



はかた地どり



特徴 福岡県の郷土料理「水炊き」や「がめ煮」をもっと美味しくする為に、はかた地どりは昭和62年に福岡県農林業総合試験場で開発されました。肉質はキメ細やかで、サクツとした歯切れの良さと噛むほどに増すうま味が特徴です。

食べ方 何ととってもやっぱり水炊き！その他、から揚げ、がめ煮、かしわご飯等でお召し上がりください。



Like this!

産地情報 福岡県内11か所の専用農場で雛から飼育しています。鶏の成長に合わせたはかた地どり専用飼料を与え、80日以上かけて大切に飼育しています。

品目 地鶏
品種 はかた地どり
出荷時期 通年
主な産地 福岡県

博多名物 水炊きの巻!



ラー麦

品目 小麦
品種 ちくし W2号
出荷時期 通年
製造業者 登録商標「ラー麦」の使用登録業者

生
の
ま
れ
た
に
ラ
ー
メ
ン

麦

特徴 福岡県は、福岡のラーメンの魅力をもっと高めるため、全国に先駆けてラーメン用小麦品種「ラー麦」を開発しました。「ラー麦」は、麺にしたとき、色が明るく、コシが強い上に、ゆで伸びしにくいなど、福岡のストレートな細麺に適した特性を備えています。

産地情報 「ラー麦」の特長であるコシの強さをより引き出すためには、小麦粒内タンパク質の割合を高める必要があります。このため、「ラー麦」生産者は、肥料を与える時期や回数を厳密に守り、また適期に収穫作業を行うなど、消費者の方々为满足する品質を保つために、こだわりの栽培を行っています。この結果、豚骨ラーメンの本場福岡では、「ラー麦」麺を提供するラーメン店や屋台、居酒屋などが増加しています。



食べ方 「ラー麦」はスープを吸っても伸びにくいので、鍋の丼用の麺としても最適です。首都圏ではまだまだ珍しい福岡独特の細麺を鍋の丼として使ってみてはいかがでしょうか？



博多しゅんぎく

品目 中葉春菊
品種 在来種(博多中葉)
出荷時期 通年
主な産地 福岡市、那珂川町、粕屋町

特徴 「博多しゅんぎく(中葉春菊)」は、戦後、福岡市内の農家が品種選抜を繰り返して育成した伝統野菜で、えぐみがなく、香りが優しく、葉色が明るい春菊です。特に、茎も生でも食べられるほど柔らかく、サラダに適した品種です。



産地情報 都市のイメージが強い福岡市近郊ですが、若い生産者の多い元気な産地でもあり、県内で一番大きな春菊の産地です。本来、春菊は高温期の栽培が難しい野菜ですが、遮光シートを用いて、施設内の気温上昇を抑えるなど、栽培技術を工夫し、周年出荷に取り組んでいます。



食べ方 水炊き、すき焼き等の鍋物で食べるのがおススメ。とても柔らかいため、短時間でさっと茹でて食べるのが博多流。また、えぐみが少なく香りも優しいため、おひたしやサラダでも美味しく食べられます。



調味料(ゆずこしょう)

鍋と一緒にどうぞ！！

品目 ゆずこしょう(ふりかけタイプ)
事業者 JA 筑前あさくら 宝珠山支店
電話 0946-72-2223
内容量 20g **保管温度** 常温 **賞味期限** 製造後8ヶ月
特徴 塩分ゼロの乾燥したゆずと唐辛子を使ったふりかけタイプのゆずこしょうです。ゆずと青唐辛子の素材本来の風味と色が特徴です。
 ゆずは福岡県東峰村産を使い、秋に収穫した果実の皮だけを使用しています。
生産者からのメッセージ 商品化に際し、特徴である香りを出せるよう試行錯誤を繰り返し、完成した逸品です。塩分未使用の為、血圧を気にする方などにも安心してご賞味いただけます。安心・安全な東峰村の乾燥ゆずこしょうをどうぞ宜しくお願いします。
食べ方 程よい辛さと食欲をそそる香りが特徴で、うどんやそば、味噌汁、鍋物など幅広くご利用いただけます。



品目 ゆずこしょう(赤・練タイプ)
事業者 JA ふくおか八女 農産加工課 矢部加工場
電話 0943-47-3147
内容量 50g **保管温度** 常温 **賞味期限** 180日
特徴 ゆずと唐辛子のみで作り上げたシンプルでおいしい商品です。
 11月から12月にかけて収穫した鮮やかな黄色の完熟ゆずの皮に、真っ赤に実った唐辛子を混ぜ合わせて作っています。
生産者からのメッセージ 黄色く色づいたゆずの皮と赤く熟した唐辛子のみを使用した希少なゆずこしょうです。青いゆずに比べ、臭みが少なくまろやかな味のゆずこしょうをお楽しみください。
食べ方 鍋物はもちろん、焼き鳥、お刺身、おでん、冷奴、麺類などの薬味としてお召し上がりください。これからの季節、その他汁物などにもオススメです。



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
かつお菜												
キャベツ												
博多蕾菜												
セロリ												
春菊												
あまおう												
福岡キウイ										ハイワード		
鐘崎天然とらふく												
福岡有明のり												
加布里天然ハマグリ												

問合せ 福岡県東京事務所 福岡よかもん・よかとこ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
してトン♪

福岡県広報部長 エコトン