

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



令和元年、最初のよかもん通信です！令和も引き続き福岡県産食材をよろしくお願いいたします。

玄界灘の天然アナゴ



品目 玄界灘の天然アナゴ
品種 アナゴ
出荷時期 通年
 (大半は4～11月に漁獲される)
主な産地 宗像市、福岡市、糸島市 (玄界灘)



特徴 玄界灘の荒波にもまれ育ったアナゴは、ほどよく脂がのり、引き締まった身が特長です。福岡で獲れる天然アナゴのほとんどは宗像市の鐘崎漁港で水揚げされます。かご漁で獲られたアナゴは、魚体に傷がつかず、活魚で水揚げされます。宗像漁協では、水揚げしたアナゴを活魚水槽で生かし、受注に応じて、出荷直前に捌いて発送するので、新鮮な状態で提供が可能です。栄養価は良質のたんぱく質の他、D.H.A や E.P.A が多く、亜鉛、ビタミンAなど、ミネラル、ビタミンの豊富な魚です。骨も料理すると美味しく食べられるのでカルシウムも摂りやすい魚です。

食べ方 ほどよい脂のりで、身はふわふわ、口当たりの良い白身で、天ぷら、煮物、寿司、あなご飯、焼き物、炙りといった料理でお楽しみいただけます。

もも

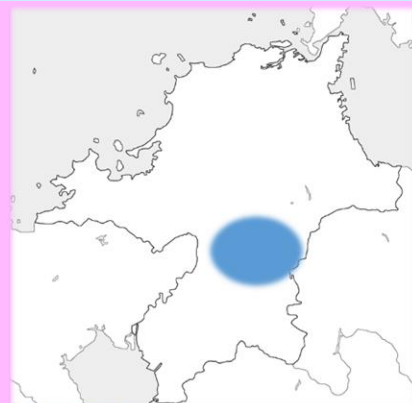


品目 もも
品種 日川白鳳、あかつき、川中島白桃 他
出荷時期 5月～8月中旬

特徴 福岡県で栽培されているももは、ハウス栽培と露地栽培があり、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ももは品質が良く、紅色の外観と、もも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 福岡のももの歴史は古く、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、ぜひ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。



主な産地 うきは市、朝倉市 他

すもも



品目 すもも
品種 大石早生、太陽、ソルダム、貴陽、サンタローザ
出荷時期 5月下旬～8月

特徴 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肉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」、独特の風味が特長の「太陽」と香り高い大玉サイズの「サンタローザ」、もものように大きく、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にこだわっており、ほどよい酸味とほのかな甘さが絶妙な匂の香りが楽しめます。



主な産地 みやま市、八女市 他

博多アスパラガス



特徴 毎年、1月から10月まで長期間楽しめる「博多アスパラガス」は、季節によって微妙に甘みや食感、太さが異なるため、季節折々に違った味わいを楽しめます。春芽は甘味が強く、夏芽はシャキシャキとした食感が特長です。アスパラガスはその名のとおり、疲労回復効果の高いアミノ酸の一種、アスパラギン酸や葉酸を豊富に含んでいることから、脂っこいものやお酒などを多く摂取される方、妊娠中の方などにおすすめの食材です。



品目 博多アスパラガス
品種 ウェルカム
出荷時期

1月～10月（春芽は3～4月、夏芽は7～8月が最盛期）

主な産地 県内全域

産地情報 春芽は、前年の秋に根に蓄積した豊富な養分を使って生長します。夏芽は、残しておいた春芽が生長して親株となり、生い茂った葉で光合成を行って得た養分を使って生長します。5月以降は夏芽の出荷がはじまり、7月から8月に出荷の最盛期を迎えます。春芽は時間をかけて生長する一方で、夏芽は夏の日光を浴びて一気に生長します。この生育のスピードの違いによって、味や食感に異なる特徴が生まれます。

新コーナー ふくおかのイッピン！

博多すぎたけ



特徴 「博多すぎたけ」は、幻のきのこと言われている「ぬめりすぎたけ」を福岡県が改良したもので、西日本では福岡県でしか栽培されていない品種です。野生の品種から味覚と品質に優れた優良品種の施設栽培に成功しました。

産地情報 福岡県は全国3位のきのこ生産量を誇り、中でも大木町は西日本一のきのこ産地として、年間30億円以上を生産しています。また大木町では、「博多すぎたけ」をはじめとした希少品種の栽培にも力を入れています。

シャキシャキとした食感や、微かなぬめり感覚が博多すぎたけ独自の美味しさを醸しだし、他の食材では表現出来ない高級感あふれる美味しさを味わう事が出来ます。



主な産地 大木町

品目 博多すぎたけ
品種 ぬめりすぎたけ
出荷時期 通年

※このコーナーでは、まだメジャーではないものの、キラリと光る福岡県の食材「ふくおかのイッピン（逸品）」をご紹介します。供給に限りのあるものもありますので、詳細はお問合せください！

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
アナゴ				■	■	■	■	■	■	■	■	■
一本槍					■	■	■	■	■	■	■	
博多なす（夏秋）					■	■	■	■	■	■	■	
博多アスパラガス		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
福岡もも						■	■	■				
						■	■	■				
福岡すもも						■	■	■				
						■	■	■				
						■	■	■				

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 〒102-0083

東京都千代田区麹町1丁目12-1 住友不動産ふくおか半蔵門ビル 2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