

ふくおかよかもん通信

新年明けましておめでとうございます！本年も魅力あふれる福岡県の美味しい食材情報を発信して参りますので、よろしくお願ひ申し上げます。



鐘崎天然とらふく



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



食べ方 刺身で食べるのが一番ですが、ちり鍋、焼きフグや焼き白子も絶品。最後はひれ酒でお楽しみください。

特徴 福岡県宗像(むなかた)市の鐘崎で獲れるフグの中でも、鐘崎漁協ふく延縄(はえなわ)船団が釣り上げた最高品質の天然のトラフグが「鐘崎天然とらふく」です。玄界灘の荒波にもまれた、絶品の天然とらふく。その「香り」「旨み」「身のしまり」「歯ごたえ」など、養殖との違いは歴然です。



産地情報 延縄漁とは、荒れた冬の玄界灘に船を出し、長さ数十キロにもなる仕掛けに何千本もの餌をつけて海に沈め、トラフグが針にかかるのを待つという過酷な漁業。宗像の漁師たちが丁寧に釣り上げています。フグと言えば、下関の南風泊(はえどまり)市場が有名ですが、実はこの市場に流通する外海産天然トラフグの3～5割を鐘崎産が占めています。

豆知識 福岡では縁起を担いで、フグのことを「ふく(福)」と呼びます。



豊前海一粒かき



品目 豊前海一粒かき **品種** まがき
出荷時期 11月下旬頃～翌3月頃
主な産地 福岡県豊前海域(北九州市、苅田町、行橋市、築上町、豊前市、吉富町)



特徴 福岡県豊前海域で養殖される殻付かきです。餌が多い豊かな豊前海の漁場の恩恵で成長が早いため、身入りが抜群に良く大粒で濃厚な味わいが特徴。衛生管理や選別の徹底等を定めた出荷要領に基づき処理し出荷しているので、安心してご提供いただけます。また、全国に宅配出荷実績があります。口コミで広がり、多くのリピーターの方にも好まれています。

食べ方 豊前海一粒かきは加熱しても身が縮みにくいため、焼きがきや蒸しがきにして、レモンやゆず、ぼん酢を垂らして食べるのが一番のお勧めです。また、電子レンジでも簡単に調理可能。かき 5～6 個をお皿に並べてラップをかけ、レンジで 5～6 分加熱しかきの殻があけば食べ頃です。



産地情報 平成10年7月に漁業者が「豊前海域かき養殖研究会」を組織して「豊前海一粒かき」と命名しました。また、PR イベントなどを実施し「豊前海一粒かき」のブランド化にも取組中です！

つぼみな 博多蓄菜



品目 博多蓄菜
品種 博多蓄菜
出荷時期 1月中旬～3月中旬
主な産地 糸島市、柳川市ほか



特徴 1株が3～5 kgにもなる大型のカラシナの“わき芽”の部分だけを収穫して商品化します。1株から、ごく僅かしか商品化できない希少でユニークな野菜です。春を思わせる蓄の形や、コリコリとした食感、ピリツとした程よい辛みと口の中に広がるほのかな甘みが特徴です。

食べ方 和洋中あらゆる料理に使用できます。火の通りが早く調理しやすいため、素材本来の味を生かした天ぷら、食感を生かした炒めものが特にオススメです。様々な料理のつけあわせとしてもご活用ください。

産地情報 「博多蓄菜」は中国で栽培されていたカラシナの一種を改良して生まれた、福岡県限定の新野菜です。平成20年ごろから県下で栽培が拡大し、現在では約5haで栽培されています。出荷時期が1月～3月に限られるため、希少な春野菜としてオススメです。

三井の寿 純米大吟醸 芳吟



酒名 三井の寿 純米大吟醸 芳吟
酒蔵名 株式会社 みのの寿
内容量 720ml **日本酒度** +3

こだわり 福岡県糸島の恵まれた自然条件下で生産された高品質な「山田錦」を55%までみがき、10度以下の低温で吟醸造りした香りとお味のバランスがとれた純米吟醸酒です。

飲み方 冷やしても、少し温めても美味しい万能な日本酒です。生牡蠣などと合わせて頂くと両方の旨みが倍増します。

生産者メッセージ
酒造りは「科学とセンスと情熱だ!!」を信条に、蔵元自ら杜氏になり日本酒を醸しています。



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
たけのこ												
博多蓄菜												
博多な花おいしい菜												
博多アスパラガス												
セロリ												
ブロッコリー												
あまおう												
福岡キウイ										ハイワード		
加布里天然ハマグリ												
コウイカ												

問合せ 福岡県東京事務所 福岡よかもん・よかところ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.fkuoka.lg.jp



お気軽にお問合せして
トン♪今年もよろしく
お願いします!

福岡県広報部長 エコトン