

# ふくおかよかもん通信



## FUKUOKA YOKAMON NEWS ~かき特集!~

もうすぐ冬! 真がきの美味しいシーズンとなりました!

今月号は、福岡ブランド「豊前海一粒かき」「唐泊(からとまり)恵比須かき」「糸島かき」を特集します!

これからシーズンを迎える福岡県産のかきは一年ものですが、身が大きく“ぶりっ”としています。冬の時期にぴったりの「かき鍋」や、「焼きかき・かきフライ」など様々な調理法で楽しむことができます。かきは養殖される海域の栄養分や塩分濃度の違いによって微妙に味が変化します。産地毎に異なるかきの旨みを是非お楽しみください!

### 豊前海一粒かき



**品目** かき **品種** 真がき  
**出荷時期** 11月~4月  
**産地** 北九州市、豊前市、行橋市、苅田町、吉富町、築上町

#### 特徴

「豊前海一粒かき」は、福岡県の北東部、豊前海で養殖され、殻付きのまま販売されることから「一粒かき」の名称がつけられた福岡のブランドかき。粒が大きいのが特徴で、味や身入りの評判も良く、プリプリした大きな身を口に入れた時の、トロっとした喉ごしがやみつきになる逸品です。加熱しても身が縮みにくくことも魅力のひとつになっています。



#### 産地情報

多くの川が流れ込む豊前海は、植物プランクトンが豊富で、福岡県で最初にかきの養殖が始められた場所。プランクトンの栄養分をたっぷり吸収しながら「豊前海一粒かき」は育ちます。曾根漁協の青年部が組織する「セイゴ会」では、ブランド化を図るため、新たな商品開発なども行っています。



<水揚げ後の洗浄の様子>

### 唐泊恵比須かき

**品目** かき  
**品種** 真がき・岩がき  
**出荷時期** 11月~4月(真がき)、4月~7月(岩がき)  
**産地** 福岡市



唐泊恵比須



#### 特徴

福岡県の西端にある糸島半島で稚貝から大切に育てられた「糸島かき」。ふっくら大きく、身がほのかに甘いことが特徴です。一口食べると口の中に磯の香りと旨みが広がり、プリプリとした身とのバランスが絶妙です。

### 糸島かき

**品目** かき **品種** 真がき  
**出荷時期** 11月~4月  
**産地** 糸島市

#### 産地情報

玄界灘沿岸の入り組んだ入り江や湾が重なる糸島半島の海は穏やかで、栄養満点なプランクトンが豊富なため、かきの生育に最適です。糸島市内の4つの漁港にあるかき小屋では、水揚げしたばかりの新鮮なかきを焼きがきで楽しむことができます。



<紫外線殺菌装置と掛け流しの様子>



<「かきいかだ」からの水揚げの様子>

「唐泊恵比須かき」は宅急便による配送も可能です!

## 冷凍加工品(糸島かきの蒸しがき)



<調理イメージ>

<冷凍パッケージ>

**品目** 冷凍加工品(蒸しがき)  
**事業者** 糸島漁業協同組合本所 **電話** 092-328-2311  
**内容量** 1.5kg 前後(1粒 10g 前後) **保管温度** 要冷凍  
**特徴**

糸島市の漁港でとれた「糸島かき」を剥き身にして、ボイル後に冷凍しました。そのため、殻を外す必要がなく、調理の手間も省けます。解凍後、そのまま「かき鍋」や、「かき飯」に。また、衣を付けてフライにもどうぞ。

### 生産者からのメッセージ

地元の人に親しまれ、かき小屋でも大人気の「糸島かき」。その美味しさやジューシーさをそのままに、ボイル・冷凍しました。糸島半島の豊かな海で育ったプリプリの食感が特徴の「糸島かき」を食べて、糸島の海の香りをお楽しみください。

## 新たな冬の風物詩 “かき小屋”

福岡のかき小屋の歴史は、平成 15 年に福岡市漁協唐泊(からとまり)支所が設置した仮設ビニールハウスが始まりです。当時は県内に1店舗しかなかった「かき小屋」も年々増え続け、かきを養殖している漁協や漁師さん直営のかき小屋が、数多く立ち並ぶようになりました。

営業期間は10月下旬から翌年4月頃までで、今では、たくさんの人で賑わう福岡の冬の風物詩となっています。

水揚げされたばかりの新鮮な「かき」やサザエ、イカなどの魚介類を炭火で焼きながら、みんなでテーブルを囲み、和気あいあいとした雰囲気でお楽しみいただけます。「焼きがき」と福岡の地酒の相性も抜群です！好みの調味料やご飯、アルコールに至るまで、持ち込みが可能なかき小屋もたくさんあります。

この冬は、是非、福岡のかき小屋へ！



### 食材カレンダー

	収穫・販売時期					収穫・販売時期			販売期間			
	ピーク時期					ピーク時期			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
かつお菜												
春菊												
博多なす(冬春)												
博多な花おいしい菜												
博多蕾菜												
ハイワード												
あまおう												
鐘崎天然とらふく												
シマフグ												
福岡有明のり												
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  
してトシ!

福岡県広報部長 エコトン