

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



今号は、夏におすすめのフルーツ特集です！福岡県産の甘くておいしいフルーツを食し、暑い夏を乗りきりましょう！生産者インタビューでは「とよみつひめ」の生産者の方にお話を伺いました。

とよみつひめ



品目	いちじく
品種	とよみつひめ
出荷時期	5月～10月
主な産地	朝倉市、久留米市、飯塚市、八女市

特徴 福岡県が開発し、県内限定で栽培されているいちじくで、色鮮やかなルビー色の果肉と肉厚な白い果肉のコントラストの美しさが特長です。果肉が緻密でとろ～りとしたなめらかな食感で、上品な甘さが楽しめます。いくつでも食べたいくなるようなクセになる味わいを、一度ご賞味ください！

産地情報 県内で最も多く栽培されているいちじくの品種です。産地では品質を保持するため、光殺菌装置などの導入が進んでいます。また、生産から集荷、共同選果、販売までを15℃以下で管理するコールドチェーンシステムを確立している産地もあり、鮮度の良い状態で消費者に届けるための取り組みを行っています。

食べ方 生食では、そのままの甘さをお楽しみください。また、加熱をしてもおいしくいただけます。衣を付けて「とよみつひめの天ぷら」にすれば、甘味が凝縮され、やわらかな食感になり絶品です。



福岡なし



品目	なし
品種	幸水、豊水、あきづき、新高
出荷時期	7月～10月
主な産地	朝倉市、筑後市、八女市

特徴 「福岡なし」は福岡県内で生産される梨の総称で、豊富な果汁としゃきしゃきとした食感、そして爽やかで自然な甘みが特長です。7月からは、瑞々しさと甘みが特長の「幸水」を皮切りに、8月には甘みと酸味のバランスが絶妙な「豊水」が出荷され、その後もジューシーで酸味が少ない「あきづき」や大玉で果肉が柔らかい「新高」など、長期間、様々な品種が楽しめます。

産地情報 朝倉市や筑後市、八女市などで盛んに生産されており、日当たりの良い南向きのなだらかな傾斜地で栽培され、日光をたっぷり浴び育っています。産地では化学肥料の低減などに取り組む「エコファーマー」の認証を取得するなど、環境に優しい「なしづくり」に取り組んでいます。

食べ方 皮を剥いてそのまま、なし本来の食感を味わう食べ方のほか、ジュースやスムージーにすれば夏にぴったりのさっぱりしたドリンクになります。

すりおろしてドレッシングやタレに入れるとフルーティーな味わいものとなります。フランス料理ではブルーチーズと合わせるのが定番ですが、その他にもクセの強い食材とよく合います。



巨峰



品目	ぶどう
品種	巨峰
収穫時期	5月～10月
主な産地	うきは市、久留米市、八女市、鞍手町

特徴 県内のぶどう生産量のうち、7割以上を占めているのが「巨峰」です。果皮は、艶があり黒紫色で美しく、果肉はジューシーで甘みが強いのが特長です。まさに「ぶどうの王様」の名にふさわしい品種で、福岡県では、5月から10月までの長期間出荷されています。

食べ方 ぶどうにはアントシアニンなどのポリフェノールも沢山含まれており、ガンや動脈硬化の予防に効果があるといわれています。粒のまま冷凍すればシャーベットのように楽しめ、暑い夏にぴったりです。

産地情報 福岡県は古くからの巨峰産地です。ぶどう全体の生産量は、全国第5位を誇ります。ぶどう園は美しく整備され、収穫時期には、ぶどう特有の甘い香りが漂います。種のないものも栽培されており、小さなお子様にもおすすめです。今年も糖度の高いぶどうが順調に生育しています！



太宰府梅サイダー



平成 29 年度「福岡県6次化商品コンクール」奨励賞受賞商品！

商品名 太宰府梅サイダー
事業者 西日本鉄道株式会社（福岡県立福岡農業高等学校との共同開発）
価格 200ml 250円（税込）
特長 透き通った琥珀色のサイダー。やわらかな炭酸の刺激とともに、ほのかな梅の香りとさわやかな酸味が楽しめる、上品な味です。

福岡農業高校の生徒たちが、梅の実を氷砂糖だけで漬け込み、丁寧に作った梅シロップを、サイダー製造工場加工し、商品にしました。細胞を破壊し、短時間でエキスを十分に抽出するために、漬け込む前に梅を冷凍しています。また、冷蔵庫で漬け込むことで、茶色ではなく、きれいな琥珀色のシロップができあがります。

福岡農業高校の梅研究班は、太宰府市が管理する太宰府城跡等の梅の木から毎年、実を収穫しています。シロップに使う梅は市が提供する無農薬の梅の実を使い、西日本鉄道(株)「緑線プロジェクト」と商品を開発しました。売り上げの一部は太宰府城跡の維持管理のため、太宰府市に寄付されています。

生産者インタビュー<とよみつひめ>

生産者情報

生産者名:JA ふくおか嘉穂 いちじく部会 部会長 城丸 清貴 さん
 所在地:福岡県飯塚市



【水管理が命】 「とよみつひめ」は「甘さ」が何よりも魅力で、糖度が20度を超えるものもあります。甘くて美味しい「とよみつひめ」を栽培するには、土壤に含まれる水分量の管理が非常に大事で、水分量が多すぎても少なすぎてもいけません。このため、土壤水分計を使い、徹底した管理を行っています。

【愛情の分だけおいしく】 発芽直前の時期には、長期天気予報から、成熟のタイミングを逆算し、より多くの果実を収穫できるよう努めているほか、果実に多くの栄養が届くよう、2日に一度のペースでこまめに脇芽を摘み取り、丁寧に栽培しています。愛情を注いだ分だけ美味しくなってくれます。

【デザートでもおつまみでも】 そのまま食べるのも、もちろん美味しいですし、生ハムをのせると贅沢なおつまみになります。暑い日の農作業の後は、ビールと合わせると最高です(笑)。また、皮をむいて輪切りにし、乾燥させると、ブルーチーズによく合いますし、ペーストしたものをカレーに入れれば、甘さとコクが生まれ美味しいカレーの隠し味となります。甘さを活かして色んな使い方ができる福岡県限定の「とよみつひめ」。是非、色んな食べ方でご賞味ください！



食材カレンダー

	収穫・販売時期					収穫・販売時期			販売期間			
	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)												
福岡なし						幸水						
							豊水					
							あきづき					
福岡ぶどう				巨峰								
						博多ベリー						
				博多ピオーネ								
福岡いちじく				樹井ドーフィン								
				蓬萊柿								
				とよみつひめ								
ハモ												
アナゴ												

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