

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



玄界灘の天然アナゴ



品目

玄界灘の天然アナゴ

品種

アナゴ

出荷時期

通年(大半は4~11月で漁獲される)

主な産地

宗像市、福岡市、糸島市(玄界灘)

特徴 玄界灘の荒波にもまれ育ったアナゴは、ほどよく脂がのり、引き締まった身が特徴です。福岡で獲れる天然アナゴのほとんどは宗像市の鐘崎漁港で水揚げされます。かご漁(こだわりの漁法で説明)で獲られたアナゴは、魚体に傷がつかず、活魚で水揚げされます。宗像漁協は、水揚げしたアナゴを活魚水槽で生かし、受注に応じて、出荷直前に捌いて発送するので、新鮮な状態で提供が可能です。

こだわりの漁法

○かご漁(通年 最盛期は4~11月)

狭い場所に潜入するアナゴの習性や旺盛な食欲を利用し、一度入ったら出られないかごを海底に沈め、その中にアナゴを呼び込んで捕獲する漁法です。広大な海に、やみくもにかごを投入してもアナゴは獲れません。漁師の豊かな経験をもって初めて、アナゴは漁獲されます。

○小型底びき網(4~12月)

船尾から網を投入し、海底に接するように網を引いて獲る漁法です。この漁法により博多湾などの沿岸で漁獲されたアナゴは、福岡市の夕市や直売所で販売され、親しまれています。



かご漁の様子

食べ方

ほどよい脂のりで、身はふわふわ、口当たりの良い白身で、天ぷら、煮物、寿司、あなご飯、焼き物、炙りといった料理でお楽しみいただけます。



握り

博多アスパラガス



品目

博多アスパラガス

品種

ウェルカム

出荷時期

1月~10月(春芽は3~4月、夏芽は7~8月が最盛期)

主な産地

県内全域

特徴

毎年、1月から10月の期間に楽しめる「博多アスパラガス」は、季節によって微妙に甘みや食感、太さが異なるため、季節折々に違った味わいを楽しめます。春芽は甘味が強く、夏芽は根元まで軟らかいという特徴があります。アスパラガスはその名のとおり、疲労回復効果の高いアミノ酸の一種、アスパラギン酸を豊富に含んでいることから、6月以降の夏バテ予防にもお奨めの食材です。

春芽と夏芽

春芽は、前年の秋に根に蓄積した豊富な養分を使って成長します。夏芽は、残しておいた春芽が成長して親株となり、生い茂った葉で光合成を行って得た養分を使って成長します。春芽は時間をかけて成長し、夏芽は夏の日光を浴びて一気に成長します。この生育のスピードの違いによって、味や食感に異なる特徴が生まれます。

食べ方

茹でたり、焼いたり、シンプルに調理されることが多い食材ですが、火の通りが良いので、炒め物や天ぷらでも美味しくいただけます。



夏芽栽培の様子



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♪

