いろ、いろ

various colors & various types of ingredients

～ あなたの“好き”が待ってます ～

You're sure to find an ingredient you like.

静岡県の農林水産物

Shizuoka Prefecture's agricultural, forestry and fishery products

日本一豊かな食を生み出す
静岡の自然と
食文化を育む人々の思い

日本のほぼ中央に位置する静岡県。
日本一の高さを誇る富士山、日本一深い駿河湾、山々がもたらす清らかな水、
穏やかながら、四季をはっきり感じる気候、
東西の都をつなぎ、文化を運ぶ東海道、そしてそこに暮らす人々、
こうした風土が、多彩な農林水産物と豊かな食文化を育みました。

いろいろ揃うこの地なら、あなたの“好き”にきっと出会えます。

Shizuoka’s nature produces the richest food in Japan, and the thoughts of the people who live there nurture the food culture.

Shizuoka Prefecture, located right around the center of Japan,
is home to Mt. Fuji, Japan's highest peak, Suruga Bay, Japan's deepest bay, and pristine waters flowing from the mountains.
You can experience the four distinct seasons through serene weather.
The Tokaido Highway running through the prefecture, connects the capital cities of the East (Tokyo) and West (Kyoto) carrying culture and its people.
This topography has nurtured a variety of agricultural, forestry, and fishery products and a rich culinary culture.
With so many delicious foods in one place, you're sure to find your "favorite" here.

東京
東海道新幹線
静岡県
静岡
新大阪
静岡空港

太陽の恵み ～くだもの～

Blessing of the sun ～Fruits～

豊かな自然と日照時間が長く温暖な気候と、農家の人々のくだものづくりに対する情熱により、温州みかんなどの柑橘類を中心に多彩で上質な数多くのくだものが生産されています。

The rich natural environment, long hours of sunshine, mild climate, and the passion of the farmers produce a wide variety of high quality fruits especially citrus ones like Unshu mikan.

柑橘類 Citrus fruits

温州みかん／県内では江戸時代から栽培が始まり、「青島みかん」「寿太郎みかん」など、静岡県で生まれたみかんも多くあります。初夏のハウスみかんから始まり、春先まで多彩なみかんが楽しめます。

Unshu mikan Mikan (mandarin orange) cultivation in Shizuoka Prefecture began in the Edo period (1603-1868) and led to varieties like "Aoshima Mikan" and "Jutaro Mikan". Greenhouse-grown varieties can be enjoyed from early summer and many more varieties up until start of spring.

春しずか／県が新たに開発した品種で、長期間貯蔵してもおいしさがそのまま保たれることから、3～4月に楽しめるみかんです。

Harushizuka A new variety of mikan developed by the prefecture retains its good taste even after long storage and can be enjoyed from March to April.

はるみ／静岡県生まれの柑橘で、春を予見させる爽やかな香りと味、サクサクとはじけるみずみずしい果肉が特徴です。皮がやわらかく、手でむいて簡単に食べられます。

Harumi A citrus fruit native to Shizuoka Prefecture, known for its vibrant scent and taste that foretells of spring. Its pulps are juicy and bursting with flavor. The peel is soft, so you can easily remove it by hand.

甘夏・スルガエレガント／甘酸っぱくさわやかな味と香りが好まれており、マーマレードなどにも利用できます。静岡市では、甘みが多く食べ頃が早い、「スルガエレガント」も栽培されています。

Amanatsu / Suruga elegant Amanatsu mikan is refreshingly tangy and sweet in flavor and aroma. They are also used in making marmalade. A sweeter and early-maturing variety called "Suruga Elegant" is cultivated in Shizuoka City,

ニューサマーオレンジ（日向夏）／名前のとおり初夏に楽しめる柑橘で、爽やかな風味を備えています。内側の白い皮をつけたまま、切り分けて食べられます。

New summer orange As the name suggests, this refreshing citrus fruit is enjoyed in early summer. It can be sliced and eaten with the pith still on.

梨

産地にちなんで「富士梨」や「志太梨」と呼ばれ、甘くみずみずしい梨が栽培されています。

Japanese pear Sweet and juicy pears called “Fuji pears” and “Shida pears” are grown in the area.

次郎柿

森町で発見された、種が少なく甘みのある柿で、四角い形が特徴です。発見者の名前にちなみ、「治郎柿」という名前で販売していることもあります。

Jirokaki(sweet Japanese persimmon) Jirokaki, named after the person who discovered it in Morimachi, is a square-shaped persimmon with minimal seeds and sweet flavor.

四つ溝柿

県東部で生まれたと言われている渋柿で、小ぶりで4つの浅い溝がついているのが特徴です。渋抜きをすると甘みが強く、干し柿にしてもおいしく食べられます。

Yotsumizokaki(tart Japanese persimmon) This small, tart persimmon with four shallow grooves on its skin is said to have come from the eastern part of the prefecture. It becomes sweet after undergoing shibunuki, a process to remove tartness, and is also delicious when dried.

ヘイワード

静岡県では全国に先駆けてキウイフルーツ栽培を始めました。その中でも主体となっているのがヘイワードで、鮮やかな緑色で甘みと酸味のバランスが良いのが特徴です。

Hayward(kiwi fruit) Shizuoka Prefecture pioneered kiwi fruit cultivation in Japan. At the core of this is Hayward kiwi fruit. It is bright green in color and has a good balance of sweetness and tang.

レインボーレッド

富士市で商品化された品種で、果実の中心が赤く,甘みが強いのが特徴です。

Rainbow red(kiwi fruit) This variety was made commercially available in Fuji City. It is characterized by its red center and rich sweetness.

ピオーネ

巨峰とマスカットを掛け合わせた、静岡県生まれの品種です。強い甘みと爽やかな酸味のバランスがよくすっきりとした味です。

Pione Grapes This variety was developed in Shizuoka Prefecture by crossing Kyoho grape with muscat grape. It is notably sweet but well-balanced with a refreshing tang.

大地と水の恵み ～野菜、米～

The blessings of land and water ～Vegetables and rice～

豊かな土壌と清らかな水そして、東西の大都市圏に近い立地を生かし、伝統的な品種から新しい品種まで多彩な野菜や米を生産者一人ひとりが丹精込めて作り上げています。

Farmers are working hard to produce a wide variety of vegetables and rice, be it traditional or newly developed crops, maximizing the rich soil, clean water and location close to the metropolitan area.

わさび Wasabi

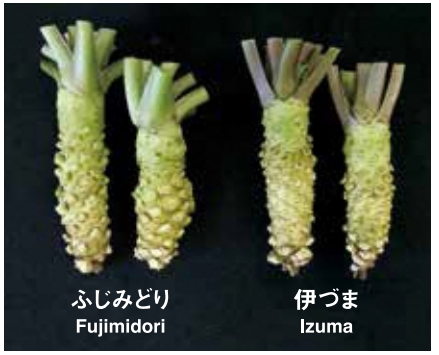
静岡県はわさび栽培発祥の地であり、清流の中で育つわさびは、澄んだ辛味と清らかな香りが持ち味。『わさび漬け』などの加工品も有名です。

Shizuoka Prefecture is the birthplace of wasabi cultivation. Wasabi grown in clear streams here have natural tang and pleasant aroma. Wasabi-based products such wasabi-zuke (pickled wasabi) are also well-known.

主な出荷月：通年

世界農業遺産「静岡水わさびの伝統栽培」／わさび栽培は静岡市で、慶長年間に栽培が始まったとされています。県内のわさび栽培は、豊富な湧水を利用した「畳石式わさび田」と呼ばれる手法で、平成30年に世界農業遺産に認定されました。

Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS)
"Traditional WASABI Cultivation in Shizuoka"
Wasabi cultivation first started in Shizuoka City during the Keicho period (1596-1615). The prefecture's Tatami-ishi-shiki wasabi-da (tatami-style wasabi field) cultivation method which utilizes spring water was recognized as a World Agricultural Heritage Site in 2018.



ふじみどり、伊づま／色鮮やかで辛みや甘みのバランスが優れた「ふじみどり」「伊づま」はいずれも県農林技術研究所で開発された品種です。

Fujimidori,Izuma The "Fujimidori" and "Izuma" varieties, which are both vivid in color and have a good balance of spice and sweetness, were both developed at the Prefectural Agricultural and Forestry Research Institute.

主な出荷月：通年

いちご Strawberry

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

きらぴ香／「きらぴ香」は、県が開発した品種で、名前のとおりキラキラとした宝石のような輝きにフルーティな香り、品の良い甘みが特徴です。

Kirapika The Shizuoka-born variety “Kirapika” is characterized by its jewel-like shine, fruity aroma, and elegant sweetness.

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

紅ほっぺ／鮮やかな赤色で「ほっぺが落ちるほどおいしい」ことから「紅ほっぺ」と名付けられました。県が開発した品種で、大粒で香りが良く、ジューシーで適度な酸味が特徴です。

Benihoppe The “Benihoppe” variety, which originated in Shizuoka, is characterized by its bright red color, large size, fragrant aroma, juiciness, and moderate acidity.

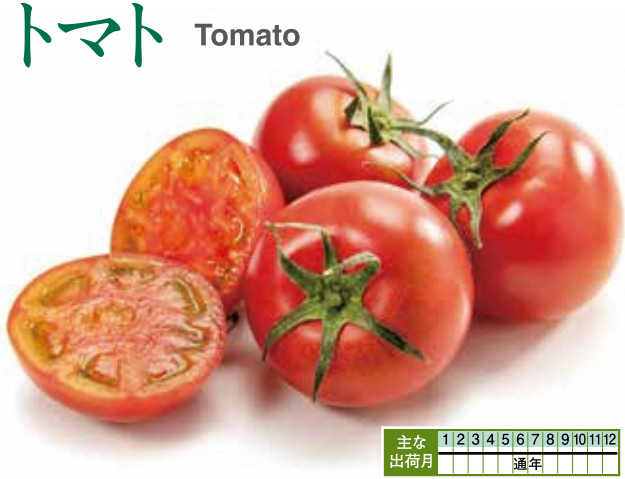
温室メロン

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年

ガラス温室で栽培された静岡のメロンは、芳醇な香り、美しい網目など高い品質を誇り、全国の市場で不動の地位を確立しています。

Green house Melons Shizuoka melons, which are grown in glass greenhouses, boast of rich aroma beautiful netting, and its high quality. They have established an unshakeable position in markets across the country.

トマト Tomato



主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年

高糖度トマト／静岡県では、大玉やミニトマトなど多くの種類のトマトが栽培されています。高糖度トマトは、溶液栽培により水分量を制御して育てることで、フルーツのような甘みと濃縮された味が楽しめます。

High-sugar content tomatoes From large tomatoes to cherry tomatoes, many varieties of tomatoes are grown in Shizuoka Prefecture. High-sugar content tomatoes are grown by controlling the water content through solution cultivation. They have fruity sweetness and concentrated flavor.

たまねぎ

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

西部地域で栽培される白たまねぎは、年明けの1月から日本で一番早く出荷され、「サラダオニオン」とも呼ばれます。みずみずしさと辛みがないことが特徴です。

Onion The white onions grown in the western region of the prefecture are the first to be shipped in January. They are also called "salad onions" because their freshness and lack of spice.

レタス

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

静岡県のレタスは冬が出荷最盛期です。若採りすることで鮮度が保たれ、シャキッとした食感とほのかな甘さが特徴です。

Lettuce Lettuce from Shizuoka Prefecture is at its peak in the winter. Its freshness is retained by harvesting them at a young stage. It is characterized by its crisp texture and subtle sweetness.

米

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年

静岡県では、「コシヒカリ」や夏場の暑さに強く品質も安定的な「きぬむすめ」、「にこまる」などの品種が栽培されています。

Rice In Shizuoka Prefecture, in addition to Koshihikari, varieties such as Kinumusume and Nikomaru, which are resistant to summer heat and have stable quality, are also grown.

日本一の茶どころ

Japan's premier tea-growing region

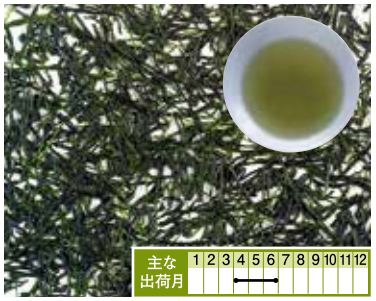
静岡県は鎌倉時代以来、茶所として悠久の歴史をたどってきました。現在も東部から西部まで多くの有名茶産地で様々なブランド茶が生産されています。近年では海外の有機抹茶の需要に対応した、抹茶生産が拡大しています。

Shizuoka Prefecture has a long history as a tea-producing region, dating back to the Kamakura period (1185-1333). Even today, many renowned tea production areas producing famous branded teas can be found from the east to the west of the prefecture. In recent years, production of matcha has been increasing to meet overseas demand for organic matcha.

多彩なお茶 A wide variety of teas

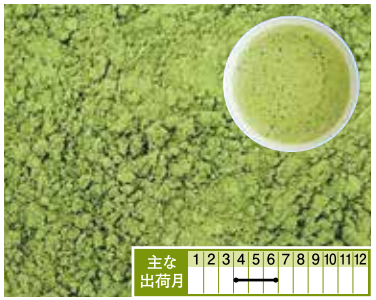
煎茶／「普通煎茶」は蒸し時間が短く、抽出した緑茶は澄んだ緑黄色をしていて、緑茶本来の香りと渋味もあり、すっきりとした味わいが特徴です。「深蒸し茶」は茶葉を深く蒸して渋味を押さえ、マイルドな味わいが特徴です。

Sencha(green tea) Regular sencha is steamed for a short time resulting in tea that is yellowish green in color. It has that aroma and astringency natural to green tea giving a refereshing taste. "Fukamushi-cha" is tea that is steamed deeply to suppress the astringency, and is characterized by its mild taste.



玉露／収穫前によしず棚などで茶園を覆い、直射日光を避けてうまみを増し、苦みを押さえ育てた高級茶です。

Gyokuro This is a high-quality tea that is grown by covering the tea plantation with a bamboo screen before harvesting to avoid direct sunlight, which increases the flavor and suppresses the bitterness.



抹茶／直射日光を当てずに育て、蒸して揉まずに乾燥させた茶をてん茶といい、さらに臼でひいて粉にしたものを抹茶といいます。茶道のほか、お菓子など食品にも使われています。

Matcha This tea is grown without exposure to direct sunlight. It is steamed then dried to create what is called tencha. The powder made by grinding it in a mortar is called matcha. It is used in tea ceremonies and also in foods such as sweets.

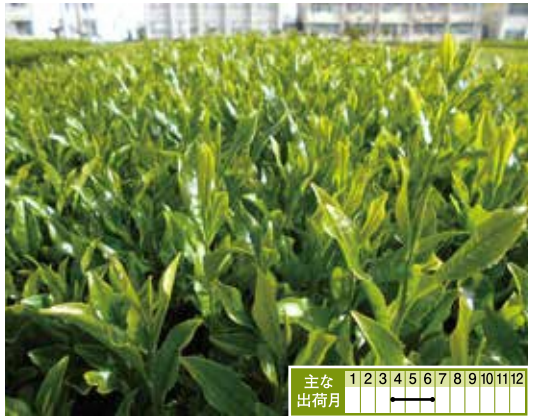
ほうじ茶／煎茶や番茶を強火で炒り、香ばしい香りを出したもので、食後のお茶に好まれます。

Hojicha(roasted green tea) Hoji-cha is made by roasting sencha or bancha tea leaves over high heat to bring out their fragrant aroma. It is a popular tea to drink after meals.

静岡茶の歴史

静岡県は鎌倉時代の聖一国師によるお茶の紹介以来、茶所として800年程の歴史をたどってきました。ことに明治維新後の牧之原大茶園の開墾により、近代日本を支える茶業の地として、日本有数の生産量、流通量を誇ってきました。また、お茶は県民の生活に深く根付いています。

History of Shizuoka tea, tea lineage
Shizuoka Prefecture has a more than 800-year long tea-producing history, since it was introduced by a monk named Shōichi Kokushi in the Kamakura period. The cultivation of large tea plantations in Makinohara after the Meiji Restoration led to the region becoming one of the leading tea-producing and distributing regions in Japan, supporting the modern Japanese tea industry. Moreover, tea is a key part of life for Shizuoka residents.



ゆめすみか、しずゆたか

スミレのような爽やかで甘い香りが特徴の「ゆめすみか」と、多収で病気に強くドリンク原料や有機栽培に適した「しずゆたか」は、県が開発した新たな品種です。

Yumesumika,Shizuyutaka(New varieties of tea)
“Yumesumika”, which has a scent like that of violets, and organically grown “Shizuyutaka”, which is resistant to disease and often used as an ingredient in drinks, are new varieties developed by the prefecture.

世界農業遺産「茶草場農法」

「茶草場農法」とは、茶園の周辺にある「茶草場」のススキやササを秋に刈り、茶の樹の間や根元に敷くことでやわらかい土を作る農法で、茶の味や香りがよくなると言われています。平成25年には掛川市、菊川市、島田市、牧之原市、川根本町の4市1町を認定地域として世界農業遺産に認定されました。

Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) Chagusaba in Shizuoka
The "chagusaba farming method" is a way of farming that involves cutting miscanthus and bamboo grass in the "chagusaba" areas around tea fields in the fall. These plants are then spread between and around the tea plants to create soft soil which is believed to improve the taste and aroma of the tea.
In 2013, the four cities of Kakegawa, Kikugawa, Shimada, and Makinohara,and Kawanehoncho town were recognized as a certified region and registered as a Globally Important Agricultural Heritage Systems.

世界農業遺産
静岡の茶草場農法

いろとりどりの花き

A colorful array of flowers

静岡県では温暖な気候を活かし、花の栽培も盛んに行われています。

Shizuoka Prefecture makes good use of its mild climate for vigorous flower cultivation.

ガーベラ

花弁が大きく華やかで色の種類や品種数が多く、部屋を暖かく演出してくれる人気の花です。

Gerbera This popular flower has large, beautiful petals in many different colors, creating a warm atmosphere in a room.

主な出荷月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
						通年						

バラ

県内で栽培される品種数は100品種を超え、一輪咲きやスプレー状のもの、香りのある品種など、色や形の変化に富んでいます。

Rose There are over 100 types of roses grown in the prefecture. Traditional roses, spray roses, those that are more fragrant, they come in many different colors and shapes.

主な出荷月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
						通年						

ビジューマム

マーガレットとローダンセマムを掛け合わせて県が作り出した新しい花です。鮮やかな花色が「ビジュー(=宝石)」の名前の由来となっています。

Bijou Mum This is a new flower created by the prefecture by crossing marguerite and rhodanthemum. It is called Bijou, meaning jewel, because of its vivid color.

主な出荷月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	●			●								

自然と手を携えてつくる恵み ～畜産物～

The benefits gained through cooperation between people and nature ～Livestock products～

静岡県の畜産は、函南町、富士宮市や浜松市を中心に、乳牛・肉牛・養豚・養鶏・養蜂と盛んに取り組まれています。
特に富士山西麓では、広大な高原が牧草地として活かされ、一大酪農地域となっています。

Livestock farming in Shizuoka Prefecture is thriving, with dairy cattle, beef cattle, pig farming, poultry farming and beekeeping being actively pursued, centered on Kannami Town, Fujinomiya City and Hamamatsu City. In particular, the vast highlands at the western foot of Mt. Fuji are being put to good use as pastureland, and the area has become a major dairy farming region.

鶏卵・鶏肉

養鶏は、県内各地で営まれており、県内産のお茶や米を餌に使うなど、こだわりの肉・卵づくりに取り組まれています。

Eggs and Chicken
Poultry farming is carried out in various parts of the prefecture, and farmers are committed to producing high-quality meat and eggs, using locally produced tea and rice as feed.

牛乳

朝霧高原などの酪農地域では多くの乳牛が飼育されています。新鮮さを生かした「みるしず」など魅力ある商品が製造されています。

Milk There are many dairy cows being raised in dairy farming areas such as Asagiri Highlands. Fresh milk is also processed into attractive products such as “Mirushizu”.

牛肉

静岡県の牛肉は、肉質の良さから品評会でも高く評価されており、県統一ブランド「しずおか和牛」をはじめ、各地域の特色を生かしたブランド牛肉が販売されています。

Beef Beef produced in Shizuoka Prefecture is highly regarded at livestock shows for its high quality, and there are a number of brands of beef on sale, including the prefecture-wide brand “Shizuoka Wagyu” and brands that make the most of the characteristics of each region.

豚肉

品種や飼育方法にこだわり、各地で多くのブランド豚肉が販売されています。
県は、ブランドの基礎となる「フジヨーク」や「フジキンカ」など独自の豚を開発・供給しています。

Pork There are many brands of pork sold in various regions, each with its own particular breed and rearing method.
The prefecture has developed and supplies its own unique breeds such as “Fuji York” and “Fuji Kinka”, which form the basis of the brand.

豊かな森の恵み ～林産物～

The bounty of the rich forest ～forest products～

静岡県には、美しく雄大な富士山麓や3,000メートル級の山々が連なる南アルプスをはじめ、天竜美林に代表される天竜川流域、広葉樹林に恵まれた伊豆地域など多彩で豊かな森林が広がっています。
県土の保全、水資源の貯留、林産物の生産など、私たちの暮らしに多くの恵みをもたらしています。

In Shizuoka Prefecture, there are a variety of rich forests, including those around the foothills of Mt. Fuji, the range of around 3,000-meter tall mountains - Southern Alps, Tenryu Birin of the Tenryu River basin, and the Izu region which was blessed with broadleaf forests. These forests provide many benefits to our lives, including the conservation of the prefecture's land, the storage of water resources, and the production of forest products.

静岡県の林業の特徴

戦後に造林したスギ・ヒノキの人工林が成熟期を迎えており、県内各地で良質な木材が生産されています。
また、カシ、ナラなどの広葉樹資源を活用した原木しいたけなども盛んに生産されています。

The artificial forests of Japanese cedar and Japanese cypress that were planted after the war have matured, and high-quality timber is being produced in various locations throughout the prefecture. In addition, the production of shiitake mushrooms using hardwood resources such as oak is also thriving.

森林認証材

「環境」「経済」「社会」が調和した持続可能な森林経営により生産された森林認証材の利用に積極的に取り組んでいます。

Forest-certified timber
We are actively working to use forest-certified materials produced through sustainable forest management that balances between the environment, the economy, and society.

生しいたけ

静岡県は古くから椎茸栽培が盛んな地域であり、地域の気候や土壌の特性によって育まれたその風味や品質は高く評価されています。

Fresh shiitake mushrooms
Shizuoka Prefecture has long been a region where shiitake mushrooms are cultivated, and the flavor and quality of the mushrooms, which have been nurtured by the characteristics of the local climate and soil, are highly regarded.

乾しいたけ

肉厚で丸みのあるものを「どんこ」と呼び、伊豆の「清助どんこ」が特に有名です。煮物や炒め物に最適です。

Dried shiitake mushrooms
Thick, round shiitake mushrooms are called “donko”, and the “Seisuke donko” from Izu are particularly famous. They are perfect for simmered and stir-fried dishes.

豊かな海と水の恵み ～水産物～

Blessings of the sea and water ～marine products～

静岡県の沿岸域は磯や岩礁が発達した伊豆半島、日本一深い駿河湾、広大な砂浜の遠州灘、汽水の浜名湖と非常に変化に富み、また、沖合には黒潮が流れているため、多種多様な魚介類が水揚げされています。

The coastal areas of Shizuoka Prefecture are very diverse. The Izu Peninsula has rocky shores and reefs. Suruga Bay is the deepest bay in Japan. The Enshu Sea has vast sandy beaches. Lake Hamana has brackish water. The ever changing Kuroshio Current flows offshore. Hence, the wide variety of seafood.

鰹

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

静岡県は鰹の水揚量トップクラスです。主に焼津では遠洋の冷凍カツオ、御前崎では近海の生鮮カツオが水揚げされます。生鮮カツオはもちもちした食感が楽しめ、しずおか食セレクションにも認定されています。

Bonito Shizuoka is one of the top prefectures in terms of the amount of bonito caught. In Yaizu, mainly bonito caught and frozen in the distant seas is landed. In Omaezaki, fresh bonito caught in the nearby seas is landed. Fresh bonito is chewy in texture. It is certified as part of the Shizuoka Food Selection.

鰹節

冷凍鰹の水揚量が豊富な焼津市では、古くから水産加工業が盛んであり、特に鰹節は静岡県の水産加工業を代表する一品です。

Katsuobushi(Bonito flakes) Yaizu City is known for its seafood processing industry, which has been thriving for a long time. Bonito flakes is a leading product of the prefecture from this industry.

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年

鮪

全国有数の水揚量を誇ります。刺身や寿司はもちろん、サラダの具材としても注目されています。

Tuna Shizuoka Prefecture catches the largest amount of tuna. It is famous as sushi and sashimi, but people are also using tuna in salads.

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

しらす

駿河湾の広い沿岸域で水揚げされます。なかでも富士市の田子の浦漁港で水揚げされるしらすは抜群の鮮度でGI（地理的表示保護制度）に登録されています。

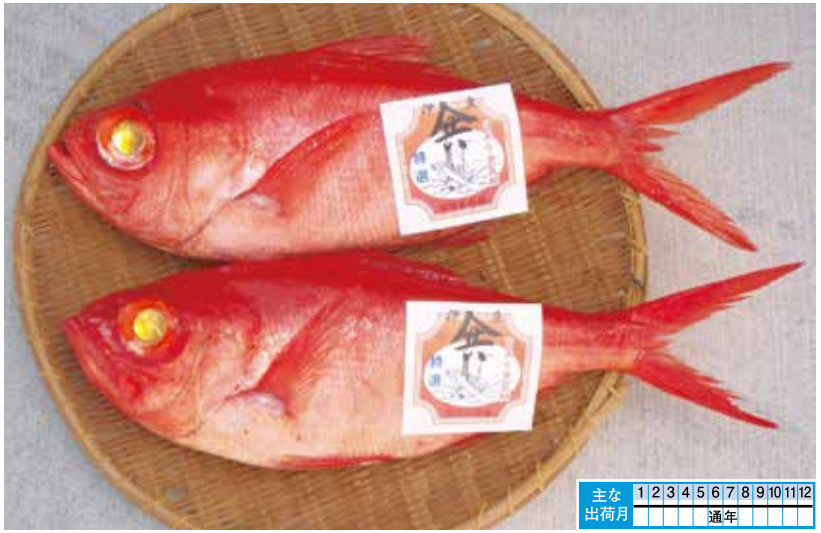
Shirasu(Sardine fry) They are caught in the vast waters of Suruga Bay. Among them are the shirasu caught at the Tagonoura fishing port in Fuji City, which are very fresh and have been registered under the GI (Geographical Indication Protection System).

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

桜海老

桜海老が水揚げされるのは全国で静岡県だけです。生はもちろん、釜揚げ、かき揚げなど食べ方はいろいろ。旨味と風味が凝縮した逸品です。

Sakura shrimp Sakura shrimp are caught only in Shizuoka Prefecture. You can eat them raw, boiled, or mixed in a tempura batter. They are a delicious delicacy with a strong flavor and aroma.



主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年

金目鯛

主に伊豆半島で水揚げされ、鮮やかな赤色と金色の目が特徴です。刺身や煮付け、塩焼きなどがおすすめです。

Kinmedai(red bream) These are caught off the Izu Peninsula and are known for their bright red body and golden eyes. It is recommended to eat them raw, simmered, or grilled.

にじます

清涼な富士山の湧水でのびのび育ち、甘みと旨味が凝縮したにじますです。刺身やマリネなどの食べ方がおすすめです。

Rainbow trout Raised in the clean, cool water of Mt. Fuji, these rainbow trout are rich, sweet, and savory. Enjoy them raw or marinated.

鰻

静岡県は養鰻業の発祥地です。温暖な気候と豊かな水で育った鰻は肉厚でやわらかく、口いっぱいに旨味が広がります。

Eel Shizuoka Prefecture is where eel farming first started. Eels raised in warm weather and clean water are meaty and tender, and packed with umami.

干物

沼津市などでは干物の生産が盛んです。市場には鯵や真鯛、金目鯛などの干物が数多く並んでいます。

Dried fish In areas such as Numazu City, the production of dried fish is very popular. You can find many dried fish such as horse mackerel, sea bream, and Kinmedai on the market.

缶詰

鮪や鰹の水揚量が多い静岡では缶詰の製造も盛んです。今日のツナ缶の製法は静岡県発祥です。

Canned seafood Canned food production is also thriving in Shizuoka Prefecture where large numbers of tuna and bonito are caught. The current tuna canning method originated here.

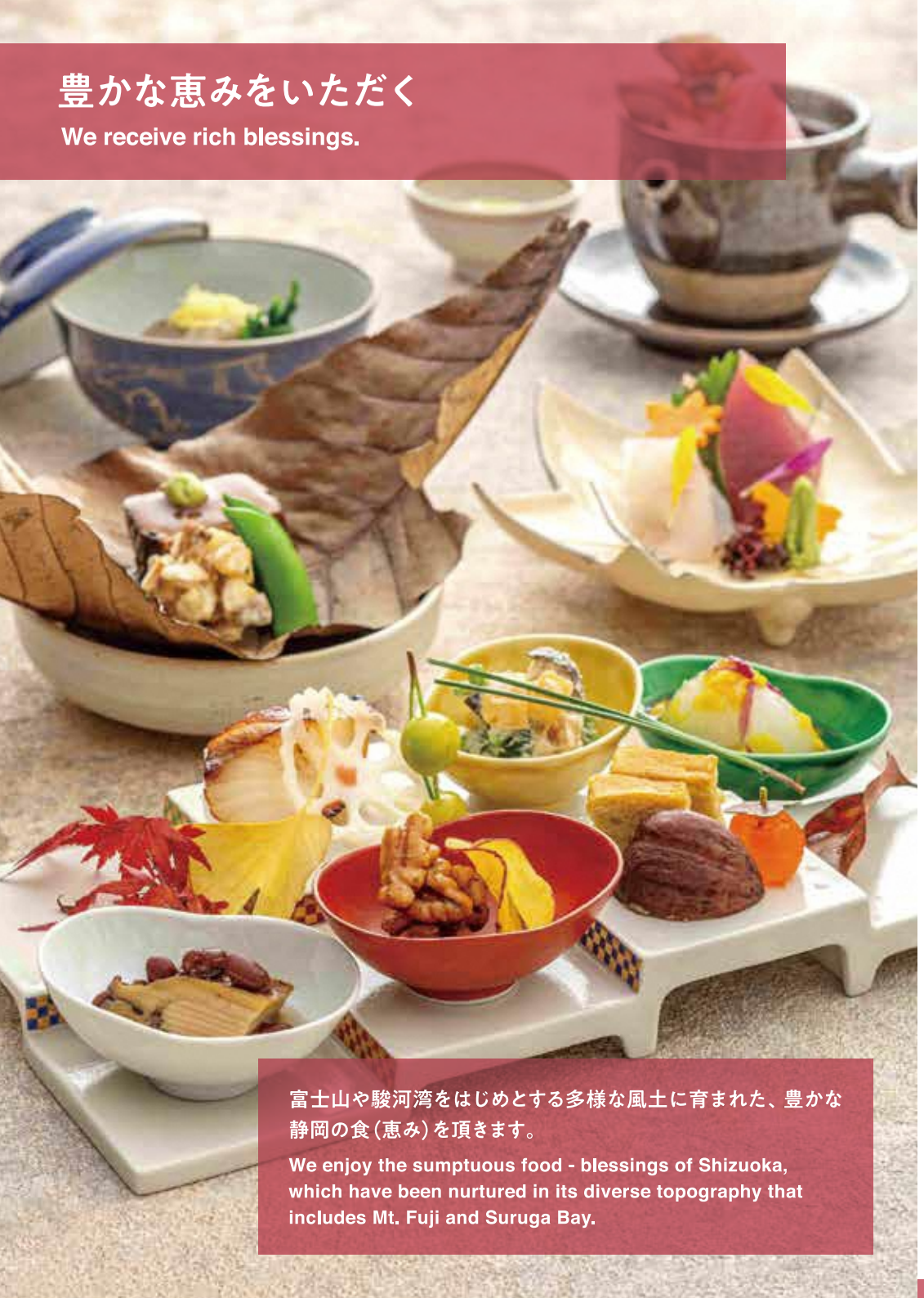
練り製品

黒はんぺんをはじめとした練り製品は、駿河湾で獲れる鯖や鯵、鰯を加工して作っています。

Fish meat paste products Fish paste products, such as Kurohampen, are made from mackerel, horse mackerel and sardines caught in Suruga Bay.

豊かな恵みをいただく

We receive rich blessings.



富士山や駿河湾をはじめとする多様な風土に育まれた、豊かな静岡の食（恵み）を頂きます。

We enjoy the sumptuous food - blessings of Shizuoka, which have been nurtured in its diverse topography that includes Mt. Fuji and Suruga Bay.

しずおか食の仕事人

静岡県の食材に関する卓越した知識・経験・技術等を有する「しずおか食の仕事人」と連携し、食を通じた課題解決や、県産食材の付加価値向上を推進しています。

Shizuoka Food Craftsmen We are working with “Shizuoka Food Craftsmen” who have outstanding knowledge, experience and skills related to food ingredients in Shizuoka Prefecture to solve problems through food and promote local attractions and the added value of prefectural food ingredients.

「頂（いただき）」、ふじのくに新商品セレクション

多様な風土と温暖な気候に恵まれた静岡県の多彩で高品質な農林水産物の中から、全国や海外へ誇りうる価値や特長等を備えた商品を「頂（しずおか食セレクション）」として認定しています。また、県産農林水産物の魅力を活かした新しい加工品を「ふじのくに新商品セレクション」として表彰しています。

“Itadaki” Fuji-no-Kuni New Product Selection Among Shizuoka Prefecture's diverse and high-quality agricultural, forestry, and fishery products, ones with value and features that can be proudly displayed throughout the country and abroad are awarded "Itadaki, Shizuoka Food Selection" certification. Newly developed processed products that highlight the prefecture's agricultural, forestry, and fishery products are awarded the "Fuji-no-Kuni New Product Selection."

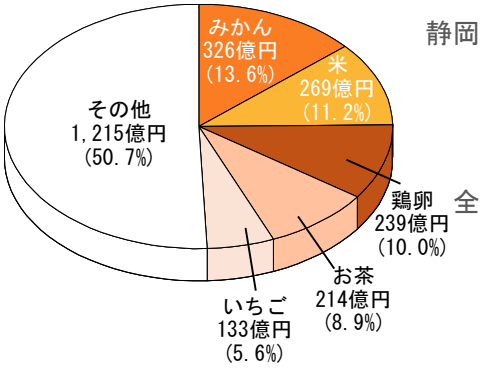
食を楽しむ旅（ガストロノミーツーリズム）

日本一の高さを誇る富士山、日本一の深さを抱く駿河の海、南アルプスから流れてくる清らかな水。いつ訪れてもこの地に溢れる旬の美味を巡りながら、美味しさの背景にある物語を紐解き味わい尽くす旅を、雄大な自然と共に楽しむことが出来ます。

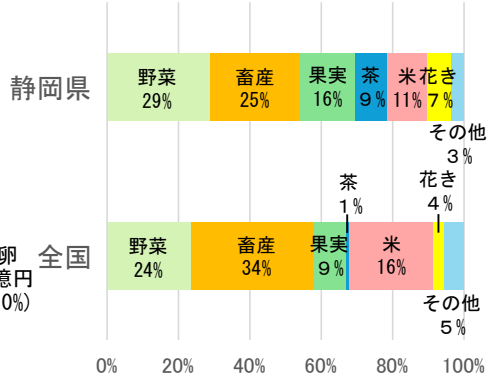
Gastronomy Tourism Fuji, the highest mountain in Japan, Suruga Bay, the deepest sea in Japan, and the pure water flowing from the Southern Alps.Whenever you visit, you will find seasonal delicacies abound in this region. Along with the magnificent nature, you will be unravelling the stories behind the cuisines and savoring them to the full.

静岡県の農業

本県の農業産出額の構成割合



農業産出額の作物別構成割合



農業産出額　静岡県2,396億円、全国10兆8,200億円

令和６年の農業産出額は2,396億円。このうち産出額上位５品目（みかん、米、鶏卵、お茶（生葉＋荒茶）、いちご）の合計で、本県産出額の約５割を占めています。
また、農業産出額の構成について全国と比べると、本県は果実・茶・花きの割合が高く、畜産・米の割合が低いことが特徴です。

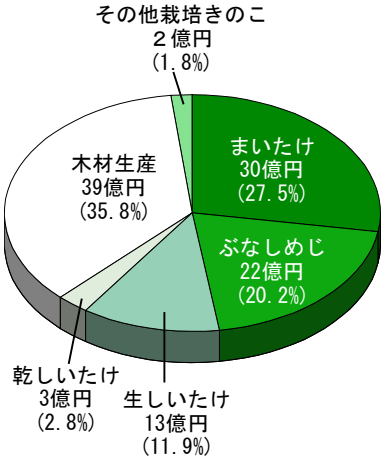
農産物の全国順位（産出額）

1位	2位	3位	4位	5位
わさび ガーベラ	みかん 茶(生葉+荒茶) 観葉植物 チンゲンサイ セルリー ばら	レタス	いちご メロン 切り枝	たまねぎ

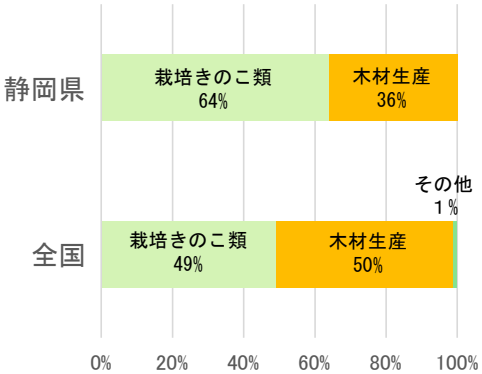
(注)本県における産出額が10億円以上の品目を掲載
(注)個人、法人等の個々の秘密に属する事項を秘匿する理由から数値が公表されていない都道府県については除外して算出した。
(注)産出額及び構成割合は四捨五入により算出しているため、合計額や100%と一致しない場合がある。
出典：令和６年生産農業所得統計(農林水産省)

静岡県の林業

本県の林業産出額の構成割合



林業産出額の作物別構成割合



林業産出額　静岡県109億円、全国4,770億円

令和６年の林業産出額は109億円です。このうち、木材生産は39億円、栽培きのこ類生産によるものが70億円で、栽培きのこ類生産が全体の約６割を占めています。
また、林業産出額の構成割合について本県と全国を比較すると、本県は、栽培きのこ類の割合が高くなっています。

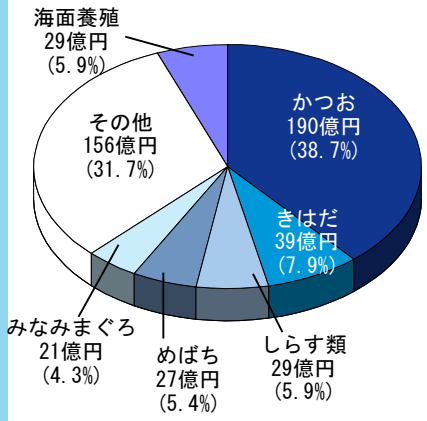
林産物の全国順位（産出額）

1位	2位	3位	4位	5位
—	まいたけ	—	—	ぶなしめじ

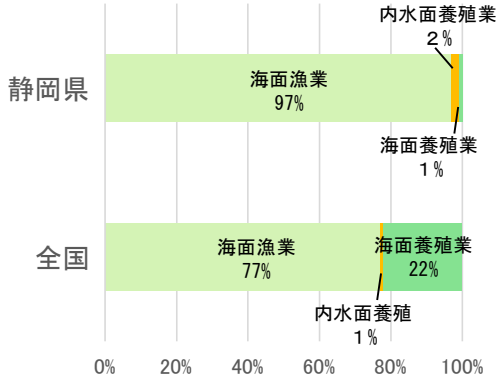
(注)個人、法人等の個々の秘密に属する事項を秘匿する理由から数値が公表されていない都道府県については除外して算出した。
(注)産出額及び構成割合は四捨五入により算出しているため、合計額や100%と一致しない場合がある。
出典：令和６年林業産出額(農林水産省)

静岡県の水産業

本県の漁業産出額の構成割合



漁業種類別生産量の構成割合



漁業生産量　静岡県163千トン、全国3,636千トン

令和６年の海面漁業と海面養殖業による産出額は491億円です。そのうち、かつお、きはだ、しらす、めばち、みなみまぐろの合計額で、本県の漁業産出額の６割以上を占めています。

また、漁業種類別の漁獲量の構成をみると、全国に比べて海面漁業の割合が高く、海面養殖業の割合が低くなっています。

水産物の全国順位（産出額・生産量）

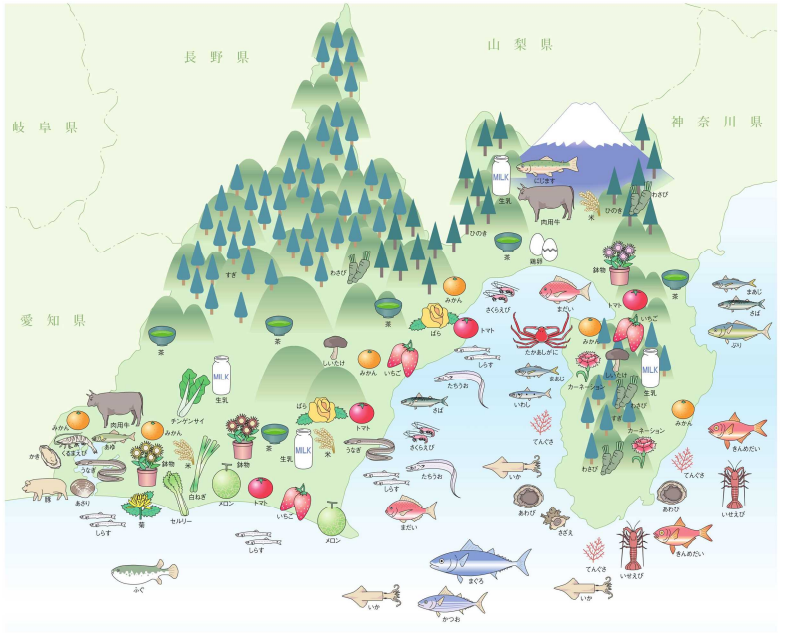
1位	2位	3位	4位	5位
かつお	みなみまぐろ	きはだ	ふぐ類	めばち
さくらえび	しらす	まいわし	いせえび	びんなが
まあじ（養殖）※	かつお節※	ほっけ塩干品※	うなぎ（養殖）※	
にじます（養殖）※	かつおけずり節※		しらす干し	
あじ塩干品※	冷凍食品（魚介類）※		さば塩干品※	
かつおなまり節※				
まぐろ類缶詰類※				
かつお缶詰類※				

(注)※の付いているものは産出額の統計がないため、生産量の統計から全国順位を算出した。
(注)個人、法人等の個々の秘密に属する事項を秘匿する理由から数値が公表されていない都道府県については除外して算出した。
(注)産出額及び構成割合は四捨五入により算出しているため、合計額や100%と一致しない場合がある。
出典：漁業・養殖業生産統計年報、水産加工統計調査(農林水産省)、缶詰時報(公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会)、静岡県水産･海洋技術研究所資料

	区分	単位	年次	静岡県	全国	比率	全国順位	説明	出典
世帯数	総農家数	戸	R７	39,316	1,394,135	2.8	10	経営耕地面積10a以上又は農作物販売金額が1年間に15万円以上あった世帯	①
	販売農家	戸	R７	18,330	792,808	2.3	20	経営耕地面積30a以上又は農作物販売金額が1年間に50万円以上の農家	①
	自給的農家	戸	R７	20,986	601,327	3.5	6	経営耕地面積30a未満かつ農作物販売金額が1年間に50万円未満の農家	①
	林家数	戸	R２	16,825	690,047	2.4	16	所有山林又は所有山林以外の保有山林が１ha以上の世帯	①
	漁業経営体数	経営体	R５	1,714	65,662	2.6	15	生産物を販売する事を目的として、海面において水産動植物の採捕又は養殖の事業を行った世帯又は事業所	③
人口	基幹的農業従事者（個人経営体）	人	R７	28,413	1,036,228	2.7	15	自営農業を主な仕事としている世帯員	①
	林業就業者数	人	R２	1,611	60,738	2.7	13	満15歳以上の就業者のうち、主に林業の仕事に従事している者の数	②
	漁業就業者数	人	R５	3,753	121,389	3.1	12	個人経営世帯及び漁業従事者世帯の世帯員の内、満15歳以上で自営漁業又は漁業に雇われて年間30日以上海上作業に従事した者	③
面積	耕地面積	ha	R６	58,300	4,272,000	1.4	22	農作物の栽培を目的とする土地（けい畔含む）	④
	田	ha	R６	21,100	2,319,000	0.9	36	たん水設備（けい畔等）と、これに所要の用水を供給し得る設備（用水源・用水路等）を有する耕地	④
	普通畑	ha	R６	14,200	1,118,000	1.3	19	樹園地及び牧草地を除く全てのもので、草木性作物又は苗木等を栽培することを常態とする耕地	④
	樹園地	ha	R６	21,800	248,600	8.8	1	果樹、茶等の木本性作本を1a以上集団的に栽培するもの	④
	牧草地	ha	R６	1,140	585,900	0.2	14	専ら牧草の栽培をするもの	④
	森林面積	ha	R７	496,196	25,025,000	2.0	16	木竹が集団して生育している土地及びそのたちの上にある立木竹、木竹の集団的な生育に供される土地	⑤

①2025年農林業センサス、②令和２年国勢調査、③2023年漁業センサス、④令和６年耕地面積調査、⑤令和６年度版静岡県森林・林業統計要覧

静岡県農林水産品　ＭＡＰ



静岡県経済産業部政策管理局産業政策課

〒420-8601　静岡市葵区追手町9-6　TEL 054-221-2635

Industrial Policy Division, Policy Management Bureau, Department of Economy, Trade and Industry, Shizuoka Prefecture