

# ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS ~食欲の秋特集!~



## 秋王



**特徴** 「秋王」は福岡県農林業総合試験場が10年もの歳月をかけて開発したかきの新品種です。見た目は秋の夕日のような橙赤色。大玉で、「富有柿」より糖度が1度から2度高く、これまでの柿からは想像もつかないようなサクサクとした食感。また、甘柿では世界初となる種がほとんどない特徴を持っています。

**食べ方** 種がほとんど無いため、種を気にせず、様々なカットが可能です。また、種を外す必要が無いので、カット後の断面は非常に美しくなります。ミキサー等でピューレ状にして、ケーキやクッキーなどのお菓子類に加えれば、自然な甘味と鮮やかな橙色が楽しめます。



**品目** かき(甘柿)  
**品種** 秋王  
**出荷時期** 10月下旬~11月中旬

**主な産地** 朝倉市、うきは市、久留米市

**産地情報** 福岡県は日本第3位のかき生産地です。県内でも特に生産が盛んな地域である筑後川流域のうきは市、朝倉市、久留米市の山間部の傾斜地から裾野に広がる圃地は日当たりと水はけが良いため、かきの生産に非常に適した土地です。現在は最後の肥料散布を終えて、果実の肥大を待っている状況で、10月下旬から収穫を行う予定です。



<現在の生育状況>

## 福岡キウイ



<甘うい>



<ハイワード>

<レインボーレッド>

**特徴** 福岡県では、一般的なグリーンキウイ「ハイワード」、果肉の中心部が赤い「レインボーレッド」、福岡県農林業総合試験場が開発した「甘うい」の3品種を作付し、3品種をリレーしながら長期にわたってキウイを出荷しています。昨年デビューしたばかりの「甘うい」は、黄色系早生キウイフルーツで、ハイワードよりも大玉で糖度が高いのが特徴です。

**食べ方** 半分にカットして、そのままスプーンで。また、冷凍後そのままシャーベットにしてもよし。風味付けにラム酒を加えれば、一気に大人の高級デザートになります。乳製品とも非常に相性が良いため、モッツァレラチーズやカッテージチーズと合わせてカプレーゼやサラダにも。ヨーグルトに添えれば、見た目も美しくなります。



**品目** キウイフルーツ  
**品種** ハイワード、レインボーレッド、甘うい

**出荷時期** 11月~4月  
**主な産地** 八女市、みやま市、うきは市

**産地情報** 福岡県は全国第2位のキウイの生産地です。品質向上のため、全国に先駆けて導入した追熟施設で、キウイを最高の状態に熟成しています。また、福岡キウイは「糖度」にこだわっており、追熟作業の過程で、光センサーを使い成分を計測し、糖度別の商品作りを実施しています。「ハイワード」の糖度15度以上のものを「博多甘熟娘(はかたうれっこ)」、糖度12度以上のものを「博多甘香(はかたあまか)」ブランドとして販売しています。



## 元気つくし

もうすぐ  
新米出ます!



**特徴** 「元気つくし」一番の特徴は、冷めても味わいが良く、もちもち感や粘りがあるという点です。また、一粒一粒がしっかりとしており、つやもあります。お米は新米が最も美味しいと言われますが、元気つくしは収穫後、時間が経過しても食味が落ちにくいというデータが出ています。

**食べ方** 純粹な米の旨さを楽しみたいのであれば、塩おにぎりで。冷えても、もちもちとした食感で米の旨みを実感できるので、お弁当にもぴったりです。一番のおすすめは卵かけご飯。炊き立てのご飯に卵を割り入れて、九州特有の甘めの醤油をちょっと垂らせば、贅沢な一品に。ご飯の甘味と卵のまろやかさが絶妙に絡み合います。



<現在の生育状況>  
穂穂が出てきた様子

**品目** 米  
**品種** 元気つくし  
**出荷時期** 10月上旬~  
**主な産地** 県下全域

福岡県は暑い日が続きましたが、今年も皆様に最高の元気つくしをお届けいたします!



めし丸元気つくし研究会  
長野部会長

**産地情報** 今年の米は東日本の天候不順に伴い、全国的な不作が懸念されていますが、福岡県では大きな天候不順も無く、概ね順調に生育しています。気温がやや高めに移ったため、収穫は平年より数日早まり、9月下旬に収穫開始、10月上旬には新米を出荷する見込みです。

# スープ類

平成 28 年度「福岡県 6 次化コンクール」食品部門 特別賞受賞！



**品目** 博多万能ねぎとはかた地どりの中華スープ  
**事業者** JA筑前あさくら 販売開発課  
**電話** 0946-23-2216 **内容量** 6.1g(1食 180ml)  
**保管温度** 常温 **賞味期限** 製造後 12ヶ月 **価格** 130円(税込)/1食  
**特徴** 朝倉のブランド野菜「博多万能ねぎ」をたっぷり使ったフリーズドライの中華風スープです。口にすると、豊かなねぎの香りが広がり、あとからじっくり鶏の旨味が感じられます。まろやかでやさしい後味の中、ほのかに香るごま油がアクセントを添えます。

**生産者からのメッセージ** 商品開発段階では、ねぎに何を組み合わせるのが大きな課題でした。博多の味ということで、豚骨ラーメンや水炊き、もつ鍋など、さまざまなスープを試しましたが、あくまでも主役は「ねぎ」。最終的にたどり着いたのは、同じ県産ブランド「はかた地どり」のシンプルな鶏スープでした。「博多万能ねぎ」は九州北部豪雨の大きな影響を受けましたが、今後はこの商品を全国へ出荷できるよう取り組んでいきます。

**食べ方** お碗に入れて、お湯を注げば、中華風のスープとして。元気つくしのご飯と混ぜ、軽く煮込んで雑炊やおじやにするのもおすすめです。ねぎだけでなく、はかた地どりもたっぷり入っており食べ応えがあります。

平成 28 年度「福岡県 6 次化コンクール」食品部門 出展商品



**品目** ふともずくスープ  
**事業者** 芥屋もずく部会  
**電話** 092-328-2023 **内容量** 21g(1食 180ml)  
**保管温度** 常温 **賞味期限** 製造後 12ヶ月 **価格** 650円(税込)/5食  
**特徴** 料亭などで高級食材として使用される貴重なふともずくをたっぷりを使用したフリーズドライのスープです。磯の香りに加えて、つるつとした食感と歯ごたえを楽しむことができます。ふともずくは、地元では「そーめんり」とも呼ばれており、おきなわもずくやワカメの約6倍のビタミンAが含まれる低カロリーで健康的な食品です。

**生産者からのメッセージ** 福岡県では全国で初めてふともずくの大量栽培に成功しました。このふともずくをより多くの方に楽しんでいただくため、ふともずくスープを開発しました。フリーズドライのため、常温保存でき、調理も簡単なので、お気軽にふともずくの良さを味わってください。

**食べ方** お湯を注げば、立派なおかずの一品となるので、元気つくしのおにぎりと一緒にどうぞ！

## 食材カレンダー

	収穫・販売時期			収穫・販売時期			販売期間			販売期間		
	ピーク時期			ピーク時期			盛漁期・収穫期			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
春菊	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
福岡みかん				■	■	■	■	■	■	■	■	■
										■	■	■
福岡かき										■	■	■
										■	■	■
										■	■	■
										■	■	■
カナトフグ(シロサバフグ)										■	■	■
福岡有明のり										■	■	■
糸島かき・唐泊恵比須かき												
筑前加布里産天然蛤												

**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  
**E-mail** yokamon-yokatoko@pref.fukuoka.lg.jp



お気軽に  
お問合せ  
して♪

第 37 回全国豊かな海づくり大会福岡大会  
 県マスコットキャラクター イコト  
 平成 29 年 10 月 28 日・29 日開催