

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



一本槍



特徴 福岡県漁連がブランド化を進める「一本槍」は、福岡県内の漁業者が釣りて1本ずつ丁寧に漁獲した、胴長 15cm 以上のヤリイカ。北日本で多く漁獲されるスルメイカとは別種の高級イカとして珍重されます。「一本槍」という名称は、黒田藩ゆかりの日本一の名槍「日本号」をなぞらえ、命名されました。

食べ方 刺身が最もお勧めです。また天ぷらや塩焼きなど火を通して上品な柔らかさと甘みが堪能できます。福岡では、写真のような活きづくりが人気です。



品目 一本槍
品種 ヤリイカ
(ケンサキイカ、ブドウイカ、ササイカ)
出荷時期 春～秋
主な産地 福岡県筑前海



産地 NOW 夏の夜、玄界灘に浮かぶ漁火のほとんどはイカ釣り漁船のものです。灯りに集まった小魚を狙ってヤリイカが集まり、それを擬餌針を使って釣り上げます。

関門海峡たこ



特徴 「関門海峡たこ」は、潮の流れが速い関門海峡でたこつぼ漁、釣り漁により丁寧に漁獲された 500g 以上のマダコです。餌が豊富な関門海峡で育つタコは旨みが強く、流されないよう海底にしがみついため、足が太く短く締まっています。

食べ方 刺身、たこしゃぶ、たこ飯など様々な食べ方で、プリプリの食感と旨みを堪能できます。また、オリーブオイルとニンニクで煮たアヒージョにするとビールのお供に絶品です。



品目 関門海峡たこ
品種 マダコ
出荷時期 周年出荷可能(盛漁期は夏～秋)
主な産地 北九州市漁協平松支所等



産地 NOW 北九州市関門海峡たこ協議会では、小型のタコの再放流や、産卵用たこつぼの投入など、たこの資源保護に努めています。また、地元北九州市内の関門海峡たこ取扱店を登録制とするなど、ブランド化にも取り組んでいます。

さくらんぼ大根のやさしい酢漬け



こだわり 福岡県久留米市北野町で栽培されるラディツシュは、全国シェアの20%を誇ります。農家が愛情を込めて大切に育てた採れたて新鮮なラディツシュを着色剤、防腐剤を使わずに、あっさり食べやすい、自然な味わいのやさしい酢漬けにしました。手間をかけてつくった自慢の一品です。

食べ方 お弁当の一品やポテトサラダのアクセント、カレーライスに添えるなど、いろいろなものに合います。



平成 27 年度「福岡県 6 次化商品コンクール」
県知事賞受賞商品

事業者 みい農業協同組合・株式会社
社カラーリングファーム
電話 0942-78-3037
内容量 100g
保管温度 10℃以下(冷蔵)
賞味期限 製造日を含め 13 日間

平成 27 年度
ふくおか「農と商工の自慢の逸品」展示商談会
福岡県 6 次化商品コンクール表彰式



生産者のメッセージ ラディツシュと食塩、穀物酢、砂糖のみを使用した自然な味わいを楽しめる味付けにしています。長年ラディツシュを作ってきたからこそ、余計な添加物を必要としない野菜が持つ本来の味を食べて頂きたいと考えています。

きゅうり



特徴 抑制、促成・半促成、露地の作型を組み合わせることにより、周年供給しています。安心安全な「きゅうり」生産のため、天敵昆虫を利用した防除を行い、農薬の使用を減らしています。

食べ方 歯ごたえが大変良く、みずみずしいため、浅漬けやサラダ等の生食に最適です。また、加熱しても色鮮やかで美味しく、福岡県産ヤリイカ「一本槍」と一緒に炒める「翡翠炒め」もおおすすめです(写真参照)。



品目 きゅうり
品種 極光 607 他
出荷時期 周年(ピークは4月~6月)
主な産地 糸島市、久留米市、朝倉市他



博多豆知識 福岡の有名な祭りと言えば「博多祇園山笠」。その山笠期間中、「きゅうりは食べない」と決めている男衆がいます。なぜなら、切り口が祇園神のご神紋に似ているから。山笠を愛する男衆の熱い思いが伝わります。でも、みずみずしい博多のきゅうりは夏にぴったり！博多のきゅうりをぜひご賞味ください。

食材カレンダー

	収穫・販売時期						収穫・販売時期			販売期間		
	ピーク時期						ピーク時期			盛漁期・収穫期		
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
博多なす												
博多きゅうり												
博多アスパラガス												
オクラ												
福岡キウイ							レインボーレッド					
									ハイワード			
福岡いちじく			樹井ドーフィン									
			蓬菜柿									
			とよみつひめ									
福岡みかん			ハウスみかん									
							露地みかん					
							北原早生みかん					
マダイ												
サワラ												
カナトフグ												

問合せ 福岡県東京事務所 福岡よかもん・よかところプロモーションセンター
住所 〒105-0003 東京都港区西新橋 2-8-6 住友不動産日比谷ビル1階
TEL 03-3261-9861 **FAX** 03-3263-7474
E-mail yokamon-yokatoko@pref.fkuoka.lg.jp



お気軽にお問合せして♪

福岡県広報部長
エコトン