5　自慢の逸品

1　グルメ

①郷土料理

・岡山ばらずし



新鮮な瀬戸内海の幸、彩り豊かな旬の野菜や山の幸など季節の素材をふんだんに使い、鮮やかに盛り付けた岡山の代表的な郷土料理です。

・ままかり寿司

岡山を代表する魚「ママカリ（標準和名：サッパ）」の酢漬けをネタにしたにぎり寿司。産卵前後の６月～８月、10・11 月がおいしいといわれています。

・サワラ料理

瀬戸内海を代表する魚で、岡山では古くから珍重され独自の食文化をつくっており、岡山ならではの食べ方「刺身」をはじめ、みそ漬け、塩焼、いり焼きなどの多彩な料理があります。郷土料理「岡山ばらずし」には欠かせない食材です。

・鯖ずし

鯖を背割りにして寿司シャリを詰めなじませたもの。県北の秋祭りには欠かせない郷土料理です。

・蒜山おこわ

もち米に、季節の山菜、鶏肉、クリなどいろいろな具を入れて蒸し上げるのが特徴の蒜山地方の名物おこわです。

②ご当地グルメ

・日生カキオコ（備前市）

新鮮なカキがたくさん入ったお好み焼き。カキの生産量が全国第３位の岡山県の中でも有数のカキの産地である備前市日生町で食べることができます。

・津山ホルモンうどん（津山市）



新鮮でジューシーな牛ホルモンと自家製のタレを合わせた焼きうどん。農耕用の和牛が多く飼育されていたことから誕生しました。

・ひるぜん焼そば（真庭市）

昭和 30 年代頃から蒜山地域で作られており、親鶏のかしわ肉や高原キャベツを入れた味噌ダレの焼そばです。

・**美咲たまごかけごはん**（美咲町）
　美咲町には西日本最大級の養鶏場や、日本棚田百選に選ばれた棚田の米があり、また、同町出身のジャーナリスト岸田吟香が卵かけご飯を愛好したと伝えられていることから誕生しました。



・**おかやまデミカツ丼**（岡山市）
　昭和初期に誕生し、一般的な卵とじの代わりにデミグラスソースをかけたカツ丼です。



・**笠岡ラーメン**（笠岡市）
　親鳥を使用したトリガラスープと煮鶏が特徴のあっさりラーメン。養鶏と製麺が盛んな土地柄などを背景に誕生しました。

・**児島たこしお焼そば**（倉敷市）
　下津井のタコと昔ながらの児島特産の塩を使った瀬戸内海が凝縮されたシンプルでコクのある味わいが特徴の焼きそばです。

・**新庄ひめっ子雑煮**（新庄村）
　新庄村特産のひめのもちを使ったしょうゆベースの雑煮。きめの細かさ、コシの強さ、甘味の三拍子そろったひめのもちが、しょうゆとマッチした上品な味わいです。

・**かがみの田舎カレー**（鏡野町）
　大ぶりな鶏肉、ジャガイモなどの地元特産の具材、隠し味に田舎味噌を使用した素朴な味わいのカレー。仕上げにミニトマトがトッピングされています。

・**たまの温玉めし**（玉野市）
　玉野特産の穴子を混ぜ込んだ焼きめしに、温泉たまごをトッピングしています。しょうゆとかば焼きのタレの香りが食欲をそそります。

・**備中高梁インディアントマト焼そば**（高梁市）
　昔、地元の学校給食で人気だった焼きそばをアレンジ。カレー風味の焼きそばに、地元産トマトを加えており、トマトの調理法は店ごとに工夫されています。

グルメをもっと見たい方はこちらから！　→
（岡山観光 WEB へ）

2　特産品・土産

① 食

・白桃　－「清水白桃」栽培面積全国第 1 位－

袋をかけて大切に栽培されるため、気品のある白さととろけるような味わいが特徴で、岡山白桃として高く評価されています。

6 月から 9 月、そして 12 月にも食べられるようになりました。

・ピオーネ　－栽培面積全国第 1 位－

紫黒色の大粒ブドウで、種なし、甘くておいしいと大好評。5 月から 11 月まで長期間出荷されます。

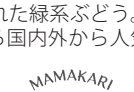
・マスカット・オブ・アレキサンドリア　－栽培面積全国第 1 位－

透き通るようなエメラルドグリーン、上品な甘みと爽やかな酸味、そして豊かな香りから、果物の女王と呼ばれる岡山特産のブドウ。6 月から 11 月まで全国に出荷されます。

・シャインマスカット　－栽培面積全国第 3 位－

旧農林水産省果樹試験場で、マスカット・オブ・アレキサンドリアを改良し、平成 18（2006）年に品種登録された緑系ぶどう。強い甘さで、種がなく皮ごと食べられることから国内外から人気が高く、6月から12月まで全国に出荷されます。

・ママカリ



ニシン科の小魚、標準和名は「サッパ」。瀬戸内の特産品で、酢漬け、南蛮漬け、甘露煮、みりん干などの調理方法で食され、土産品としても人気です。ママカリの由来は、おかずにしたら自分の家のママ（ご飯）がなくなり、隣の家にカリ（借り）に行くほどおいしいという意味からといわれています。

・きびだんご



岡山を代表する菓子の一つ。桃太郎伝説と結び付き、土産品として人気があります。県内各地の土産物店で購入できます。

・きぬむすめ

一般財団法人日本穀物検定協会が実施した、平成 28 年産米の食味ランキングで最高ランクの「特Ａ」を岡山県で初めて取得して以来、10 年連続で取得している良食味米です。絹のように白く、ほどよい粘りや甘みが特徴です。

・朝日

コシヒカリなどの良食味米のルーツとされ、全国でも岡山県だけで本格的に栽培されています。冷めてもおいしく、寿司米としても人気です。

・**日本酒**



万葉集に「吉備の酒」と詠まれるほど、岡山県では古くから良質な水、備中杜氏の技、そして「雄町（おまち）」などの高品質な酒米を用いた酒造りが盛んに行われてきました。

・**ジャージー乳製品**



濃厚で栄養価の高い牛乳で有名なジャージー牛。蒜山高原は全国屈指のジャージー牛の産地です。

コクのある乳製品だけでなく、貴重な食肉としても注目されています。

・**黒大豆（丹波黒）**

大粒で、煮豆にすると柔らかく、滑らかな舌触りや風味の良さが特徴です。若い「さや」の状態で収穫される黒大豆の枝豆は、大きな粒で豆本来の甘みとコクのある逸品です。

・**チョウザメ・キャビア**

新見市では高級食材であるチョウザメの養殖が行われています。新鮮なチョウザメの卵で作る国産のフレッシュキャビアは、塩辛くなく、まさに「世界三大珍味」といえます。

・**おかやま和牛肉**

澄（ひ）んだ空気と肥沃（よく）な大地で育てられた、岡山県産の黒毛和牛。その中から、認定基準に合格した肉だけに与えられる銘柄が「おかやま和牛肉」で、きめ細かく柔らかで和牛の風味と旨みが味わえます。

・**おかやま有機無農薬農産物**

岡山県が独自に認証している「おかやま有機無農薬農産物」は、国が定めた有機 JAS より厳しい、化学肥料や農薬（天敵を除く）を一切使わない、人や環境にやさしい栽培方法で生産されています。

②もっとある特産品

・**イ草製品（織込花莚（おりこみかえん））**

岡山県のイ草産業は、古くは量、質ともに日本一の産地。現在でも加工技術の高さは全国でも有名です。伝統の技法で丹念に織り上げられた織込花莚（花ござ）のほか、座布団、スリッパ、花瓶敷きなど各種小物も人気があり、土産品にも喜ばれています。

・**ジーンズ**

「国産ジーンズ発祥の地 児島」や「デニムの聖地 井原」は、染色から織布、縫製、洗い加工まで、ジーンズ製造に関わるさまざまな業種が集積しているのが特徴です。高付加価値ジーンズの産地であり、日本だけでなく世界的にも高い評価を受けています。



・**帆布製品**

岡山県は国内有数の帆布製品の産地。帆布とは、トラックの幌などに使われていた平織りの厚手の布です。最近では、昔ながらのシャトル織機で織り上げた帆布を使い、バッグなどの衣類雑貨や生活雑貨として商品化され、人気を博しています。

・**畳縁**（たたみべり）

倉敷市児島唐琴地域では、大正10（1921）年頃から、光沢糸を使用して細幅で織り上げた畳縁「光輝縁（こうきべり）」を生産。全国の「光輝畳縁」の多くが岡山県で作られています。

最近は、バッグ、小物類などの素材としても人気が高まっています。

特産品・土産をもっと見たい方はこちらから！（岡山観光 WEB へ） →

③工芸品

［経済産業大臣指定伝統的工芸品］



・**備前焼**

日本六古窯（備前、瀬戸、常滑、越前、信楽、丹波）の一つで 800 年の伝統を誇ります。釉薬（ゆうやく）を一切用いないのが特徴で、素朴な味わいがある奥が深い焼物です。

・**勝山竹細工**

江戸時代後期から勝山地方に伝わる実用民具で、真竹の甘い香りやひごの編み目模様など竹の持つ美しさと、確かな技によって編まれた力強さがあります。

［岡山県知事指定郷土伝統的工芸品］

・**津山箔合紙**（つやまはくあいし）

美作地方は、紙幣の原料にもなっているミツマタの産地。金箔や銀箔をはさむ箔合紙は京都や金沢の金箔工芸家には欠かせないものであり、特に津山産のものは、薄さ、強さ、手触りなど、品質の良さで高い評価を受けています。

・**撫川うちわ**
　江戸時代中期に作られ始めたうちわ。上部に俳句を詠み込んだ「歌継ぎ」といわれる雲型模様、その下に句に合わせた花鳥風月の絵柄が「透かし」技法で配されています。

・**手織作州絣**
　津山盆地で生まれ育った素朴で丈夫な綿織物。太めの木綿糸を使い、藍と白だけで模様を織り上げています。

・**倉敷はりこ**
　倉敷の人形師が男児の誕生を祝って創作した虎の張り子が、縁起物として定着したもの。ユーモラスな動きと表情を持つのが特徴です。

・**備中和紙**
　約 1200 年もの歴史を誇る手漉き和紙で、現在では倉敷市内で作られています。書道用紙や巻紙、便せんなど多方面に使われています。

・**高田硯**
　室町時代からの伝統を持ち、気品あふれる漆黒の光沢が特徴です。「神庭の滝」（真庭市勝山）近くの山から採れる高田石で造られ、石が軟らかく、墨が良く乗り、水持ちが良いという性質があります。

・**がま細工**
　がまの葉を樹皮で編んだ、蒜山地方に伝わる民具。雪ぐつや買い物かごなど、雪深い生活に密着した生活道具で、インテリアやお土産としても人気があります。

・**烏城紬**
　江戸時代から続くしま模様の絹織物。温かみのあるやわらかな風合いを持ち、質実なつくりで実用性が高いと評判です。

・**虫明焼**
　瀬戸内市を代表する工芸品。岡山藩家老伊木家によって焼き始められた陶器で、京都の清水焼の流れをくむ、薄肌で繊細優美な焼き物です。

・**津山ねり天神**
　男児の初節句を祝う人形。人形は、津山産の粘土で固めただけで、焼き物にしていないのが特徴です。

・**郷原漆器**
　蒜山地方のクリ材を生木のままロクロでひき、木目を大切にしながら備中漆等の天然の漆で仕上げた600年以上の伝統を持つ漆器です。

工芸品を
もっと見たい方は
こちらから！
（岡山県 HP へ）
↓