

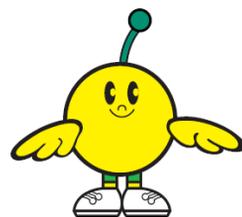


# 素敵な会津を ご紹介します

-会津地域の農林水産物-



お米	.....	2
そば	.....	3
きゅうり	.....	4
トマト	.....	5
アスパラガス	.....	6
奥会津金山赤カボチャ®	.....	7
会津身不知柿	.....	8
りんご	.....	9
かすみそう	.....	10
トルコギキョウ	.....	11
福島牛	.....	12
会津地鶏	.....	13
生きくらげ	.....	14
生しいたけ	.....	15



福島県復興  
シンボルキャラクター キビタン



ふくしまを応援する「ベコ太郎」



会津地方地図



# 会津といえば… お米!



会津といえば美味しいお米。「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」など夏から秋にかけて日照時間が長く、昼夜の気温差が、極上の食味を生み出します。

＼こんな品種が栽培されています／

「コシヒカリ」  
会津の美味しいお米の代表とも言える品種です。



↑磐梯山と田園風景



「福、笑い」  
生産者限定による栽培と、厳正な品質基準をクリアしたトップブランド米です。  
究極の食味をぜひご賞味下さい。



「天のつぶ」  
食べ応えのあるしっかりとした食感が丼物に最高です。  
猪苗代町では、「いなわしろ天のつぶ」としてブランド化し、栽培されています。



「里山のつぶ」  
県内の冷涼な里山で広く栽培される品種で、適度な粘りとうまみが特徴です。

【主な産地】会津地方全域  
【生産量】121,498トン（令和7年度、会津農林事務所管内）  
【収穫時期】9月中旬～10月下旬



## 会津といえば... そば!

高冷地の多い会津は、そばの適地。良く充実した実から、白く透き通るようなそばができます。

地元のそば粉を使った10割そばのお店もたくさん! そば打ち名人の匠の技が生み出す、絶品のそばをぜひご賞味ください。

＼こんな品種が栽培されています／

### 「会津のかおり」

会津地方で栽培されている在来種を元に、福島県が選抜育成した品種です。味や香りが優れています。

＼こんなおいしいものがあります／

### 山都そば (喜多方市山都町)

山都町宮古地区は標高450m前後にあり、日中と朝晩の寒暖の差がと、飯豊連峰からの伏流水がおいしいそばを育てます。

つなぎを使わず、内層部分を多く含んだ白っぽいソバ粉で打つそばは、多くのそば好きにも愛されています。

(参考) 喜多方市ふるさと振興株式会社  
<http://www.sobanosato.jp/buckwheat/>

### 博士そば (柳津町)

博士山で育ったそばの実はとても上質で、香り高く上品な甘みがあります。

(参考) 柳津町 <http://www.town.yanaizu.fukushima.jp/>

そば粉を使ったソフトクリームやシフォンケーキ、クッキー等のスイーツもあります!

【主な産地】 喜多方市、会津坂下町、会津若松市  
【生産量】 1,410トン (令和6年度、会津農林事務所管内)  
【収穫時期】 (夏そば) 7月 (秋そば) 9月下旬~10月下旬





## 会津といえば... きゅうり!

食べた時のみずみずしさが特徴のきゅうり。会津では、エグみを抑え甘みを出すために、有機質を中心とした肥料を使っています。夏の日差しをたくさん浴びたきゅうりは、たっぷりの水分とシャキッとした歯ごたえで、夏バテ防止にもピッタリです。

＼おいしい野菜を届けています／



会津野菜館  
(広域集出荷施設)

きゅうり、アスパラガス、ミニトマトの選果・選別を行うとともに、会津全域の青果物を集約し、集出荷体制の一元化を図っています。

＼こんなキャンペーンも展開／

むし暑く夏バテしそうな真夏には、東北6県の全農県本部が合同できゅうりのPR「キュウリビズ」を行っています。

きゅうりは全体の95%が水分で、体を冷やす効果があります。

きゅうりで夏バテを乗り切りましょう!

【主な産地】喜多方市、会津美里町、会津坂下町  
【生産量】3,535トン（令和7年度、会津農林事務所管内）  
【収穫時期】5月中旬～10月下旬





## 会津といえば... トマト!

会津盆地から猪苗代湖周辺の高冷地において、変化に富んだ気候を活かして美味しいトマトが作られています。特に夜の気温が下がる秋のトマトは、コク・甘みも増し、格別な美味しさです。

＼こんなこだわりがあります／

産地は大まかに「会津若松市の平坦部」と「会津若松市湊町・磐梯町・猪苗代町の準高冷地」、「会津美里町・柳津町」の3地域があります。

初夏から晩秋までの長い間、みずみずしいトマトを味わうことができます。

土壌分析に基づき不足するミネラルを補うなど、環境に配慮し食味にこだわって栽培されています。

＼こんなキャンペーンも展開／

＼ミニトマトもおいしい!／



### あいづ食の陣

会津若松市では、旬の食材を味わえるイベントを通年で開催しています。

7~9月は「会津トマト」!

3ヶ月ごとに食材を変え、飲食店や宿泊施設の料理人が腕を振ります。

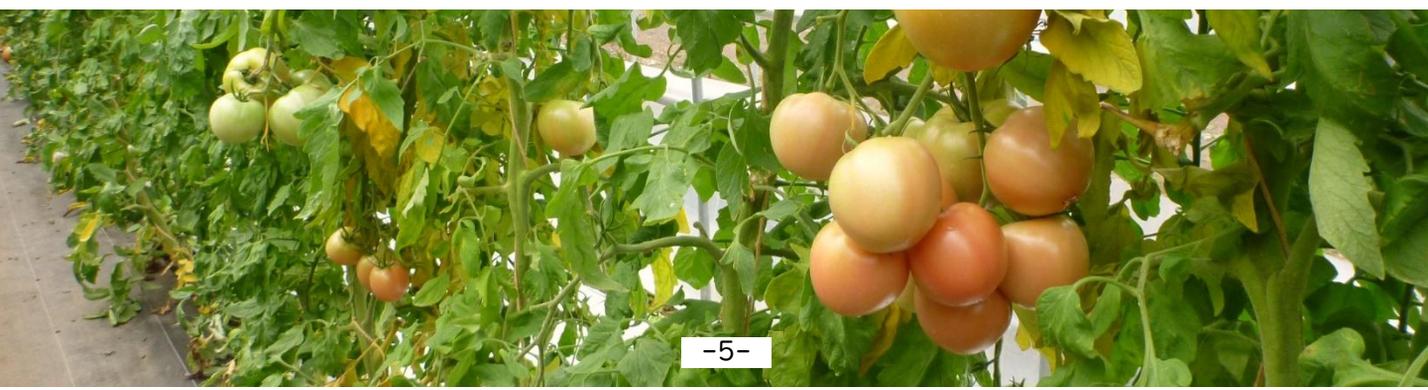
(参考)あいづ食の陣 <https://aizu-shokuno-jin.jp/>

1978年頃から喜多方市を中心に栽培されています。「堂島チェリートマト」のブランドを確立し、若手の生産者が活発に活動しています。

【主な産地】猪苗代町、会津若松市、会津美里町、柳津町

【生産量】907.6トン（令和7年度、会津農林事務所管内）

【収穫時期】6月下旬~10月下旬





会津といえぼ…

# アスパラガス!



会津の雪融けとともに、アスパラガスも長い休眠から覚め、豊かな雪どけ水と根に貯め込まれた養分を利用し萌芽します。

昭和40年代初めに会津でアスパラガスの栽培が始まってから約60年。老舗産地の甘くてみずみずしいアスパラガスを、是非ご堪能あれ。

＼こんな品種が栽培されています／

## 「ふくきたる」

福島県オリジナル品種。春の萌芽が早く、太くて食べごたえのあるものが多いので、いち早く旬の味覚を味わえます。

＼カラフルな色にも注目／

定番のグリーンのほか、紫、ホワイトと色も多様!サラダのアクセントにぴったりです。

【主な産地】喜多方市、会津若松市、会津坂下町  
【生産量】366トン（令和7年度、会津農林事務所管内）  
【収穫時期】4月上旬～9月下旬、12月～2月





会津といえば…

# 奥会津金山赤カボチャ®!



濃いオレンジ色の皮と、お尻の大きな「へそ」、肉厚でコクのある甘みが特徴で、50年以上前から地域で大切に栽培されてきました。熟成が進むと、食感がホクホクからしっとりになるのも魅力のひとつ。金山町自慢の特産品を是非ご賞味ください。

＼こんなこだわりがあります／

奥会津金山赤カボチャ生産者協議会が形や色、「へそ」の大きさ等の規格を定めており、果実非破壊測定器を用いて完熟の度合いにいたるまで厳格に検査しています。

基準を満たした正規品のみがシールを貼られ、「奥会津金山赤カボチャ」として市場に出回ります。

また、2009年に商標登録、2018年に地域団体商標登録を取得し、美味しい赤カボチャを届けられるよう生産者一丸となって取り組んでいます。



(参考) 金山町 <https://www.town.kaneyama.fukushima.jp/>

＼美味しい食べ方／

生の赤カボチャは旬が短く、8月中旬から10月上旬の約2か月程度で販売終了してしまう超レア商品です。

味付けせずそのまま茹でるのはもちろん、天ぷらやスープもおすすめです。

また、濃厚な甘みを活かしたお菓子や加工品は人気商品となっています。

【主な産地】金山町

【生産量】検査合格品 9,594個（令和7年度、会津農林事務所管内）

【収穫時期】8月中旬～10月上旬





会津といえば…み し ら ず

# 会津身不知柿！

会津の歴史とともに古くから栽培されてきた会津身不知柿。毎年皇室にも献上されており、上品な甘さとたっぷりの果汁、トロリとした食感、なめらかな舌触りを楽しむことができます。

＼会津身不知柿とは？／

会津を代表する果樹のひとつで、晩秋に黄金色が映える大粒の柿です。出荷前に焼酎やガスで渋抜きを行います。箱に書かれた開封日までは食べるのを我慢…渋抜き直後は固めの食感が楽しめ、徐々に軟らかい食感になります。近年ではJA会津よつばによって東南アジアや台湾向けに輸出されています。

＼呼び名にはこんな由来があります／

名前の由来は諸説ありますが、どの説も、会津身不知柿のあまりの美味しさから生まれたものと言えるでしょう。

- ・この柿を将軍に献上したところ、「未だかかる美味しい柿を知らず（これほど美味しい柿は初めて食べた）」と大いに賞賛されたことから。
- ・あまりに美味しいので我が身も考えずに食べすぎてしまう柿だから。
- ・枝が折れそうなほどにたくさんの大粒の実をつける「身の程知らずな柿」であるため。

(参考) JA会津よつば <https://aizuyotuba.jp/>

【主な産地】 会津若松市、会津美里町、会津坂下町  
【生産量】 390トン（令和6年度、会津農林事務所管内）  
【収穫時期】 10月中旬～11月下旬（脱渋柿の出荷は10月下旬～12月上旬）





# 会津といえば... りんご!



「くだもの王国ふくしま」のりんごは、たっぷりの蜜入りが特徴です。さらに会津では、秋の涼しさが色づきの良い、極上の食味にしてくれます。

＼こんな品種が栽培されています／

## 「ふじ」

あふれんばかりの果汁、濃厚な食味、シャキッとした歯ざわりなど、まさに日本一の品種です。出荷時期は、11月中旬から12月中旬です。

他にも、「つがる」「ジョナゴールド」「陽光」「北斗」「三島ふじ」「こうとく」「王林」などが栽培されています。

早生から晩生まで、次々とリレーのように品種が入れ替わりながら、皆様にりんごを届けています。

(参考) JA会津よつば <https://aizuyotuba.jp>

【主な産地】 会津若松市、喜多方市、会津美里町、会津坂下町  
【生産量】 549トン（令和6年度、会津農林事務所管内）  
【収穫時期】 8月下旬～12月中旬（ふじ 11月上旬～12月上旬）





会津といえば…

# かすみそう!



小さな美しい花をたくさん咲かせるかすみそう。夏秋期日本一の産地である昭和村をはじめ、高冷地が多い会津は一大産地となっています。

花束の名脇役として親しまれていますが、ピンクやブルー、グリーンなどカラフルに染められたかすみそうもあり、十分主役を張れる存在です。

＼こんな品種が栽培されています／

## 「アルマイル」

人気の定番品種。花持ちが良く、花の咲き揃いが良好でボリューム感があります。

## 「スターマイン」

大輪、純白で見栄えするもう一つの定番品種。ドーム状の美しい花型が特徴です。

## 「ベールスター」

花が大きい大輪品種。花の密度高く花弁数も多いため、ボリューム感に優れます。

＼こんな工夫をしています／

かすみそうはハウスで収穫された後、「雪室（ゆきむろ）」と呼ばれる施設に運び込まれます。

冬に積もる雪を蓄え、その雪で最適な温度・湿度に保たれ全国へと出荷されていきます。

(参考) 昭和村

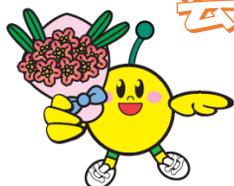
<http://www.vill.showa.fukushima.jp/introduction/367/>

【主な産地】 昭和村、柳津町、会津美里町  
【生産量】 6,198千本 (令和7年度、会津農林事務所管内)  
【収穫時期】 5月中旬～11月下旬





会津といえば…



# トルコギキョウ!

トルコギキョウは県内各地で栽培されていますが、会津でも多くの花農家が丹精込めて栽培しています。

日本で改良したトルコギキョウの品種は300種類あるとも言われ、多種多様な花色と形が魅力のひとつ。日常から冠婚葬祭まで幅広く使われ、私たちの生活に寄り添い続けています。

＼様々な品種が栽培されています／

＼こんなこだわりがあります／



トルコギキョウは比較的冷涼な気候での栽培に適しており、会津は県内一の生産量を誇る産地です。なんと県全体の約半分のシェアを占めています。

現地での勉強会や先進地視察、市場との情報交換等、きれいな花を届けるために産地一丸となって日々頑張っています！

【主な産地】会津若松市、喜多方市、猪苗代町、会津坂下町

【生産量】1,031千本（令和7年度、会津農林事務所管内）

【収穫時期】6月上旬～10月下旬





# 会津といえば… 福島牛！



きめ細かな霜降りの柔らかい肉質。常温でもとろける上質な脂が絶品です。会津の美味しい水と稲わら、そして生産農家の愛情を注ぎ大事に育てました。

＼福島牛とは？／

福島県内で肥育・生産された（最長飼養地が福島県）黒毛和牛のことを言います。

その中でも、公益社団法人日本格付協会の定める格付4級・5等級のものは『銘柄福島牛』と呼ばれ、福島県産牛肉の最高ブランドとして位置づけられています。

（参考）福島牛販売促進協議会  
<https://www.fukushima-gyu.com/>

＼より美味しく食べるために／

焼肉にすき焼き、ステーキにしゃぶしゃぶ…  
どんな料理で味わうか迷ってしまいますが、使う部位の特徴を活かして食べることで、より美味しく福島牛を堪能することができます。

福島牛販売促進協議会発行の「福島牛MAGAZINE『わ』」では、プロ直伝のレシピなど福島牛に関する様々な情報を紹介しています。



【主な産地】喜多方市、猪苗代町、会津坂下町  
【出荷頭数】254頭（令和6年度、会津農林事務所管内）  
【出荷時期】通年





## 会津といえば… 会津地鶏!

こだわりの飼育方法により生み出されたプリツとした上品な歯ごたえに加え、凝縮された旨みと甘みが魅力です。「一度食べたなら忘れられない味」とプロの料理人から高い評価をいただいています。

＼こんなこだわりがあります／

500年以上も前から会津地方にのみ生息していた会津地鶏。

ブロイラーの場合、飼育期間は通常55～60日です。会津地鶏は約100～140日かけて飼育しています。

また、地面をのびのび自由に動き回れる平飼いの環境で飼育することで、会津地鶏の特徴的な深いコクとおいしさを生み出しています。

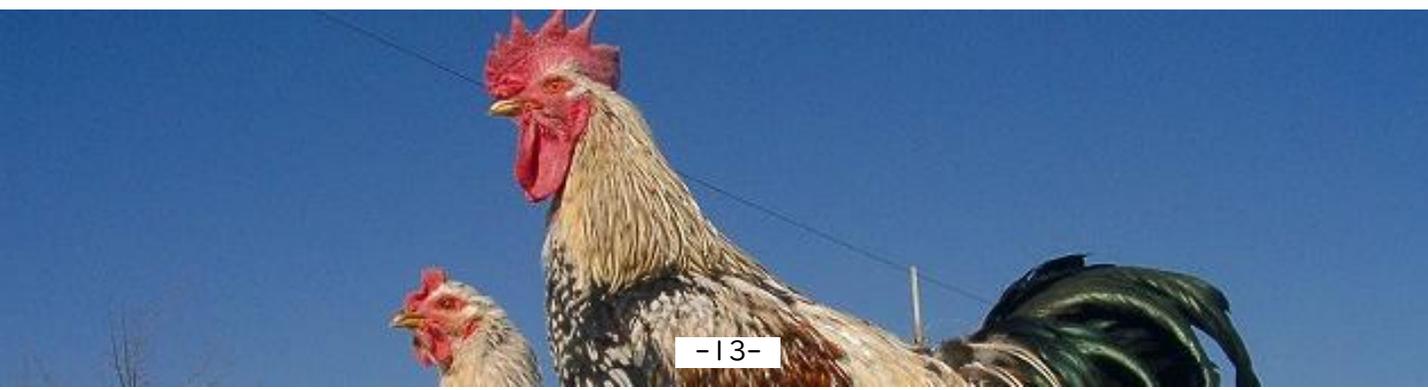
(参考) 株式会社会津地鶏ネット <http://www.oizujidori.net>

＼様々な味わい方があります／

洋風・和風どんな料理にも合う会津地鶏は、会津地方の飲食店のほか、首都圏でも味わうことができます。

これまでに様々な商品が開発されており、肉の旨みを感じられるレトルトカレーや、鶏ガラを使用した袋ラーメンなどの加工品も人気です。福島県内の一部の道の駅などでも冷凍品や加工品を購入できます。

【主な産地】三島町、会津若松市  
【出荷量】31,000羽（令和5年度、会津農林事務所管内）  
【出荷時期】通年





会津といえば...

生きくらげ!



会津の夏（6月～9月）は、生のきくらげが味わえます。プルンとした歯触りとコリコリとした食感で、ビタミンDなど栄養も豊富です。

＼きくらげについて／

国内に流通している多くは中国などの外国産の乾燥きくらげ。国内で栽培されたきくらげはとても希少で、特に生きくらげは珍しいものになります。

会津では、旬になると道の駅やスーパーに生きくらげが並びます。近年では透き通るような白いきくらげも栽培されており、産地ならではの味覚を味わうことができます。

＼様々な味わい方があります／

ラーメンや卵炒めなど、中華料理の脇役のイメージが強いきくらげ。冠婚葬祭の席で出される会津の郷土料理「こづゆ」に欠かせない食材ですが、美味しい食べ方は他にもたくさんあります！



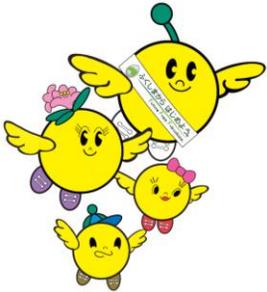
↑西会津産きくらげのおひたし

クックパッドの福島県公式キッチン「はら食っち～なふくしま」では、きくらげを使ったレシピを複数紹介しています。

(参考) <https://cookpad.com/kitchen/14983926>

【主な産地】西会津町、会津美里町  
【生産量】生きくらげ8.4トン（令和6年1月～12月、会津農林事務所管内）  
【収穫時期】（乾燥きくらげ）通年（生きくらげ）6月上旬～9月中旬





会津といえば…

生しいたけ！

じっくり育つ、肉厚で弾力のある歯ごたえと、しいたけ本来の美味しさ。四季が育む豊かな自然と清らかな水が、美味しさをもたらします。

＼会津の生しいたけについて／

会津では「菌床施設栽培」「原木施設栽培」「原木露地栽培」といった様々な栽培方法でしいたけが栽培されています。

会津のしいたけは全国規模の品評会でも高く評価され、西会津町や磐梯町等では、町を挙げての産地化やブランド化に取り組んでいます。

色・形、厚さ、大きさの三拍子揃った自慢のしいたけをぜひご賞味ください。

【主な産地】菌床栽培：西会津町、磐梯町、会津美里町 原木栽培：昭和村、磐梯町、会津坂下町

【生産量】生しいたけ（菌床栽培+原木栽培）256.8トン

（令和6年1月～12月、会津農林事務所管内）

【収穫時期】施設栽培：通年 露地栽培：春と秋



本紙ではご紹介しきれなかった魅力が  
実はまだまだいっぱいあります。

これからも会津の農林水産物に  
たくさん触れてみてくださいね！

