

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



今号は、初夏に向けて旬を迎えるおすすめ食材をご紹介します！また、生産者インタビューではラーメンのために生まれた小麦「ラー麦」の生産者にお話を伺ってきました！

もも



特徴

福岡県で栽培されている桃は、ハウス栽培から露地栽培まであり、5月から8月中旬まで長期間味わえます。ハウスで栽培された桃は品質が良く、紅色の外観と、桃特有の香りが食欲を刺激します。露地栽培では日光を十分に浴びてさらにおいしさが増し、果肉は柔らかくジューシーで、上品な甘さが味わえます。



産地情報

福岡の桃の歴史は古く、半世紀以上前から栽培されています。県下でも有数の果樹産地である、うきは市や朝倉市などが主産地です。今年は3月から4月にかけての開花時期に天候に恵まれ、生育は良好ですので、一度ご賞味ください！

食べ方

生食はもちろん、冷凍庫で凍らせてシャーベットにしても、コンポートにしてもよし。また、焼肉のタレの材料やカレーの隠し味など料理にも利用できます。

品目	もも
品種	日川白鳳、あかつき 川中島白桃 ほか
出荷時期	5月～8月中旬
主な産地	うきは市、朝倉市 ほか

すもも



品目	すもも
品種	大石早生、ソルダム、太陽、 サンタローザ、貴陽
出荷時期	5月下旬～8月
主な産地	みやま市、八女市 ほか

特徴 すももと一口に言っても、多種多様な品種が存在し、それぞれに特徴があります。ジューシーな果肉、さわやかな甘酸っぱさが人気の「大石早生」をはじめ、すももでは珍しい緑色の果皮と濃赤色の果肉を持ち、甘味と酸味とのバランスが良い「ソルダム」、独特の風味が特徴の「太陽」と香り高い大玉サイズの「サンタローザ」、桃のように大きく、高い糖度が特長の「貴陽」があります。

産地情報 福岡県は、全国でも有数のすももの生産量を誇ります。福岡県で栽培されているすももは、ハウス栽培から露地栽培まであり、品種を組み合わせることで、5月下旬から8月まで味わうことができます。可能な限り”樹上で成熟”させた甘いすもも作りこだわっており、ほどよい酸味とほのかな甘さが絶妙な旬の香りが楽しめます。桃と同様、今年は3月から4月にかけての開花時期に天候に恵まれ、生育は良好です。

はかた一番どり



品目	鶏肉
品種	はかた一番どり
収穫時期	通年
主な産地	福岡県

(農場も処理場も全て福岡県内)

特徴 プロイラー(若鶏)よりも美味しく、地鶏よりも安い！福岡県が開発し、育成された銘柄鶏です。九州で古くから飼育されてきた地鶏の血統を1/4引き継いでおり、プロイラーに比べ、旨み成分が約15%も多いのが特徴です。

食べ方 赤身の強いしっかりとした肉質は、煮ても焼いてもよし！全国トップクラスの鶏肉消費地である福岡県では、定番の「水炊き」や「筑前煮」のほか、「かしわ飯」や「白おこわ」など、多くの郷土料理で鶏肉が親しまれています。

産地情報 衛生管理の行き届いた県内8つの農場において、プロイラーを飼育する時よりも、約1.5倍も広くゆったりとした環境でストレス無く健康に育てています。飼料には福岡県の特産である八女茶も配合するなど、こだわりを持って飼育しています。



ラー麦



品目 ラー麦麺
品種 ちくし W2号
出荷時期 通年(収穫期は6月)
主な産地 県内全域

特徴 ラー麦は、全国に先駆け福岡県が開発したラーメンのために生まれた県内限定生産の小麦です。この小麦を使用した麺は、強いコシがある、色が明るい、茹で伸びにくいといった特徴があります。県内では、多くのラーメン店で、このラー麦を使った麺が提供されています。

産地情報 福岡県は全国2位の小麦の産地です。小麦はタンパク質の量により、コシの強さなどの品質が左右されます。生産者は品質の良い「ラー麦」を消費者に届けるため、通常より肥料の量や与える回数を増やすなど特別な栽培を行っています。今年は例年より収量が多くなる見込みです！

食べ方 暑くなるこれからの季節は、冷えたざるラーメンがオススメです。熱湯で茹でた後に氷水で一気に冷やし、水を切って、九州特有の甘めの醤油をベースにしたつゆでいただくのが格別です。冷やして食べると、つるつとしたのどごしとコリコリした食感に加え、ラー麦本来の風味や甘味を強く感じられます。



生産者インタビュー<ラー麦>

生産者情報

生産者名: 株式会社遠藤農産
 代表取締役 遠藤 幸男 さん
 所在地: 福岡県鞍手郡鞍手町古門

【ひと手間が大事】 ラー麦は、県内全域で作っており、その地域の気候や土壌の環境に出来が左右されるので、ブランドを維持するためには品質安定化への努力が日々欠かせません。栽培時の大きな特徴の一つとして、麦の穂が出そろった時期に追加で肥料を散布する「穂揃い期追肥」を行っています。これにより麦に含まれるタンパク質の量を増やし、コシの強さといった特徴を生み出しています。この「ひと手間」をかけることが、ラー麦の魅力につながっています。

【“小麦”の魅力】 小麦は、製粉・製麺といった加工を経て消費されることから、生産者と消費者の距離が近くなく、小麦という作物が注目されることはあまり無いように感じます。県内にも多くの麦畑があるのに、身近にあることを気づいていない人もいます。だからこそ、ラー麦を通じて、本来のおいしさや魅力に気づいてもらえた時が喜びを感じますね。

【更なる拡大へ】 ラーメン用として開発されたラー麦の麺を通じて、小麦本来のおいしさを堪能してください。いずれは、県内のラーメン製品全てをラー麦使用の麺に変えられるくらい広がっていけばと思っています。



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		販売期間		販売期間	
	ピーク時期	ピーク時期	ピーク時期	ピーク時期	盛漁期・収穫期	盛漁期・収穫期	盛漁期・収穫期	盛漁期・収穫期	盛漁期・収穫期	盛漁期・収穫期	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
博多きゅうり(夏秋)												
オクラ												
博多なす(夏秋)												
福岡もも												
福岡すもも												
カナルフグ(シロサバフグ)												
サワラ												

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