



秋王



特徴 「秋王」は福岡県が10年の歳月をかけて育成した甘柿の品種で、種がほとんどないのが特長です。糖度が高く、ジューシーでサクサクした食感に加え、きれいな橙赤色の太玉で、直径10cmを超えるものもあります。

産地情報 福岡県は全国1位の甘柿の生産地です。特に筑後川流域のうきは市や朝倉市、久留米市で盛んに生産されています。この地域は、日当たりと水はけがよく、柿栽培にとっても適しています。福岡県では複数の品種の柿を栽培しており、「秋王」は約1ヶ月弱の短い出荷期間ですが、他の品種をリレーしながら9月から翌年2月頃まで長期にわたって供給しています。産地では秋の収穫に向けて良好に生育しています。

(西村早生→早秋→太秋→早生富有→秋王→富有→冷蔵富有)



主な産地 朝倉市、うきは市、久留米市



<秋王を使った料理>

品目 柿 (甘柿)
品種 秋王
収穫時期 10月下旬～11月中旬

食べ方 種がほとんどないので果実を横方向にスライスし8等分にする、ケーキのような形になります。さいの目やスライスなどの切り方もできるので、いつもと違う切り方でお楽しみください。



生産者インタビュー「秋王」

生産者情報 生産者名：JA全農ふくれん かき部会
部長 関屋 純男 さん
所在地：福岡県朝倉市



【収穫までの管理】 「秋王」は生理落果*が多く、結実が不安定なのが最大の悩みです。福岡県で最も多く栽培されている品種である「富有」は、果実の発育途中で約1割が落果するのに対し、「秋王」は樹によって個体差がありますが、約8割落果することもあります。また、「秋王」は他の品種に比べて果皮が薄く傷つきやすいので、葉が果実に当たらないよう適度に葉を摘み取ります。傷がない美しい果実を出荷できるよう、毎日園地を巡回し、手入れを行っています。

*植物本来の性質によって自然に果実が落果すること。

【おすすめの食べ方】 「秋王」は何とんでもそのまま食べるのが一番おすすめです。まずはサクサクとした食感や口に広がる豊かな果汁をそのまま味わってほしいです。また「秋王」は果皮が薄いので、皮ごと食べてもおいしいです。種がほとんどないので料理に使ったり、色んな食べ方を探して楽しんでいただきたいと思います。

【今後の目標】 福岡の柿といえば「秋王」と言われるように、たくさんの方に食べていただき「秋王」の美味しさを知ってほしいです。



柿ワイン



特徴 「柿ワイン」は、福岡県うきは市の耳納連山に実った柿「西村早生」を100%原料に、うきは市とうきは市商工会、にじ農業協同組合の3者で協力し、地元のワイン工場で醸造した農商工連携商品です。柿を皮ごと使い、フルーティーでさらりとした甘さに仕上げました。食前酒にぴったりで、特に女性に人気です。

品目 柿ワイン
事業者 にじ農業協同組合
電話 0943-75-5921
価格 1,200円 (500ml) 税込



福岡キウイ



<ハイワード>



<甘うい>

特徴 福岡県で栽培している品種は、果肉が黄緑色の「ハイワード」を中心に、福岡県オリジナル品種で果肉が黄色味を帯びている「甘うい」等があります。「甘うい」は糖度が16~18度と際立つ甘さを持ち大きな果実が特長です。

産地情報 福岡県のキウイフルーツは、収穫後に追熟を行うことでより甘くて美味しい状態で出荷をしています。収穫されたキウイフルーツは、選果場で集荷し、一旦冷蔵庫に貯蔵します。その後、出荷にあわせて専用の追熟庫でエチレングスによる追熟を行います。キウイフルーツは樹になったままでは、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、本来の甘さが引き出されます。今年は昨年よりも多い出荷量を見込んでいます。



主な産地 八女市
みやま市、うきは市

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

食べ方 固くまだ熟していないキウイフルーツを早く食べたい場合は、バナナやリンゴなど、エチレングスを出す果物と一緒に袋に入れておくと早く熟します。食べ頃になったキウイフルーツは乾燥しないようポリ袋に入れるなどして冷蔵庫で保存します。



ラー麦



<ラー麦麺の冷やし中華>

特徴 「ラー麦」はラーメン用小麦として福岡県農林業総合試験場で開発されました。「ラー麦」は麺にした時に「コシが強い・歯切れがいい・色がいい」といったラーメンにぴったりの特長をもち、ラーメンはもちろん、ちゃんぽんや焼きそば、もつ鍋や水炊きなど鍋のメにも使用されています。「ラー麦」は令和元年11月で、販売開始から10周年を迎えます。販売開始以後、「ラー麦」使用店舗は年々増加し、当初10店舗だった使用店舗も、現在県内約220店舗まで拡大。県民の皆様へ愛される食材へと成長しました。

産地情報 福岡県は全国2位の小麦産地です。コシやゆで伸びに大きく影響するタンパク質含有量を高めるため、穂が出そろった4月中旬に追肥する「穂揃い期追肥」を実施することで「ラー麦」の品質が保たれています。今年の麦は順調に生育し、無事収穫を終え、収量も昨年より多くなりました。

食べ方 猛暑が続くこの季節、ざるラーメンや冷やし中華で食べるのがおススメです。熱湯から揚げた麺を氷水で一気に締めることで、「ラー麦」の特長であるコシや歯切れをより一層楽しめま。つゆだけで食べるざるラーメンでは、食感に加え「ラー麦」本来の風味や甘みを強く感じられます。



品目 小麦
品種 ちくしW2号
出荷時期 通年
主な産地 県内全域

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	10月	11月	12月	盛漁期・収穫期
一本槍 (ケンサキイカ)												
福岡キウイ												ハイワード
												甘うい
福岡かき												西村早生
												早秋
												太秋
												早生富有
												秋王
												富有
											冷蔵富有	

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