

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



サラダ菜



産地のこだわり 全国 2 位の出荷量を誇る福岡県の「サラダ菜」。全国的には水耕栽培が多い中、福岡県久留米地域では、筑後川周辺の恵まれた肥沃な土壌を活かした土耕栽培を行うことで、葉の色が濃く、株つきの良いサラダ菜を生産しています。味はもちろんのこと、日持ちも良いとの評価をいただいています。

グローバル GAP JAくるめサラダ菜部会は、平成 29 年 3 月に部会員 13 名全員が国際的食品安全規格であるグローバルGAPを取得しています。グローバルGAPの取得を契機に、東京オリンピック・パラリンピックへの食材提供や海外への販路拡大を目指すなど、積極的な活動に取り組んでいます！



【JAくるめサラダ菜部会 池田部会長】



品目

サラダ菜

品種

ハイオ・サラダ

出荷時期

通年

主な産地

久留米市、飯塚市

特徴

葉が柔らかく、きれいな緑色をした野菜です。レタスの一種ですが、緑黄色野菜に分類され、栄養価が高いのが特徴です。βカロテンをはじめ、ビタミンなどが多く含まれています。

食べ方

生のままサラダに使用できるほか、肉料理と組み合わせると彩りが良くなります。また、しゃぶしゃぶや炒め物など、軽く火を通す料理にもおすすめです！

玄界灘の天然マダイ



品目

玄界灘の天然マダイ

品種

マダイ

出荷時期

周年(盛漁期4~12月)

主な産地

糸島市、福岡市、宗像市(玄界灘)

特徴

天然マダイ漁獲量が市町村別で全国 1 位の糸島市を筆頭に、福岡県は全国でも有数の産地となっています。身の締まりがよく上品な味わいに定評があり、特に初春(2~3月)と秋は脂が乗っています。

食べ方

福岡の定番は「鯛茶漬け」。ご飯の上に鯛の切り身(漬け)を乗せ、お茶や出汁をかけて頂きます。また、地元のイベントでは漁協女性部の炊いた「鯛めし」も欠かせない一品として有名です。

こだわりの漁法

○**吾智網漁業**(4~12月、最盛期は4~6月)
江戸時代から操業されてきた漁法です。タイの生態を把握し、漁場の詳細を熟知した上で操業する必要があるため、技術的漁業(能率漁法)と言われ、九州では福岡で最初に導入されました。漁獲量が多い「2艘吾智網」と、すれが少なく活魚出荷可能な「1艘吾智網」の2つの形態で操業しています。

○**延縄漁業**(周年)

延縄漁業は釣り漁業に属し、沢山の釣針に餌を掛け、海中に入れて釣る漁法です。特に生きがいいタイを獲ることができます。



鯛茶漬け



1 艘吾智網での漁獲の様子

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.fukuoka.lg.jp



お気軽に
お問合せ
して♪

