

# ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS ~鍋特集!~



冬も本番！温かい鍋が恋しい時期になってきました！今回は、鍋にぴったりの福岡の食材を特集します！

伝統野菜

## 博多中葉



**特徴** 福岡の伝統野菜である「博多中葉」は、肉厚でやや淡い緑色の大きな葉で、鍋物の素材としての見栄えが良く、優しい香りと柔らかな茎が特徴です。福岡名物「水炊き」や「ふく鍋」など、鍋の名脇役として使われるほか、アクやクセが少なく、茎も柔らかいため、春菊を主役としたサラダ等の生食にもぴったりの食材です。別名「くきシュンギク」とも呼ばれています



<春菊とえのきの塩昆布炒め>



<春菊サラダ>

**品目** 春菊  
**品種** 博多中葉(在来種)  
**出荷時期** 通年  
**主な産地** 福岡市



自信を持って、お薦めできる逸品です！

J A 福岡市春菊部会  
浜地部会長

産地情報

「博多中葉」は戦後、福岡市内の農家が品種選抜を繰り返して育成した伝統野菜で、近年、出荷量が伸びてきています。パイプハウス内で栽培されるため、年間を通じて出荷されます。10月～2月は生育期間が長くなり、栄養をたっぷり取り込むため最も美味しい時期となります。

## はかた地どり

～誕生 30 周年！～

**品目** 地鶏  
**品種** はかた地どり  
**出荷時期** 通年  
**産地** 福岡県



特徴

「はかた地どり」は福岡県の郷土料理である「水炊き」や「筑前煮」をもっと美味しくしたいという思いのもと誕生し、今年で30周年を迎え、生産も順調に伸びています。祖父母に、国内の在来種の中で、最も美味だと言われているシャモ(軍鶏)と、旨味成分を多分に含むサザナミを持ち、肉付きの良い白色プリマスロックをかけあわせています。地鶏ならではの噛みごたえ、噛むほどに増す旨味に加え、肉質がきめ細やかでサクツとした歯切れの良さを楽しめめます。



<解凍後のレバー>

★ドロップも少なく、身の形状がしっかりと残っています

## 鐘崎天然とらふく

★福岡では縁起を担いで「ふく」と呼びます

**品目** ふく  
**品種** とらふく  
**出荷時期** 12月～3月  
**産地** 宗像市鐘崎



産地情報

「鐘崎天然とらふく」は、全国有数の天然ふく水揚げ量を誇る、宗像市鐘崎漁協直営の「鐘の岬活魚センター」で販売されています。産地では貴重な天然とらふくを守るために、稚魚放流や操業期間の自主規制、35センチ以下の魚体は海に戻すなど資源保護にも積極的に取り組んでいます。

特徴

「鐘崎天然とらふく」は、宗像漁業協同組合に所属する鐘崎ふくはえ縄船団が、冬の玄界灘で漁獲した天然のトラフグです。玄界灘の荒波にもまれ育った「鐘崎天然とらふく」は、香り・旨み・身のしまり・歯ごたえなど、どれをとっても一級品。ふく刺し・鍋・唐揚げ・焼きふく・ひれ酒・白子酒など様々な楽しみ方で味わっていただけます。今年の8月には地域ブランドとして、地域団体商標の登録が認可されました。



<はえ縄漁の様子>



<ふく刺し>



産地情報

平成30年に竣工予定のHACCP対応の新食鳥処理場では、大規模なリキッドフリーザーを導入し、これまで以上に高品質な製品をお届けする予定です。これにより、解凍後にドロップが出にくく、チルドと遜色ない高品質な冷凍商品を提供することが可能になります。また、平成29年度は九州一となる60万羽を目標に生産の拡大を図っています。



# ラー麦



## 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。麺にした時、色が明るく、コシが強い、又ゆで伸びにくいなどの特性を備えています。製麺業者の方々からは、小麦の香りや甘味が強いという評価も頂いています。「ラー麦」を使用したストレートな細麺やちゃんぽんは鍋のメとしても、県内外の飲食店で提供されています。

- 品目 小麦
- 品種 ちくしW2号
- 出荷時期 通年
- 主な産地 久留米市、朝倉市、糸島市、鞍手町他



<麦播きの様子>



自信がないと作りません！

<JA 全農ふくれん硬質麦研究会の皆さん>

## 産地情報

福岡県は米・麦または大豆・麦を組み合わせた二毛作が非常に盛んな県であり、全国第2位の小麦の収量、そして高い品質を誇ります。今年も11月上旬から「ラー麦」の麦播きが始まっており、高品質な製品を皆様にお届けするため、生産者が一体となって技術向上に取り組んでいます。

# 特鮮本鯖



## 特徴

「特鮮 本鯖」は、糸島漁協で水揚げされた鯖の中でも、“一本釣り”“2.5kg以上”“高鮮度処理の実施”の基準を満たしたものに与えられるブランドです。高鮮度処理とは、水揚げ後すぐに船上で活きメ・血抜きを行い、海水氷に6時間以上浸漬することで、抜群の鮮度を保つことができます。今年11月からは、尾にタグをつけることで、他産地との差別化を図っています。

- 品目 サワラ
- 品種 サワラ
- 出荷時期 11月～4月
- 産地 糸島市

## 産地情報

糸島市は福岡県の北西部に位置しており、全国一の天然真鯛の水揚げを誇ります。また、糸島市が面している玄界灘は魚種が豊富で、真鯛だけでなく、冬には鯖やブリ、蛤、牡蠣など様々な品目の魚介類が水揚げされます。



<一本釣りの様子>



<船上での活きメ>

## 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	9月	10月	11月	12月
博多なす(冬春)												
博多な花おいしい菜												
博多蕾菜												
福岡キウイ												
あまおう												
ブリ												
ヒラメ												
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  
トン！

福岡県広報部長 エコトン