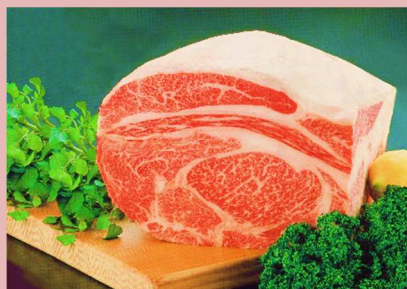


ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



博多和牛



特徴

「博多和牛」は、県内の登録農家が概ね 20ヶ月間、大切に育てた和牛です。県内産の良質な稲わらを多く与え、丁寧に育てられた「博多和牛」の肉はやわらかく、噛むと肉汁が溢れ、濃厚な旨みが口中に広がる美味しさが評判のお肉です。



食べ方

塩で食べるのがオススメです。赤身と脂のバランスが良い「博多和牛」の「旨み」と「香り」を存分に堪能できます。五感全てを使って「博多和牛」を味わってください。また、マグロの大トロのような感覚で軽く炙った肉をワサビ醤油で食べるのもオススメです。

産地情報

県内の生産者自らが「福岡県肉用牛生産者の会」を立ち上げ、「博多和牛」のブランド化に努めています。現在、年間約3千頭の「博多和牛」を出荷しています。昨年度は、仙台市で開催された「全国和牛能力共進会」の去勢肥育牛の部に初出品し、肉質等級は5等級の最高ランクで、1等賞を受賞するなど優秀な成績を収めました。

品目	博多和牛
品種	—
出荷時期	通年
産地	県内全域 他

博多アスパラガス



特徴

毎年、1月から10月まで長期間楽しめる「博多アスパラガス」は、季節によって微妙に甘みや食感、太さが異なるため、季節折々に違った味わいを楽しめます。春芽は甘味が強く、夏芽はシャキシャキとした食感が特徴です。アスパラガスはその名のとおり、疲労回復効果の高いアミノ酸の一種、アスパラギン酸や葉酸を豊富に含んでいることから、脂っこいものやお酒などを多く摂取される方、妊娠中の方などにおすすめの食材です。



産地情報

春芽は、前年の秋に根に蓄積した豊富な養分を使って生長します。夏芽は、残しておいた春芽が生長して親株となり、生い茂った葉で光合成を行って得た養分を使って生長します。5月以降は夏芽の出荷がはじまり、7月から8月に出荷の最盛期を迎えます。春芽は時間をかけて生長する一方で、夏芽は夏の日光を浴びて一気に生長します。この生育のスピードの違いによって、味や食感に異なる特徴が生まれます。

品目	博多アスパラガス
品種	ウェルカム
収穫時期	1月～10月（春芽は3～4月、夏芽は7～8月が最盛期）
主な産地	県内全域

玄界灘の天然アナゴ

品目	玄界灘の天然アナゴ
品種	アナゴ
出荷時期	通年



<湯引き>

（大半は4～11月に漁獲される）
主な産地 宗像市、福岡市、糸島市（玄界灘）

特徴

玄界灘の荒波にもまれ育ったアナゴは、ほどよく脂がのり、引き締まった身が特徴です。福岡で獲れる天然アナゴのほとんどは宗像市の鐘崎漁港で水揚げされます。かご漁で獲られたアナゴは、魚体に傷がつかず、活魚で水揚げされます。宗像漁協は、水揚げしたアナゴを活魚水槽で生かし、受注に応じて、出荷直前に捌いて発送するので、新鮮な状態で提供が可能です。栄養価は良質のたんぱく質の他、D.H.A や E.P.A が多く、亜鉛、ビタミンA など、ミネラル、ビタミンの豊富な魚です。骨も料理すると美味しく食べられるのでカルシウムも摂りやすい魚です。



食べ方 ほどよい脂のり、身はふわふわ、口当たりの良い白身で、天ぷら、煮物、寿司、あなご飯、焼き物、炙りといった料理でお楽しみいただけます。

平成 29 年度 6 次化商品コンクール特別賞受賞商品！

遠賀町産菜種油を使った調味料3種セット



商品名 遠賀の愛(めぐみ)
事業者 中華バル 武遊
価格 2,700 円(税込)
 ※菜種万宝醬、菜種辣油、卵かけ飯辣醬油の 3 本セット価格

商品紹介

遠賀町では、菜種の栽培が盛んで、昔ながらの低温圧搾でつくる高品質で希少な菜種油が有名です。この特産品をもっと知ってほしいと、地元中華料理店「武遊」がその技法を生かし、家庭ですぐ使える調味料を開発しました。「菜種万宝醬(まんぼうじゃん)」は菜種油の香りがふわっと広がる万能中華ソースです。油以外のベースは遠賀産の蜂蜜と宗像の醤油で、地元の良い素材を多く使うことから「万宝醬(まんぼうじゃん)」と名付けました。ニンニク、黒胡椒、山椒がピリツと味を引き締め、カボス果汁でさっぱりとした後味です。「菜種辣油」は辛さを控え、皆が使いやすいものに。さらに醤油や鰹節エキスと合わせた「卵かけ飯辣醬油」は、「武遊」の人気メニュー「辣油入りの卵かけご飯」を、手軽に再現できます。地元での販売や物産展、イベントでは大好評です。

召し上がり方

万宝醬はローストビーフや蒸し鶏などシンプルな肉料理のほか、お刺身や冷奴にも。逆に香りの強い料理に合わせても負けないので、しっかりと風味を楽しめます。

新企画

生産者インタビュー <博多和牛>

生産者情報

生産者名: 堀ちゃん牧場 堀田 和秀 さん
所在地: 福岡市西区今宿上ノ原

特徴とこだわり

県内産の稲わらのほか、県内のビール工場から仕入れたビール粕など、良質な飼料を与えることで枝肉が大きく「味の良い肉」を実現しています。堀ちゃん牧場では家族で経営を行っており、牧場で飼育している約200頭の牛も、一頭一頭家族のように愛情を込めて丁寧に育てることを心がけています。

喜びを感じる瞬間

もちろん消費者からおいしいという声を頂いた時です。そのため、より手軽に博多和牛を味わってもらえるよう、牧場には焼き肉店を併設しているほか、4月26日にはJR今宿駅近くに直売所2号店をオープンさせました。また、年に2回、牧場でイベントを開催し、博多和牛を食べてもらい知ってもらおう取組みも行っています。

読者の方へ一言

希少部位は言うまでもなく、牛一頭全ての部位の味に自信がありますので、色んな部位をご賞味ください。特にモモ肉は、ローストビーフはもちろん、様々なメニューに使えますのでぜひ一度ご活用ください。



食材カレンダー

	1月		2月		3月		4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		
	収穫・販売時期	ピーク時期	収穫・販売時期	ピーク時期	収穫・販売時期	ピーク時期	収穫・販売時期	ピーク時期	収穫・販売時期	ピーク時期	収穫・販売時期	ピーク時期	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	販売期間	盛漁期・収穫期	販売期間	盛漁期・収穫期	販売期間	盛漁期・収穫期	
博多なす(夏秋)																									
オクラ																									
博多アスパラガス																									
福岡みかん																									
福岡もも																									
ブルーベリー																									
アナゴ																									
アワビ・サザエ																									
トビウオ																									

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
トン！

福岡県広報部長 エコトン