した商品（コールドハム）を開発し、ユッケなどの生食感覚の商品で新たな地鶏のメニュー提案などでも注目を集めています。

おおいた冠地どりスパイスからあげ

作り方
①一口大にカットした鶏肉とにんにく、しょうが、スパイス、塩、醤油をビニール袋に入れてよくもみ込む。
②①のビニール袋に片栗粉を入れよくまぶす。
③揚げ油を170度に加熱し、②を色よく揚げる。

［材料］（2人分）
おおいた冠地どり……250g
おろしにんにくチューブ…1cm
おろししょうがチューブ…2cm
塩……少々
醤油……小さじ1
クミン（パウダー）……小さじ1
コリアンダー（パウダー）小さじ1
片栗粉……大さじ1
サラダ油……適宜（揚げ用）

豊のしゃも

The・おおいたHP

産　　地　豊後大野市、竹田市、中津市、宇佐市、大分市、由布市

出荷時期　1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

150日以上、大事に育てられた地鶏

「本当においしい鶏を作りたい」という思いから、昭和60年以来、県の試験研究機関(現 畜産研究部）で交配試験を長年繰り返して誕生した、産肉性及び味覚に優れた特産地鶏。交配によりシャモの特性である闘争性が薄れ、群飼が可能となり、強健で飼いやすい鶏です。
徹底した飼養衛生管理による平飼いで大事に育てられ、雄は3.5ｋｇ、雌は2.8ｋｇ程度で出荷となります。雄は１５０日、雌は１８０日と、全国的にも他の地鶏よりも飼育日数が長いため肉質には弾力があり、また、シャモなど在来種の素質を７５％持つだけに脂肪が少なく締まりがあり、味はシャモ独特のコクをプラスした旨味が特徴です。シャモ鍋、焼肉、タタキ、刺身など、いずれの料理でもその美味しさは群を抜いています。

豊のしゃも推進協議会会員が県内で飼育管理しており、年間出荷数は約3万羽の希少な地鶏です。

シャモ鍋、焼肉、タタキ、刺身など、いずれの料理でもその美味しさは群を抜いています。

「豊のしゃも」モモ肉のパリパリステーキ

作り方
①モモ肉の筋を取る。
②料理酒を塗り、塩小さじ1/2を振る。
③皮面から弱火で焼く。
④こんがり焦げ目がついたら、裏面を焼く。焼きすぎないように注意する。
⑤好みで、後塩を振る。

［材料］（2人分）
豊のしゃもモモ1枚（約300～330g）
料理酒……大さじ2　　塩……適量

マアジ・マサバ

The・おおいたHP

全国に誇る大分のブランド魚

関あじ

産地	大分市佐賀関
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
漁法	一本釣り
出荷サイズ	300g～
出荷形態	活魚、鮮魚

関の一本釣り 関あじ

関あじ・関さばはなぜ美味しいのか？

瀬戸内海と太平洋の水塊がぶつかり合う水域で、海流の速さと特殊な海底地形により栄養豊富な底層水が巻き上げられ、餌生物の多い好漁場を形成します。この速い海流と豊富な餌が「関あじ・関さば」の身を引き締め、独特の歯ごたえと味が生まれてきます。

一尾ずつ丁寧に釣り、活魚槽に活かして持ち帰ると、漁協のいけすに移し、魚の身が割れるのを防ぐために「面（つら）買い」という重さを計らずに見ただけで重さを知るという技を用いており、また消費者に販売する場合など必ず「活け締め」という処理を行い「関あじ・関さば」の持ち味が損なわれないようにしています。

佐賀関ブランドの加工品

大分が誇る関あじ、関さばは、刺身のみならず、加工品でも味わえます。一夜干し、フライ、りゅうきゅうなど一本釣りで釣り上げた鮮度のよい関あじ、関さばを一尾ずつ丁寧に仕上げており、大分県漁業協同組合佐賀関支店のオンラインショップなどで購入できます。

関さば

産地	大分市佐賀関
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
漁法	一本釣り
出荷サイズ	300g～
出荷形態	活魚、鮮魚

佐賀関ブランドの向上を目指して

大分県漁業協同組合佐賀関支店では、衛生管理を強化した荷さばき施設で魚を水揚げし、紫外線殺菌海水、同海水を用いたシャーベット氷を使用しています。また荷さばき施設に隣接した浮体式係船岸にいけすが設置されており、悪天候でも安定した出荷が可能です。施設を活用して、東京都内向けに朝締めした関あじ、関さばをその日のうちに届ける当日便の取り組みも行われています。

その他の佐賀関ブランド

関ぶり

関あじ、関さばと同様に活締し、血抜きと冷やしこみを徹底して処理しているため、臭みが少ないのが特徴です。特に水温が下がる1月から2月は脂がのり絶品です。
刺身のほか、りゅうきゅう、塩焼き、照焼きが美味です。

関いさき

身は白身で柔らかく、身離れがよいので塩焼きや煮魚、お吸い物などが定番です。春から夏にかけて旬を迎え、この時期は身や皮目に脂がのっているので、皮を付けたまま炙りか湯引きで食べるのがおすすめです。
この他に関たい、関くろめもブランド化されており、県内外へ出荷されています。

養殖ブリ

The・おおいたHP　PR動画

産　　地	佐伯市、津久見市、臼杵市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 （かぼすブリは11～3月）
出荷規格	3kg～
出荷形態	鮮魚、活魚、フィレ

生産量全国第２位 大分を代表するブランド魚

豊後水道に面した佐賀関以南の沿岸は、日豊海岸国定公園に指定されており、美しい青い海とリアス式海岸が続きます。波穏やかなこの地域では、その特長を活かした魚類養殖が盛んに行われています。
中でも、ブリ養殖が盛んで大分県の生産量は全国第2位（令和元年）。豊後水道の恵まれた環境で育てられ、脂ののりの良い「豊の活ぶり」が出荷されています。

かぼすブリ

平成22年から生産されているブランド魚「かぼすブリ」。
大分県特産のかぼすを加えた餌を与えることで、かぼすに含まれるポリフェノールやビタミンＣ等の抗酸化作用により、血合いの変色を抑えることができるだけでなく、さっぱりとした臭みの少ない肉質になります。
刺身のほか、りゅうきゅう、塩焼き、照焼きが美味です。臭みの少ない肉質を活かしたかぼすブリしゃぶも絶品です。

レシピ動画

脂がのって絶品♪ かぼすブリのガーリックバターソテー

脂ののったかぼすブリと、トマトの酸味を効かせたガーリックバターソースが絶品！ご飯との相性も抜群です！
おもてなし料理にも普段の食卓にもぴったりな一品♪ぜひお試しください！

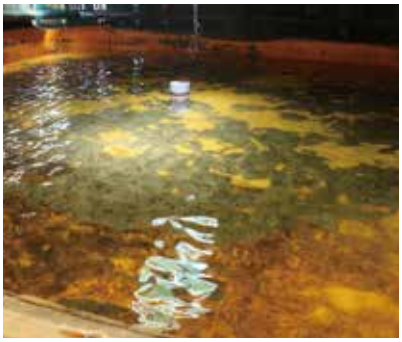
大分ひらめ

The・おおいたHP

PR動画

全国に先駆けた徹底した安全管理による生産・出荷

全国1位（令和元年）の生産量を誇る大分県産の養殖ヒラメ。主要産地は、佐伯市蒲江、米水津、大入島、津久見市などです。一般的な養殖は海上のいけすを使用するのに対し、大分県では海沿いの陸地にある平屋の「ヒラメ小屋」で養殖されます。全国に先駆け、クドア対策ガイドラインを作成し、徹底的な検査を行ったうえで安全・安心な養殖ヒラメの生産・出荷が行われています。形・色・肉質がよく、市場で高い評価を得ています。



産地	佐伯市、津久見市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	1kg～10kg/箱
出荷サイズ	700g～1.5kg
出荷形態	鮮魚、活魚、フィレ

かぼすヒラメ

平成22年から生産されているブランド魚「かぼすヒラメ」。大分県特産のかぼすを加えた餌を与えることで、かぼすの香気成分「リモネン」が肝やえんがわ、身に蓄積し、さっぱりと臭みが少なく美味しいと好評です。
刺身やカルパッチョのほか、臭みの少ない肝を使った肝あえも美味です。

レシピ動画

かぼすヒラメのじゃがいも包み揚げ

じゃがいもを衣にして外はカリカリ！中はふわっとうまみたっぷり！大分県産かぼすヒラメの絶品レシピをご紹介♪
“かぼす”を混ぜた餌で育ったかぼすヒラメは肉厚で身が甘い！簡単なのでぜひ作ってみてください♪

大分 ヒラマサ

The・おおいたHP　PR動画

夏にもさっぱりと 味わえる大分ヒラマサ かぼすヒラマサも誕生

全国トップクラスの生産量を誇る大分県産の養殖ヒラマサ。適度な歯ごたえと、脂がほどよくのった上品な味わいが特長です。夏季にもさっぱりと味わえ、刺身、煮付け、照焼きが美味です。

産地	佐伯市、臼杵市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	3kg～
出荷形態	鮮魚、活魚、フィレ

かぼすヒラマサ

令和元年から生産されているブランド魚「かぼすヒラマサ」。大分特産のかぼすを加えた餌を与えることで、ヒラマサ本来の持つ上品な味わいに、かぼすの爽やかな香りとしっかりとした旨みとコクが加わっています。

養殖カンパチ

The・おおいたHP

豊後水道が育む 大分のカンパチ

豊後水道では、黒潮の影響を受ける暖かい県南海域を中心に、カンパチの養殖が盛んであり、年間を通じて県内外へ出荷されています。
定番は刺身。透明感のあるしまった身質と程よい脂ののりであっさりとした味わいが特徴です。

産地	佐伯市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	3kg～
出荷形態	鮮魚、活魚、フィレ

養殖シマアジ

The・おおいたHP

深みのある味わいと脂ののりが自慢のブランド魚

豊後水道では、黒潮の影響を受ける暖かい県南海域を中心に養殖されています。アジ類の中でも最も美味しいといわれますが、全国的には漁獲量は少なく、高級魚として扱われています。
深みのある味わいと脂ののりが特徴。刺身のほか、塩焼き、煮付けが美味です。

産地	佐伯市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	1～1.5kg
出荷形態	鮮魚、活魚

養殖カキ

The・おおいたHP

大分の豊かな海が育む良質なカキ

日本三大干潟の一つに数えられる豊前海に面した中津市や豊後高田市、国東半島の国東市、杵築市、また、県南部の佐伯市などで、マガキ、イワガキ、イタボガキが養殖されています。
シングルシードによるマガキの生産が拡大しており、中津市では「ひがた美人」、国東市では「くにさきOYSTER」、佐伯市では「大入島オイスター」として出荷されています。

マガキ

県内では杵築市が最大の産地。シングルシード種苗による養殖が開始されるなど、その産地は拡大しています。

産地	中津市、豊後高田市、国東市、杵築市、佐伯市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷形態	殻付き（生食、加熱用）

イワガキ

県南部の波穏やかなリアス海岸で養殖されたイワガキは夏が旬。クリーミーで濃厚な味わいが特長です。

産地	佐伯市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷形態	殻付き（生食、加熱用）

イタボガキ

フランスで好んで食べられるカキ「ブロン」の近縁種。天然ではほとんど見ることができない幻の貝。ブロンと同じく少し渋みが感じられることが特長です。

産地	豊後高田市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷形態	殻付き（生食、加熱用）

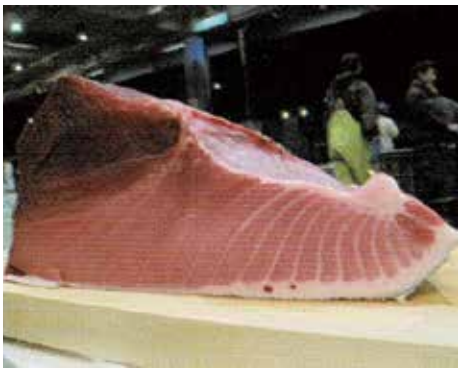
養殖 クロマグロ

The・おおいたHP　PR動画

産地	佐伯市、津久見市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷形態	鮮魚
出荷サイズ	30kg～

3年間大切に育てられたクロマグロ

豊後水道で平成20年から始まったクロマグロの養殖。人工種苗を導入した完全養殖による生産も行われています。
稚魚から出荷まで約3年間、豊後水道で大切に育てられたクロマグロは「豊後まぐろ」として親しまれ、身質が良いと市場等で高い評価を得ています。
刺身のほか、表面を炙ったマグロステーキは絶品です。



ハモ

The・おおいたHP

産地	中津市、杵築市、日出町、宇佐市、佐伯市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
漁法	小型底びき網、はえ縄
出荷規格	5～10kg/箱
出荷サイズ	300～1kg
出荷形態	活魚、鮮魚、骨切り加工

湯引きや天ぷらは絶品 大分が誇るブランド魚

豊前海、別府湾では主に小型底びき網、豊後水道では主にはえ縄で漁獲されます。どう猛な性格とは裏腹に身は美しく、味は上品であり、湯引き、天ぷら、炙り刺は絶品。全身に小骨が多いため、骨切りしてから調理する必要があります。
県内では中津市のハモ料理が有名で、市内にはハモ料理を食べられる店が並びます。また、杵築市では、漁協と商工会等が連携し、「杵築ん鱧」ブランドの消費拡大に取り組んでいます。

タチウオ

The・おおいたHP

市場から高い評価を受ける大分のタチウオ

大分県沿岸で一尾ずつ丁寧に釣り上げられ、表面の銀箔がはがれないようにし、釣り上げたらすぐ船上で箱詰めされます。身が美しく、上品な味わいが特徴。刺身、塩焼きが美味です。国東市、臼杵市で漁獲されるタチウオは、それぞれ「くにさき銀たち」、「臼杵たちうお」としてブランド化し、市場でも高い評価を受けています。

産地	国東市、臼杵市、姫島村
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
漁法	釣り、はえ縄
出荷規格	5kg/箱
出荷サイズ	300～1.5kg
出荷形態	鮮魚

クルマエビ

The・おおいたHP

大分の食を美しく彩るクルマエビ

瀬戸内海が太平洋と合流する豊後水道・豊後灘は海の幸の宝庫であり、天然クルマエビが広く漁獲されています。
また、養殖クルマエビは、姫島や国東半島で生産され、県内外へ出荷されています。

姫島車えび

大分県の離島「姫島」では、塩田跡地を利用してクルマエビ養殖が営まれています。「姫島車えび」の名で全国に知られ、上品な甘みと心地よい弾力は市場でも高く評価されています。刺身、しゃぶしゃぶ、塩焼き、フライは絶品です。

トラフグ

The・おおいたHP

豊後水道の激しい海流にもまれたトラフグは、身が引き締まり、独特の噛み応えと味をかもしだします。臼杵市では「臼杵ふぐ」として、地元料亭と協力して売り出しています。

産地	杵築市、臼杵市、佐伯市、津久見市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
漁法	はえ縄、養殖
出荷規格	1～5kg/箱
出荷サイズ	1～1.5kg
出荷形態	鮮魚、活魚

アワビ

数ある食材の中でも最高級の食材とされるアワビ。豊後灘から豊後水道にかけて漁獲され、豊富な海藻を餌としたアワビは身が厚く、刺身にすると歯ごたえと甘みが感じられます。

産地	大分市、臼杵市、津久見市、国東市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
漁法	潜水、磯つき、養殖
出荷規格	5～10kg
出荷形態	活魚

クロメ（カジメ）

The・おおいたHP

主に大分市佐賀関で1月から3月に収穫され、地元では「クロメ」と呼ばれて親しまれています。県内では細かく刻み、ご飯にかけたり、味噌汁にいれたりして食べられています。

産地	大分市、津久見市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
漁法	採藻
出荷規格	1～5kg/箱
出荷形態	1本ずつ棒状にまるめ、ラップを巻き、箱に入れ出荷

天然・養殖マダイ

The・おおいたHP

天然マダイは、豊後灘では主に吾智(ごち)網、豊後水道では主に一本釣りで漁獲され、一尾ずつ締め方や保冷にこだわり出荷されています。養殖マダイは、豊後水道の県南海域を中心に生産されています。

産地	津久見市、臼杵市、国東市、姫島村、佐伯市
出荷時期	〈天然〉1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (うち旬4～5月：特にオス、9～10月：特にオス) 〈養殖〉1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
漁法	一本釣り、吾智網、養殖
出荷規格	1～5kg/箱
出荷サイズ	800g～5kg
出荷形態	鮮魚、活魚（養殖のみ）

イサキ

The・おおいたHP

豊後水道では主に一本釣りで漁獲され、一尾ずつ丁寧に取り扱われています。旬は春から夏にかけてであり、身は上品で刺身や塩焼きにして食べられています。

産地	佐伯市、大分市、津久見市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
漁法	一本釣り等
出荷規格	3～10kg/箱
出荷サイズ	500g～1kg
出荷形態	鮮魚、活魚

磯の幸

The・おおいたHP

県南の海は豊後水道とリアス式海岸の半島がいくつも重なり、潮の流れの速い磯で育つ、イセエビ、サザエ、アワビ、ウニなど新鮮な魚介類が獲れます。

産地	佐伯市、国東市、姫島村
出荷時期	〈イセエビ〉1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 〈サザエ〉1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 〈ウニ〉1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	1～5kg
出荷形態	活魚、鮮魚

コウイカ

The・おおいたHP

別名はスミイカ、マイカ、ハリイカ。黒潮に乗って南から産卵のため沿岸地域に上がってきます。別府湾で多く獲れます。

産地	佐伯市、杵築市、日出町
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
漁法	小型底びき網
出荷規格	3～10kg/箱
出荷サイズ	200g～600g
出荷形態	鮮魚、活魚

イボダイ

The・おおいたHP

地元では「アメタ」と呼ばれ大衆魚として親しまれています。夏から秋にかけて小型底びき網や刺網で漁獲されます。脂がのった塩焼きは絶品です。

産地	杵築市、別府市、日出町、大分市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
漁法	小型底びき網、刺網
出荷規格	2～5kg/箱
出荷サイズ	100g～200g
出荷形態	鮮魚

マコガレイ

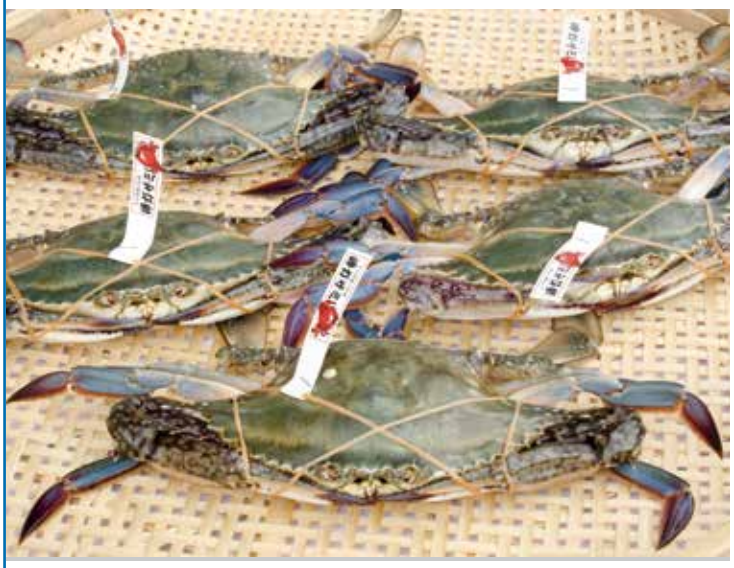
The・おおいたHP

主に瀬戸内海域で漁獲されます。全国的に有名な日出町の「城下かれい」は江戸時代のころから将軍への献上品として珍重されていました。刺身、煮付けが絶品です。

産地	宇佐市、国東市、中津市、日出町、姫島村
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
漁法	刺網
出荷規格	1kg弱～5kg/箱
出荷サイズ	400g～800g
出荷形態	鮮魚

ガザミ(ワタリガニ)

The・おおいたHP

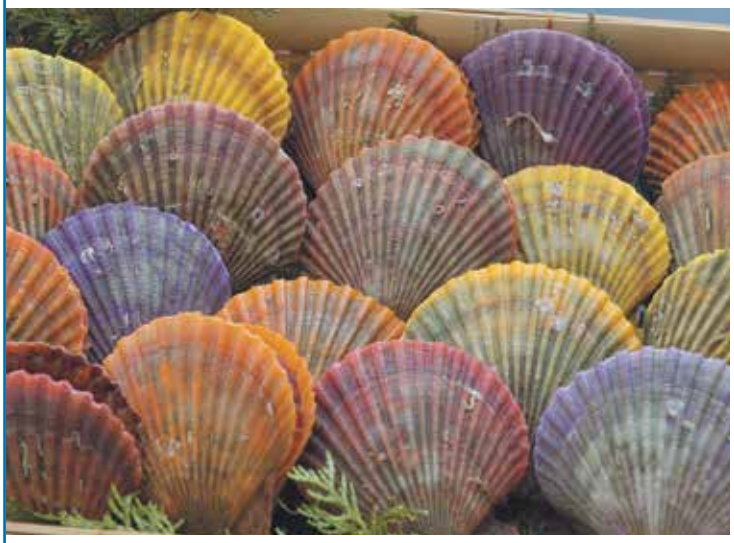


地元では「岬ガザミ」(平成25年1月、地域団体商標登録)や「豊幸がに」と呼びPRに努めています。中津市から豊後高田市香々地の豊前海で多く獲れます。夏から冬にかけて漁獲されますが、夏場はオス、冬場はメスを勧める人も多いワタリガニです。

産地	宇佐市、豊後高田市、中津市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 **7 8 9 10 11 12**
漁法	小型底びき網、かにかご、刺網
出荷規格	5kg/箱
出荷サイズ	200～600g
出荷形態	活魚

ヒオウギ貝

The・おおいたHP



佐伯市蒲江で養殖されています。形は殻、身ともにホタテによく似ていますが、殻が赤、紫、黄色など色鮮やかなことが特徴です。貝柱はホタテと比べると小ぶりですが、甘みはホタテに勝るともいわれます。炭火焼や刺身などにして食べられ、濃厚な旨味とともに色鮮やかな貝殻は目を楽しませてくれます。

産地	佐伯市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	1～10kg/箱
出荷形態	活き

養殖ドジョウ

The・おおいたHP

全国初の無泥養殖で生産量日本一

大分県では、平成14年に「無泥養殖」の技術を開発。泥臭さがなく、肉厚で骨も柔らかい大分県のドジョウは、高い品質と日本一の生産量を誇っています。温泉水を利用して生産されることから「温泉どぜう」としてブランド化にも取り組んでいます。

産地	宇佐市、大分市、竹田市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	8～10kg/箱 （酸素詰め袋に4～5kgずつ詰める）
出荷形態	活魚

どじょう鍋

全国の飲食店等へ出荷され、東京の老舗専門店からも高い評価を受けています。柳川鍋、汁、唐揚げ、南蛮漬けなどが定番ですが、各地に特色のある郷土料理があります。

養殖スッポン

The・おおいたHP

温泉を利用した養殖法を確立

大分のスッポンは、大正の美食家、木下謙二郎氏の著書「美味求真」で比類なき味として紹介されるなど、全国に知られています。温泉を利用した冬期加温養殖法を確立し、全国有数の生産県となっています。

産地	宇佐市、中津市、豊後高田市、杵築市、由布市
出荷時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷規格	8～10尾/箱（800～1200g/尾）
出荷形態	活亀で専用段ボール箱にて搬送

スッポン鍋

近年はコラーゲン豊富な美容食として女性からも支持されるようになりました。定番のすっぽん鍋のほか、雑炊、スープ、唐揚げが美味です。

おおいた 食材検索システム

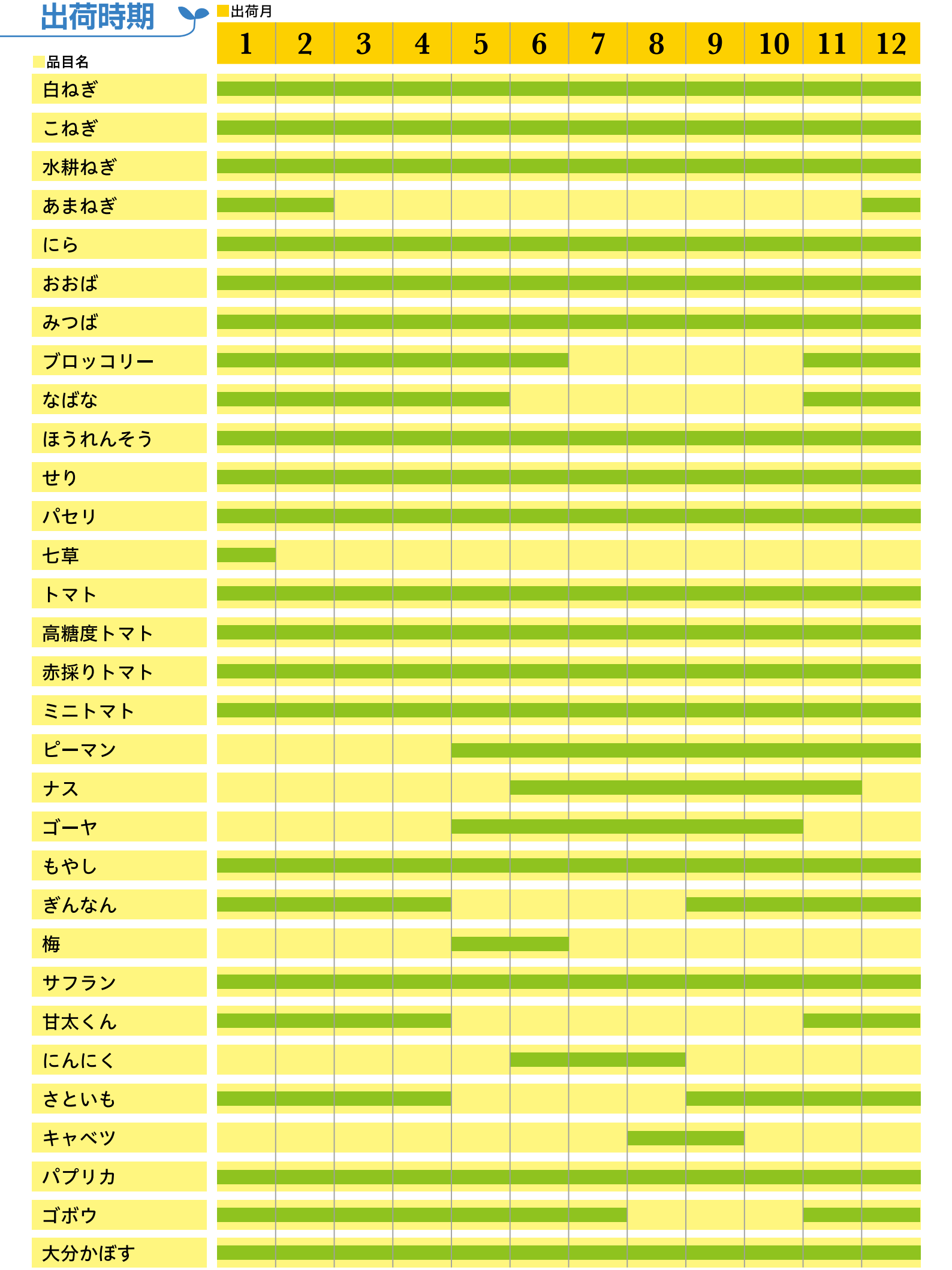
おおいた食材検索システムとは、大分県が誇る産品の情報をデータベース化し、品目や出荷時期、産地別などで検索できるシステム。
県産品を広く流通させることを目的に、生産者、流通関係者、消費者をつなぐ価値あるサイトを目指している。

おおいた食材　検索

大分県農林水産部おおいたブランド推進課
〒870-8501　大分県大分市大手町3-1-1
TEL 097-506-3636
FAX 097-506-1761

日本一の
おんせん県おおいた 味力（みりょく）も満載

出荷時期


出荷月
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
品目名
白ねぎ
こねぎ
水耕ねぎ
あまねぎ
にら
おおば
みつば
ブロッコリー
なばな
ほうれんそう
せり
パセリ
七草
トマト
高糖度トマト
赤採りトマト
ミニトマト
ピーマン
ナス
ゴーヤ
もやし
ぎんなん
梅
サフラン
甘太くん
にんにく
さといも
キャベツ
パプリカ
ゴボウ
大分かぼす

出荷月
品目名
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
いちご
ベリーツ
ハウスみかん
おおいた早生(マルチ栽培)
おおいた早生(ハウス栽培)
ゼリーオレンジ・サンセレブ
サンクイーン(セミノール)
ポンカン
美娘(天草)
デコポン(不知火)
幸水
豊水
あきづき
新高
豊里
新興
晩三吉
ピオーネ
巨峰
デラウェア
シャインマスカット
びわ
キウイフルーツ
すいか
スイートピー
輪菊
トルコギキョウ
ホオズキ
ヤマジノギク
米
麦
大豆
茶

出荷月
品目名
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
乾しいたけ
うまみだけ
乾燥きくらげ
生しいたけ
生鮮きのこ
おおいた和牛
米の恵み
おおいた冠地どり
豊のしゃも
関あじ
関さば
養殖ブリ
大分ひらめ
大分ヒラマサ
養殖カンパチ
養殖シマアジ
養殖カキ マガキ
養殖カキ イワガキ
養殖カキ イタボガ
養殖クロマグロ
ハモ
タチウオ
クルマエビ
トラフグ
アワビ
クロメ（カジメ）
天然マダイ
養殖マダイ
イサキ
磯の幸 イセエビ
磯の幸 サザエ
磯の幸 ウニ
コウイカ
イボダイ
マコガレイ
ガザミ(ワタリガ
ヒオウギ貝
養殖ドジョウ
養殖スッポン

「The・おおいた」ブランド流通対策本部
〒870-8501　大分市大手町3-1-1
097-506-3636

大分県農林水産部 おおいたブランド推進課
〒870-8501　大分市大手町3-1-1
097-506-3636

制作・印刷：極東印刷紙工（株）
令和３年改訂