

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



新年度が始まりました！春夏向けの新メニューの素材として、福岡県産食材はいかがでしょうか？
本号でも旬の食材情報を皆様にお届けいたします！

セルリー



特徴 福岡県のセルリーは肉厚で、歯ごたえが良いのが特徴です。セルリーは、ビタミン類やミネラル類などの栄養素に加え、食物繊維も豊富に含んでいます。洋食に欠かせない香味野菜のイメージが強いセルリーですが、地元ではきんぴらや漬物など家庭料理として使用されています。中華の炒め物などにも合う万能野菜です。



品目	セルリー
品種	コーネル619
出荷時期	11月中旬～6月中旬
産地	みやま市 他

今年も立派に育ちました！



産地情報 福岡県は全国3位のセルリーの産地です。中でも、福岡県みやま市は、長野県・静岡県と並ぶセルリー三大産地の一つ。1950年代から培った栽培技術を活かし、栄養豊富で上質なセルリーを生産しています。選果場では、真空予冷を行い、新鮮な「博多セロリ」を供給しています。

八女茶(新茶)



品目	八女茶
品種	やぶきた、さえみどり、おくみどり 他

収穫時期 4月下旬～5月下旬

産地 八女市 他

歴史・産地情報

八女茶は今から600年前の室町時代に栄林周端禅師が明(今の中国)からお茶の種を持ち帰ったのがはじまりとされています。八女地域は肥沃な土壌、昼夜の気温差が大きい、霧が発生しやすい等、高品質な茶の生産に適しています。

おいしい飲み方

煎茶は70℃程度、玉露は60℃程度のお湯で淹れることで、渋みが抑えられ、うまみを引き出すことができます。八女茶の商品は、茶葉の他、抹茶パウダー、ペーストなど様々な規格を揃えています。

特徴

八女茶は福岡県南部の八女市を中心に栽培される高級茶です。香り豊かで味は濃厚、まろやかで“こく”があるのが特徴です。中でも、緑茶の最高峰「八女伝統本玉露」は毎年開催される全国茶品評会で最高位の農林水産大臣賞を4年連続で受賞しています。平成27年には国の地理的表示保護制度(GI)にお茶に初めて登録されました。



釣りあじ玄ちゃん



特徴

「釣りあじ玄ちゃん」は、「釣アジ船団所属」の一本釣り漁業者が、鐘崎漁港沖合の玄界灘で釣り上げた瀬付きの「マアジ」で、サイズは26cm以上のものでなければなりません。玄界灘の荒波に揉まれているため身が締まり、脂のりが抜群です。青魚特有の旨味とじんわりとした甘みの特徴で、通常の「アジ」という魚の評価を覆す逸品です。刺身はもちろん、塩焼きでも贅沢なうまみが広がります。

品目	釣りあじ玄ちゃん
品種	マアジ

出荷時期 4月～12月

産地 宗像市

産地情報

魚の鮮度を保つために、料理人の手に渡るまでは絶対に手で触れてはならないというルールがあり、釣アジ船団の漁師全員が「玄ちゃんアジ」に手を触れずに針から魚を外すテクニックを習得しています。

平成 29 年度「福岡県6次化商品コンクール」県知事賞受賞商品！

ミラクルせいぐると



それぞれ「てんさい糖入り」
「無糖」の2種類があります。

- 商品名** ミラクルせいぐると、ミラクルせいぐると(黒)
- 事業者** 株式会社ミラクルソイグルト
- 価格** 216 円(ミラクルせいぐると)、324 円(ミラクルせいぐると(黒))
- 特徴**

筑前町の大豆である「フクユタカ」「筑前クロダマル」で作ったこだわりの豆乳を、豆乳が苦手な方にも味わってほしいとの思いから開発した乳酸菌発酵飲料です。大豆の旨味が濃厚なのに、乳酸菌の酸味のおかげで爽やかな後味です。皮などもそのまま使っているため、大豆の風味が豊かで、食物繊維やイソフラボンなどもたっぷり。独自の製法で、丸搾りなのに、なめらかな飲み口に仕上げることができました。

こだわり

全て植物性の素材で作ることにこだわり、植物性の乳酸菌を使用しています。乳酸菌の中でも胃酸に強く、腸まで届いて善玉菌を助けます。熟成発酵させているため、賞味期限も長めです。飲みやすさのために加える糖は、ゆるやかに吸収され健康に良いてんさい糖を選んでいきます。

福岡史上最大の“酒”イベントが開催されます！

& SAKE FUKUOKA(アンド サケ フクオカ)

福岡県は酒米づくりが盛んで、全国有数の酒蔵数を誇る酒どころです。イベント会場では、県内55の酒蔵の酒と人気飲食店の限定メニューがお楽しみいただけます。本県自慢の酒と食を、ぜひお楽しみください。また、県内の酒蔵の皆様とハイヤー様とをつなぐ商談会も開催します。ぜひこの機会をご活用ください。

【日時】

平成30年5月26日(土)11時～18時
5月27日(日)11時～17時

【場所】

福岡国際センター(福岡市博多区築港本町)

【料金】

2300円(前売り1800円)

【問い合わせ】

& SAKE FUKUOKA 実行委員会事務局 TEL:092-651-4591 FAX:092-633-6722



食材カレンダー

	収穫・販売時期			収穫・販売時期			販売期間			販売期間		
	ピーク時期			ピーク時期			盛漁期・収穫期			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
博多アスパラガス												
博多なす(冬春)												
博多きゅうり(冬春)												
びわ												
福岡もも				ハウスもも								
オコゼ												
トビウオ												
アワビ・サザエ												
一本槍												

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
トン！

福岡県広報部長 エコトン