

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



カナトフグ



品目 カナトフグ
品種 シロサバフグ
出荷時期 盛漁期9月～11月
冷凍ものは周年
主な産地 福岡県筑前海(玄海灘)

特徴 福岡県でカナトフグと呼ばれるシロサバフグは、秋に福岡県の沿岸で漁獲される、体長約 30 cm くらいの小型のフグです。高タンパク低カロリーで脂肪分が少なく、旨み成分が多いヘルシーフードです。また、小骨が少なく身離れがよいのが特徴です。

食べ方 小型でも身の締まりはフグならではの、刺身、炙りタタキ、唐揚げ、鍋物など、様々な料理にご使用いただけます。



産地情報 福岡県の天然フグの水揚げ量は全国でもトップクラス。特に漁獲量の多いカナトフグは、秋の風物詩として福岡県内で親しまれています。丈夫な歯で食べられないよう、金網で編んだふく籠で漁獲します。

Event News 福岡県では、フグやタイなど全国有数の漁獲量を誇る天然魚が水揚げされています。これら県産天然魚の魅力を多くの方に知って頂くため「ふくおかの天然魚フェア」を東京で開催します。県内の有名飲食店が県産天然魚を使った料理に腕をふるい、その美味しさをPR。有明海のノリや筑前海の魚の干物、希少なスイゼンジノリ等、選りすぐりの水産物の販売も行いますので、ぜひご来場ください。

開催日時：平成28年8月31日(水)～9月6日(火) 10:30～19:30

開催場所：日本橋三越本店 本館地下1階 フードコレクション



博多すぎたけ



特徴 ナメコの仲間(モエギタケ科スギタケ属)で、傘や柄にヌメリがあり、柄のシャキシャキとした食感が特長です。ナイアシン、鉄分、カリウムが多く、甘み成分であるトレハロースをシイタケよりも多く含みます(日本食品分析センター調べ)。

食べ方 天ぷら、鍋物、味噌汁、炒め物、パスタなど幅広い料理に合います。



品目 博多すぎたけ(ヌメリスギタケ)
品種 福岡O-N
出荷時期 通年 **主な産地** 大木町

産地情報 野生では全国に分布するものの、本格的に人工栽培されているのは福岡県だけです。きのご愛好家の間では、珍しくて美味しいと評判で、人工栽培が期待されていました。福岡県が長い年月をかけて品種登録した「幻のきのこ」です。

はやみ 早味かん



品目 温州みかん
品種 早味かん
出荷時期 9月中旬～10月上旬
主な産地 八女市、みやま市など

特徴 福岡県農林業総合試験場で育成した品種で、福岡県内に限って栽培されています。極早生品種として高糖度基準を満たした厳選果実のみ「早味かん」として販売されます。9月中旬～下旬が収穫期で、糖度が高く、とろけるような食感が特徴です。

食べ方 生食はもちろん、甘みと酸味のバランスの良さを活かして、ゼリーなどのスイーツや、カクテルなどにお使いいただくと、彩りよく爽やかな初秋の一品としてお楽しみ頂けます。



産地情報 平成27年から販売を開始したばかりの新品種です。今後、他品種からの転換により、栽培面積を拡大していきます。

あかもくスープ・味噌汁



こだわり 原料のあかもくは、全て北九州市岩屋地域の天然物を使用しています。さらに、最も美味しい時期を見極めて獲るこだわりぶり。食物繊維やミネラル、ネバネバ成分のフコダインをたっぷり含んでおり、強力な粘りが特徴です。

食べ方 熱湯を注ぐだけで、簡単にトロ〜ンとおいしいあかもくスープとお味噌汁ができてあがります。



平成 27 年度「福岡県 6 次化商品コンクール」**県知事賞**受賞！

事業者 ひびき灘漁業協同組合岩屋支所あかもく部会
電話 093-741-1556
内容量 スープ 7.2g 味噌汁 10.6g
保管温度 常温 **賞味期限** 製造日から 1 年間



生産者のメッセージ 商品化に際し、特徴である強い粘りを出せるよう何度も試作を繰り返しました。結果、粘りと風味あるフリーズドライスープ・味噌汁ができました。ぜひ皆様ご賞味ください。安心して安全な岩屋あかもくを、どうぞよろしくお祈いします。

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
セロリ												
カブ												
ブロッコリー												
ごぼう												
春菊												
福岡かき												
福岡キウイ												
福岡みかん												
鐘崎天然とらふく												
福岡のり												

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