

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS ~食欲の秋特集!~



秋王

品目 柿(甘柿)
品種 秋王
出荷時期 10月下旬~11月上旬
主な産地 うきは市、朝倉市、久留米市 ほか

特徴 「秋王」は福岡県が10年もの歳月をかけて開発した甘柿の新品種です。糖度が高く、サクサクとした食感で秋の夕日のように橙赤色の鮮やかな色づきも特徴です。さらに直径が10cmを越えるものがあるほどの大玉で甘柿では世界初となる「ほとんど種がない」という特長もあります。



産地情報 福岡県は全国第3位の柿の生産地です。特にうきは市、朝倉市、久留米市で盛んに栽培されており、山間部の傾斜地から裾野に広がる園地は日当たりと水はけが良く、柿の生産に大変適しています。産地では秋の収穫に向けて良好に生育しています。

食べ方 種がほとんど無いため、様々なカットが可能です。また、カット後の断面は非常に美しくなります。このため「料理やスイーツにも使いやすい」と多くのパティシエから高い評価を得ています。ミキサー等でピューレ状にして、ケーキやクッキーなどのお菓子類に加えたり、ソースやドレッシングに使えば、自然な甘味と鮮やかな橙赤色が楽しめます。

福岡キウイ



<甘うい>

<ハイワード>

品目 キウイフルーツ
品種 ハイワード、甘うい
出荷時期 11月~4月
主な産地 八女市、みやま市、うきは市 ほか



産地情報 福岡県は全国第2位のキウイの生産地です。全国に先駆けてキウイ専用の追熟施設を導入し、最適な状態に熟成させることで、甘く美味しいキウイを出荷しています。キウイは樹になっただけでは、デンプン質がグルコースなどの糖に変化しないため、人の手によって「追熟」を行うことで、本来の甘さを引き出せるのです。

特徴 福岡県ではグリーンキウイの「ハイワード」を中心に、福岡県が開発した「甘うい」等複数の品種を作付しています。「ハイワード」は糖度15度以上のものを「博多甘熟娘(はかたうれっこ)」、糖度13度以上のものを「博多甘香(はかたあまか)」として販売しています。また、一昨年デビューしたばかりの「甘うい」は、黄色系早生キウイフルーツで、ハイワードよりも大玉で糖度が高いのが特長です。

食べ方 半分にカットして、そのままスプーンで。また、冷凍後そのままシャーベットにすれば暑い日にぴったり。風味付けにラム酒を加えれば、一気に大人の高級デザートになります。キウイにはお肉のたんぱく質を分解する酵素が含まれているため、固いお肉も柔らかくなります。このためソースにも向いており、さっぱりとした風味が楽しめます。

はやみ 早味かん

品目 温州みかん
品種 早味かん
出荷時期 9月中旬~10月上旬
主な産地 八女市、みやま市など



特徴 平成27年から販売を開始したばかりの新品種です。「早味かん」は福岡県が開発した品種で、極早生温州みかんとして、9月から出荷できる露地みかんのトップバッターです。県内に限って栽培されており、丸い果実にギュッと詰まった甘みと、適度な酸味のバランスが絶妙で、ジューシーな食感が特長です。

産地情報 みかんは気象の影響を受けやすく、夏秋季に雨が多いと糖度があがりにくくなります。このため、産地では園の地面に白いシートを敷き、余分な雨水が土壌に入るのを減らすことで美味しいみかんを安定して作っています。今年は昨年よりも大きな果実が生育しています!

食べ方 生食はもちろん、甘みと酸味のバランスの良さを活かして、ゼリーなどのスイーツや、カクテルなどにお使いいただくと、彩りよく爽やかな初秋の一品としてお楽しみいただけます。

まるごとセロリと卵のスープ

平成 29 年度「福岡県 6 次化コンクール」県知事賞受賞！

品目 まるごとセロリと卵のスープ
事業者 南筑後農業協同組合
電話 0944-63-8815 **価格** 120 円(税込)/1 食
特徴 セロリの日本三大産地である、みやま市瀬高町ではかつて、収穫の際に、形やサイズを揃えるため年間500トン以上の「かき葉」を切り落としていました。この「かき葉」は、味も香りも出荷するものと全く同じであり、これを有効利用できないかという想いからスープを開発しました。風味の強い葉も“まるごと”使っており、フリーズドライなので調理は簡単。お湯を注ぐとセロリのいい香りがふわっと漂います。優しい味のチキンスープの中に、シャキシャキの茎と葉、ふわふわの卵といろいろな食感が楽しめます。茎や葉を噛むと口の中に香りが再び広がりがセロリの風味を深く堪能できます。



寒い時期に収穫した柔らかくて匂いのマイルドなセロリを使って製造しています。セロリが苦手な人にも大好評で、1年もたらず3万食以上を売り上げました。一度に30~40個の購入を希望する県外のお客様など熱烈なりピーターも生まれています。

柚子と米酢のドレッシング

平成 29 年度「福岡県 6 次化コンクール」事業者部門 特別賞受賞！

品目 柚子と米酢のドレッシング
事業者 株式会社宝珠山ふるさと村
電話 0946-72-2232 **価格** 580 円(税込)
特徴 東峰村特産の柚子を使った、あざやかな黄色が目目を引く調味料です。よくある「柚子果汁入り」程度ではなく、柚子そのものを惜しみなく使用しており、柚子の鮮烈な香り・酸味・甘みを堪能できます。



黄色く熟し、甘みの増した柚子からヘタと種を取り除いてすりおろします。このペーストを真空パックにして冷凍保存するため、いつでも旬の柚子を使うことができます。300 年以上の歴史を持つ大川市の(株)庄分酢の米酢と合わせ、化学調味料・着色料・保存料は一切使わない無添加のドレッシングとして商品化しました。加工は全て手作りで、柚子と米酢のバランスが取れたクリーミーな味に仕上げています。賞味期限は柚子のあざやかな黄色を保てる3ヶ月に設定しています。色が変わる頃には酸味がまろやかになり、できたてとは一味違う柔らかな風味を楽しめます。ドレッシングという名ですが、肉や魚、冷奴にかけてもよし。鍋料理のつけダレにも使える万能ソースです。

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
福岡かき									西村早生			
									早秋			
									太秋			
									秋王			
									早生富有			
									富有			
福岡キウイ										甘うい		
										ハイワード		
福岡みかん									極早生			
									早生			
春菊												
シバエビ(豊前海)												
豊前本ガニ												

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♪

福岡県広報部長 エコト