

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS ~食感と旨み特集号~



雪嶺たけ



品目 きのこ
品種 雪嶺たけ
出荷時期 通年
主な産地 大木町

特徴 真っ白で大きな外観が目を引く雪嶺たけは、何といたってもその食感が特徴的です。肉厚でやわらかな食感、まるで火を通したアワビのようで、グルタミン酸などの旨み成分がぎゅっと詰まっています。また、食後血糖値の上昇抑制などで今注目の水溶性食物繊維β-グルカンを豊富に含んでいるのも特徴です。

産地情報 雪嶺たけの栽培は技術的に難しく、悪戦苦闘の日々でした。菌床での栽培はうまくいかず、ポット栽培へ変更し、大木町が日本で初めて栽培に成功しました（特許取得済）。種菌は、大木町きのこ種菌研究所で品種選抜を行っています。優良品種の選抜により、安定的に生産ができるようになりました。



※きのこの栽培に適した山奥の環境に近づけるため、青色LEDライトを使用しています

食べ方 雪嶺たけは和食・洋食・中華など、どんな料理にもアレンジできます。天ぷらにすれば、アワビのような食感とジューシーな旨みが溢れ出ます。また、シチューなどの煮込み料理に加えれば、アクセントとなり、味に深みが増します。フグにも似た旨みがたっぷり詰まった雪嶺たけを、是非ご賞味ください。

王リンギ



品目 きのこ
品種 王リンギ
出荷時期 通年
主な産地 大木町

特徴 雪嶺たけのアワビのような食感や旨みをそのままに、エリンギの肉厚感が加わりました。雪嶺たけと比べて、軸の部分が大きいいため、食べ応えのあるきのこです。まさに“王”リンギの名前にふさわしい大きさと美味しさを誇るきのこの王様です。

産地情報 「雪嶺たけとエリンギは遺伝子的に近縁の種なので、交配できるかもしれない…」大木町の農事組合法人きのこの里では、シャーレで双方の胞子から菌糸を伸ばし、合流させる実験を繰り返しました。交配成功までに費やした時間は約3年。両者を掛け合わせた王リンギは平成27年によく商品化されました。日本で唯一、大木町でのみ生産されている王リンギをお楽しみください。



食べ方 スライスしてバターと塩こしょうで炒めれば、食感とジューシーな旨みが楽しめます。天ぷらにしても、コリコリとした食感があり美味しいです。しめじやえのきなどとフードプロセッサーにかけて炒め、バター・生クリーム等を加えれば、きのこの香りいっぱいのパテに。パンに付けて食べると絶品です。

関門海峡たこ



品目 タコ
品種 マダコ
出荷時期 通年(冷凍)
(盛漁期は8月)
主な産地 北九州市

特徴 「関門海峡たこ」は、関門海峡の激しい潮流に流されないように海底の岩にしがみついたため、筋肉が発達した短い足をしています。陸上でも立って歩くほど力の強いその足は、プリプリの歯ごたえ。弾力があるけれど軟らかく、噛めば噛むほど甘味が口の中に広がります。



産地情報 平成21年9月に関門海峡でたこ漁を行う北九州市の5つの漁協が集まり、「北九州市関門海峡たこ協議会」を設立しました。この協議会は、資源やブランドの管理を行うとともに、PR活動も行っています。「関門海峡たこ」とは、関門海峡たこ協議会漁業者が、たこつぼ等により漁獲した500g以上のマダコとその加工品を指します。



食べ方 生たこの皮を剥き、薄くスライスして、お刺身に。そのまま熱い出汁にくぐらせればしゃぶしゃぶにもなります。軽くポン酢に浸けて食べれば、たこの甘味とプリプリの歯ごたえがたまりません。また、ぶつ切りにして、たこめしにも。ご飯に染み渡ったたこの旨みが口の中いっぱい広がります。

冷凍加工品(シロサバフグ)



商品名 白サバフグ スキンレスドレス
事業者 福岡県漁連 販売課
電話 092-713-1603

内容量 1kg(5~7尾規格)
保存方法 -18℃以下で保存
加熱調理の必要性 解凍後、生又は加熱

特徴 福岡県では超高級魚の代表格「天然とらふぐ」が冬に水揚げされますが、夏から秋にかけては比較的安価な白サバフグが多く水揚げされます。地元福岡ではカナトフグという名称で親しまれており、高タンパク低カロリーで脂肪分がなく、旨み成分が多いヘルシーフードです。小骨が少なく身はなれが良いことも人気の秘密です。

生産者からのメッセージ 玄界灘で獲れたカナトフグを加工した鮮度抜群のむき身商品です。唐揚げにしてカリッとした食感と身から染み出る旨みを楽しむもよし、ふぐ鍋にしてふわふわの身を楽しむも良しの万能商品です。

※在庫状況、ロット、送料等は、別途ご相談願います。

星の抹茶オーレ

平成 28 年度「福岡県 6 次化商品コンクール」出展商品

商品名 星の抹茶オーレ
事業者 株式会社星野製茶園
電話 0943-52-3151

内容量 180g
保管温度 常温
価格 648 円(税込)/1 袋
賞味期限 製造後 1 年

特徴 石臼挽き八女抹茶をふだんに使用したこだわりの星の抹茶オーレ。お湯を注ぐだけでふんわりクリーミーに泡立ちます。八女抹茶とミルクの相性はこの上ない程良く、濃い抹茶が後味を整えてくれます。甘さも控えめで、パンや洋食にもびっぴりの抹茶飲料です。

生産者からのメッセージ 全国屈指の高級茶である「福岡の八女茶」を贅沢にもミルクと合わせてオーレにしました。八女一番茶で石臼挽きの上質な八女抹茶を使用しています。風味の良さをお楽しみください。



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	
かつお菜													
春菊													
博多なす(冬春)													
博多な花おいしい菜													
博多蕾菜													
博多あまおう													
鐘崎天然とらふく													
カナトフグ(シロサバフグ)													
福岡有明のり													
糸島かき・唐泊恵比須かき													
筑前加布里産天然蛤													

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
してん♪

第 37 回全国豊かな海づくり大会福岡大会
 県マスコットキャラクター エコトン
 平成 29 年 10 月 28 日・29 日開催