

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS ~福岡ならではの野菜特集!



冬場の冷え込みで野菜の美味しさが増す季節となりました！福岡ではナスやトマトなどの野菜に加え、県内限定生産の魅力的な野菜の出荷が始まります！今回は、そんな「福岡ならではの」の野菜を特集します！

つぼみな 博多蕾菜



特徴 大型からし菜の一種で、コリコリした食感と程良い辛み、風味が特徴です。名前のおり、花のつぼみに似た形や、緑と白の鮮やかな色合いは見る人の目を楽しませ、たらの芽・ふきのとう等と同様に春の訪れを連想させます。1株が4~5kgにもなる大型からし菜の“わき芽”の部分だけを商品化したもので、福岡県でのみ栽培されている新しい野菜です。



- 品目** 博多蕾菜
- 品種** 博多蕾菜
- 出荷時期** 1月~3月
- 主な産地** 糸島市、柳川市
- 食べ方の例** 天ぷら、炒め物等



大きな葉をかき分けて芽の部分だけを収穫する貴重な野菜です

産地情報 中国で栽培されていたからし菜の一種を県内農家がいち早く導入。選抜を繰り返した後に品種登録されたものです。平成20年頃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月に限られており、希少な春野菜として人気があります。県内最大の産地であるJA糸島では、1月10日から本格出荷が始まっています。

博多な花おいしい菜



- 品目** 博多な花おいしい菜
- 品種** 博多な花おいしい菜
- 出荷時期** 11月~4月
- 主な産地** 豊前市、柳川市

特徴 「博多な花おいしい菜」は、菜花の葉の部分食用に品種改良したもので、福岡県では、従来の菜花から選抜した独自の品種を使用しています。火を通してボリュームがほとんど変わらず、味がアクセントにもなるため、業務用にも適し、和洋中を問わずお使い頂けます。味わいの特徴は茎。アスパラガスに似た甘味と、特有のほろ苦さがあります。



産地情報 菜花は、全国的にみても、栽培を行っている地域が少ない野菜のひとつです。福岡県内では、昭和61年に試作が始まり、現在は豊前市、柳川市を中心に生産されています。一般的な野菜と比べ、市場に出回る数が少ないため、希少価値の高い野菜となっています。「博多な花おいしい菜」は冬野菜で、12月~3月に収穫されるものは特に糖度が高くなります。



<博多な花おいしい菜煮びたし>

「若松潮風®キャベツ」は
JA北九の登録商標です。

若松潮風®キャベツ



- 品目** キャベツ
- 品種** 寒玉系品種
- 出荷時期** 12月~3月
- 産地** 北九州市

特徴 「若松潮風®キャベツ」は、生食でもおいしく、火を通すとさらに甘く、芯まで美味しいキャベツです。常時、玄界灘の潮風の刺激を受けて育つため、甘味が強くなります。加えて、海水の散布と牡蠣殻を使ったミネラルたっぷりの肥料を与えることで、より甘く健康に育っています。主に山林を開墾した畑で、じっくりと育つことで巻きの強い、ずしりと重いキャベツとなります。



産地情報 「若松潮風®キャベツ」は、県内最大のキャベツ産地である北九州市若松区で栽培され、年間約4,000tが出荷されます。また、「環境未来都市」に認定されている北九州市ならではの取組みとして、地元の特産品である「豊前海一粒かき」の牡蠣殻を再利用し、有機石灰肥料として「若松潮風®キャベツ」の生産に活用しています。一般的な無機肥料に比べ、ミネラルを豊富に含み、「若松潮風®キャベツ」の美味しさに繋がっています。



<生産ほ場の様子>

福岡有明のり



品目 福岡有明のり
品種 海苔
出荷時期 通年
主な産地 福岡県有明海域
 (柳川市、みやま市、大川市、大牟田市)

特徴 アミノ酸を含んだ旨みと豊かな香り、歯切れと口溶けの良さが特徴です。口に含むと柔らかく、とろけるような甘さと旨さ、磯の香りが広がります。巻き寿司はもちろんのこと、塩おにぎりに巻くだけでも美味しく、スープや味噌汁等に入れると磯の風味豊かな一品に仕上がります。



産地情報 最大 6m にも及ぶ日本一の干満差により、有明海の家苔養殖網は海水に浸ったり、日光や風で干されたりを繰り返します。また、有明海では、川から流れ込む豊富な「養分」と適度な「塩分」が多様な生物を育むため、「豊饒(ほうじょう)の海」とも呼ばれ、旨み成分のアミノ酸を多く含んだ海苔が育ちます。これらの恵まれた自然環境に加え、今シーズンは水温等の養殖環境も良く、高品質な海苔が収穫されています。

冷蔵富有柿



品目 冷蔵富有柿
品種 富有柿
出荷時期 12月中旬～2月
主な産地 うきは市、朝倉市

特徴 11月下旬に収穫した富有柿(甘柿)をポリエチレンの袋に入れ、冷蔵庫で保管したものが「冷蔵富有柿」です。袋を真空パックに近い状態に保つことで長期保存が可能となり、2月まで美味しい状態で食べることができます。



産地情報 昨年7月の九州北部豪雨で甚大な被害を被った朝倉市も、富有柿の産地のひとつです。土砂崩れ等の影響で、柿の園地においても収穫ができない所もありましたが、生産者が力を合わせ、復興に向けた取組みを進めています。

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
博多なす(冬春)												
博多アスパラガス												
たけのこ												
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												
ふともずく												

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

福岡県広報部長 エコトン