

福岡県の農林水産業

農業

福岡県の耕地面積は7万8,000ha(令和6年)で、県土の16%を占めており、うち水田の割合が81%(全国平均54%)と高いのが特長です。

県では、恵まれた自然条件のもとで、多種多様な農業が営まれており、米の「夢つくし」、「元気つくし」、いちごの「あまおう」、ラーメン用小麦「ラー麦」など全国に誇れる農産物が数多くあります。

今後とも消費者の皆様においしく味わっていただける農産物の生産を推進します。

農産物



ラー麦
小麦作付面積 全国2位 (令和5年)

細麺が主流の福岡のラーメン用に開発された小麦。コシがあって歯切れが良く、ゆで伸びしにくいのが特長。



夢つくし
県で初めて開発された品種。光沢とモチモチの食感、味の良さが自慢で、ブランド米としての評価も高い県産米です。



元気つくし
夏の暑さに強く高品質な品種。一粒一粒がしっかりとしてツヤと粘りがあり、冷めてもおいしいと評判です。



ふくよかまる
大豆作付面積 全国4位 (令和5年)

ふくよかまる
県が育成した大豆の新品種。豆腐に加工した時に、甘みとコクがあります。また、納豆や豆乳に加工されて販売されています。



玉水
同時期に販売される他の梨よりも糖度が2度ほど高く、丸い形が特長の福岡生まれの梨。7月下旬から8月上旬に販売されます。



早味かん
果皮は緑色ですが、同時期に販売される他のみかんよりも高糖度で食味が良く、薄皮が薄いので食べやすい福岡生まれのみかん。県産地のみかんの先頭を切って9月下旬から販売されます。



秋王
サクサクした食感で、甘みが強く、種がほとんどないことが特長の、福岡生まれの甘柿。赤みが鮮やかな「富有」も全国的に有名です。



とよみつひめ
糖度が高く、果肉が肉厚でなめらかな食感が特長の福岡生まれのいちじく。ミネラルや食物繊維も豊富に含んでいます。



あまおう
いちご作付面積 全国2位 (令和5年)

20年連続販売単価日本一に輝く、福岡県が全国に誇るトップブランドいちご。県内限定で生産されており、大粒で丸く、鮮やかな赤色が特長。



青ねぎ
「博多万能ねぎ」は特に有名。東京方面にも、毎日のように空輸されています。



なす
冬春なす生産量 全国3位 (令和5年)

濃い紫紺の皮まで柔らかい長なすで、アクが少ないのが特長。年間を通じて生産されています。



福岡の八女茶
全国的に広く知られる「福岡の八女茶」。中でも、伝統的な製法で生産される「八女伝統本玉露」は、平成27年に国の地理的表示(GI)保護制度の第一弾として、登録されました。



キク
キク生産量 全国3位 (令和6年)

全国でも有数のキクの産地。福岡県、中でも八女の電照菊が有名です。色や形のバリエーションが増え、アレンジメントやブライダル用にも人気があります。



トルコギキョウ
トルコギキョウ生産量 全国3位 (令和6年)

花びらが愛らしくピンクや白など、カラーバリエーションも豊富。ブライダル関連など、需要が高まっています。



博多和牛
博多和牛
県内産の稲ワラ等の良質な飼料を食べて育った和牛で、おいしさや安全・安心を追求しています。



はかた地どり
地産の出身羽根 全国3位 (令和4年)

水たぎやがめ煮といった郷土料理に合うように県が開発した「はかた地どり」はコクとうまみ、歯応えが抜群。令和4年に国の地理的表示(GI)として登録されました。

ふくおかの酒「ふくさけ」

福岡県は、酒づくりが盛んで、特に筑後川中流域の城島地区(久留米市)は、多くの酒蔵が建ち並び、かつては灘、伏見に並ぶ酒どころとして数えられました。

その理由としては、古くから稲作が行われてきた西日本有数の米どころであること、そして九州最大の河川である筑後川に加え、矢部川や遠賀川といった一級河川が流れ、酒づくりに欠かせない豊かな水に恵まれていることが挙げられます。

現在でも、代表的な酒造好適米「山田錦」は全国有数の生産量を誇っており、県育成の酒米「夢一献」、国育成の「吟のさと」の生産も盛んに行われています。

県内に65ある酒蔵では、これらの県産酒米を使用した日本酒に加え、麦焼酎を中心とした多種多様な焼酎が醸されています。



県内で多く栽培される「山田錦」



城島酒蔵びらき



飲酒運転は犯罪です。
飲酒運転は絶対しない、
させない、許さない、
そして見逃さない。



福岡県酒造組合
ホームページ

【問い合わせ】福岡の食販売促進課
TEL 092-643-3514 FAX 092-643-3531

