

ふくおかよかもん通信



FUKUOKA YOKAMON NEWS

季節はまもなく冬！今回は寒い時期にぴったりのお鍋の具材におすすめの食材をご紹介します。

生産者インタビューでは、漁船団を組んでフグ漁を行う鐘崎ふく延縄船団はえなわの団長にお話を伺いました。

鐘崎天然とらふく



特徴 毎年冬になると、トラフグは産卵のために対馬から大島沖の玄界灘にやってくるため、この時期はえなわに延縄で漁を行います。宗像漁業協同組合では、大船の浮縄29隻、小船の底縄11隻が、それぞれ船団を組み、漁を行っています。産卵直前に栄養を蓄え、玄界灘の荒波にもまれて身が締まったトラフグの歯ごたえや、甘みと風味は特筆すべきものがあります。刺身やお鍋で贅沢にその魅力を堪能してください。県内外で高い評価を得ており、最高級品として関東・関西の高級料亭などへ届けられています。



品目	鐘崎天然とらふく
品種	トラフグ
出荷時期	12月～3月
主な産地	宗像市

産地情報 県内第一位のトラフグの水揚げを誇る宗像市鐘崎漁港は、全国でも有数のトラフグの水揚げ港でもあります。釣り上げられたフグは船のいけすで活かして漁港に戻り、活魚の状態出荷を行います。市場に出荷する他、漁港にある「鐘の岬活魚センター」で丁寧に捌き、身欠きフグなどで出荷しています。

大葉春菊



特徴 春菊には「大葉」、「中葉」、「小葉」と3つの種類があり、福岡県内では主に「大葉」と「中葉」が栽培されています。大葉春菊は葉先が丸いのが特徴で、葉肉が厚く柔らかく葉の切れ込みが小さく、中華料理で使用するレンゲのような形をしています。その形状を守るために自家採種もおこなわれています。栄養が豊富で、カロチンの他、ビタミンB2・C・カルシウム・カリウム・鉄分を多く含んでいます。

産地情報 大葉春菊は福岡県内でもそのほとんどが北九州市で栽培されており、この地域では古くからなじみのある伝統野菜です。香りがやさしく繊維が柔らかいので、生のままサラダに入れても美味しくいただけます。また、アクが無く繊細な風味は他の食材との相性が良いとされ、「ふぐ鍋」や白身魚で作る「ちり鍋」にもピッタリです。冬は「鍋旬ぎく」夏は「サラダ旬ぎく」の名で販売されています。



品目	大葉春菊
品種	春菊
出荷時期	11月～5月
主な産地	北九州市

博多えのき



特徴 博多えのきは、きのこ特有の香りと淡白な味、歯切れの良い食感が特徴です。コーンコブ(とうもろこしの芯)等、安全で栄養価の高いものを選び、きのこの菌床にすることで高品質のえのきを栽培しています。

産地情報 福岡県は長野県、新潟県に次ぐ全国3位のきのこ生産量を誇ります。中でも、筑後平野の中央に位置する三潴郡大木町は、西日本一の生産量を誇るきのこ産地です。この地で昭和48年に初めて栽培が開始されたのがえのきでした。温度・湿度などの空調を栽培段階に合わせてコントロールする施設で栽培することにより、一年を通して安定した品質・安定した数量を供給しています。

食べ方 えのきは、水洗いすると、きのこの香り・旨み・栄養素が流れ落ちてしまいます。そのため、福岡の産地では、消費者の方々に洗わず美味しいえのきを味わっていただくため、徹底的な衛生管理を施しており、洗わずにお召し上がりいただけます。大木町では、えのきの他、博多ぶなしめじやエリンギなど多種のきのこを栽培していますので、それらのきのこも合わせて具だくさんのキノコスープや炒め物などでどうぞ。



品目	博多えのき
品種	えのき
収穫時期	通年
主な産地	福岡市、大木町

博多万能ねぎ

品目 博多万能ねぎ
収穫時期 通年

品種 ネギ
主な産地 朝倉市



特徴 JA 筑前あさくらで作られる、博多万能ねぎ。万能といわれる通り、“生でよし”“煮てよし”“薬味によし”。どんな料理にも合う万能野菜です。葉は一つの根に二本までとする「ねぎ揃え」をして出荷するため、スツと伸びた瑞々しい葉先、鮮やかな青い葉は何よりも美しくスマートです。

産地情報 一年中栽培・出荷するため、品質や生育に大きく作用する土づくりをはじめ、天候や状況に応じた施肥や減農薬に努めるなど様々なことに気を配る必要があります。現在、博多万能ねぎ部会には100名以上の生産者が加入しており、農家ごとに生産データを分析し、部会内で共有することによって生産技術の向上に努めています。これらの努力により、一年を通して味が良く安心して食べられる「博多万能ねぎ」を育て、全国へお届けしています。

生産者情報

生産者インタビュー<鐘崎天然とらふく>

生産者名: 鐘崎ふく延縄船団 団長 中村 政時さん
宗像漁業協同組合 中川 智裕さん



左: 中川さん 右: 中村団長

【仲間とともに】 宗像漁協鐘崎本所では、漁船団を組んでトラフグ漁を行っており、この「鐘崎ふく延縄船団」には現在浮縄を中心に30隻が所属しています。漁船団といっても船ごとに細かな漁の技術や道具は異なり、それぞれの工夫で漁を行っています。このため、隣の船はたくさん獲れるのに自分は獲れない時もあり悔しい思いをすることもあります。もちろん逆もありますけどね(笑) 船団として一緒に漁をし、互いに違いが見えるからこそ切磋琢磨することができ、良いものを出荷できることにつながっていると思います。

【守りながら獲る】 トラフグは昔に比べて漁獲が減っています。このためトラフグの資源保護に特に力を入れており、漁船団を組んで漁を行っているのもその理由の一つです。浮縄の場合は、連続操業日数を最大4日間、その後2日以上は休むように取り決めを行っています。(実際は、漁期中4日間連続で操業することはありません。)また、漁へ出る日、帰る日を全ての船で同じ日にするよう取り決めしています。こうすることで、漁場を休ませることができ、獲りすぎを防いでいます。

このほかにも、1月からは35cm以下は再放流する、延縄の長さの制限を設けるなど厳格にルールを決めています。このようにルールも多いことから、不公平にならないように、非常に気を遣っています。漁の途中で時化してきた時も、一斉に帰港する必要があるため、船団全ての船で多数決を取っています。

また、おおむね月に1度くじ引きを行い、その後ローテーションで漁場を交代します。そのくじで漁獲が左右されることもあるので、抽選の日は大イベントですよ(笑)

【命がけで】 冬の玄界灘は荒れることが多く、まさに命がけの漁になりますが、皆さまに鮮度の良いトラフグをお届けしていきたいと思い頑張っています。是非鐘崎天然とらふくをご賞味ください。



食材カレンダー

	収穫・販売時期		収穫・販売時期		販売期間		収穫・販売時期		販売期間		収穫・販売時期	
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
鐘崎天然とらふく												
豊前海一粒かき												
糸島カキ・唐泊恵比須かき												
筑前海加布里産天然蛤												
博多万能ねぎ												
春菊(大葉・中葉)												
博多えのき												
福岡キウイ												

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



お気軽に
お問合せして
トン!

福岡県広報部長 エコトン