

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



雪嶺たけ



特徴 ヨーロッパのアルプス地方や中国の天山山脈に自生しているきのこで、改良を重ね、日本で初めて栽培に成功しました（栽培特許、疾患予防改善剤特許保有*）。食感はアワビに似て滑らかでこしがあり、うまみ強いきのこです。

食べ方 スープやシチュー、スパゲティ等、厚めに切ってバターソテーにしても美味しくいただけます。天ぷらや中華風の煮込み料理にもピッタリで、和洋中に幅広くご使用いただけます。



品目 きのこ
品種 雪嶺たけ
出荷時期 通年
主な産地 大木町



産地情報 大木町は九州最大のきのこの産地です。ぶなしめじやえのきのが生産の主力ですが、「もっとおいしいきのこを開発し、お客様にお届けしたい」と生産者が新しいタイプのきのこの開発やおいしい食べ方の提案を行っています。（写真:きのこの里北島理事）

*特許は、農事組合法人きのこの里 北島理事が保有するものです。

新米 元気つくし



ことしのデキに自信あり。

品目 コメ
品種 元気つくし
出荷時期 10月中旬～
主な産地 県内全域

特徴 夏の高温でもよく実るお米として、福岡県で10年かけて開発されました。「暑さに強く、元気に育つ、おいしいお米」、「食べる人に元気を与える、おいしいお米」の意味を込めて、「元気つくし」と名づけられました。粒がしっかりしており、粘りとつやがあるのが特徴です。



うまいお米は、冷めてもうまい!

① 炊きたて うまい! ② 冷めても うまい! ③ 春夏秋冬 いつでもうまい!



産地情報 今年の夏はお米にとっても非常に厳しい暑さが連日続きましたが、その中でもまさに名前の通り“元気”に育ち、無事に収穫を終えました。おいしい「元気つくし」が皆さんに元気をお届けします。

食べ方 炊きたてはもちろん、冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりにも適しています。

県の取組 福岡県では、cookpadにて、美味しくて高品質な県産食材を使ったレシピを発信中。現在、登録されているレシピは140種類で、すべてに県産食材が使われています。元気つくしを使ったレシピも、たくさん掲載されていますので、ぜひご覧ください!

参考 URL: <http://cookpad.com/kitchen/9747582>



博多なすと肉みそのおにぎらず

【博多なすと肉みそのおにぎらず】
お肉の旨味を吸い、みそと絡んだなすは、元気つくしとの相性抜群! 「博多なす」は、細かい空隙を含みスポンジ状のため、短時間の調理で味が中まで染み渡ります。鮮やかな緑色と特有の風味、日持ちの良さが自慢の「博多万能ねぎ」を散らせば、味も見た目も抜群のおにぎらずが完成です。
当レシピは、昨年度のクックパッド主催「ご当地おにぎらず総選挙」にて2位を受賞しました! 福岡県産の食材をたっぷり使った「福岡づくし」のレシピです。

大吟醸 喜多屋 斗瓶取り原酒



福岡県酒類鑑評会 県下の酒蔵の切磋琢磨と県産酒のさらなる振興を目的として、福岡県酒造組合が主催する「福岡県酒類鑑評会」。今回は、大吟醸酒部門で「福岡県知事賞」を受賞した「大吟醸 喜多屋 斗瓶取り原酒」をご紹介します。

生産者メッセージ 原料にこだわり、丹精込めて仕上げました。蔵人、水、米、オール福岡のお酒です。

飲み方 冷やしてお召し上がり下さい。和食は勿論ですが、フランス料理にも良く合います。

受賞酒名 大吟醸 喜多屋 斗瓶取り原酒
受賞蔵名 株式会社 喜多屋
内容量 720ml
日本酒度 +5(辛口)

こだわり 「しずく搾り」で仕上げた大吟醸原酒のうち、最も香味のバランスが優れている部分のみを丁寧に斗瓶取りし、1本1本技術者の手で瓶詰め及び瓶火入れした鑑評会出品酒クラスの大吟醸です。フルーティーで芳醇な香りと、豊かで繊細な味わいが絶妙なバランスの芸術品です。

食材カレンダー

収穫・販売時期
 ピーク時期
 収穫・販売時期
 ピーク時期
 販売期間
 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												
かつお菜												
レタス												
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