

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



まだまだ残暑厳しいですが、季節はまもなく秋を迎えます。そこで今回は秋の味覚をご紹介します！生産者インタビューでは貴重な天然蛤「筑前海加布里産天然蛤」の生産者の方にお話を伺いました。

ちくせんかい か ぶり さん
筑前海加布里産
てんねんはまぐり
天然蛤



品目 筑前海加布里産天然蛤
品種 ハマグリ
出荷時期 11月～3月
主な産地 糸島市加布里

特徴 市販の蛤の大半は外国産種ですが、加布里産の天然蛤は糸島の加布里干潟に生息している、全国でも貴重な純国産種の天然蛤です。漁師が一つ一つ手掘りする天然蛤は、大きな身で旨みが濃く、滋味深い出汁がとれることが特長です。

産地情報 一時は絶滅の危機にありましたが、漁期を短縮したり、漁獲も5cm以上のものを1人1日10kgまでに限定するなど、厳しい資源管理を徹底したことで、徐々に増え、再び獲れるようになりました。

食べ方 旬は秋から春で、焼き蛤、酒蒸し、和え物、汁物などで美味しくいただけます。純国産蛤の風味をぜひ一度お試しください。

可也山の麓に広がる加布里干潟



ゆきれいたけ
雪嶺茸



品目 きのこ
品種 雪嶺茸
出荷時期 通年
主な産地 大木町

特徴 中国の新疆ウイグル自治区に自生する珍しいきのこで、大木町が日本で初めて栽培に成功した品種です。とてもデリケートで、少しでも触れると変色してしまうため、栽培作業中は雪嶺茸に触れないよう注意が必要で、手間暇をかけてきれいな純白色に育てていきます。特長は何といってもその食感。肉厚でやわらかな食感は、まるで火を通したアワビのようで、グルタミン酸などの旨み成分がぎゅっと詰まっています。

産地情報 福岡県は西日本一のきのこ産地として、年間30億円以上を生産しています。雪嶺茸の種菌は、大木町きのこ種菌研究所で品種選抜を行っています。優良品種の選抜により、安定的に生産ができるようになりました。

食べ方 雪嶺茸は和食・洋食・中華など、どんな料理にもアレンジができます。天ぷらにすれば、アワビのような食感とジューシーな旨みが溢れ出ます。また、シチューなどの煮込み料理に加えれば、アクセントとなり、味に深みが増します。

きのこブチ情報 それぞれに食感や香りの違うきのこですが、組み合わせることで、それらの相乗効果からグッと旨味の強い味わいが生まれます。大木町は「雪嶺茸」「王リング」の他にも、えのき、ぶなしめじを中心に多くのきのこを栽培しています。大木町の多種多彩なきのこを是非ご賞味ください！

王リング



品目 きのこ
品種 王リング
収穫時期 通年
主な産地 大木町

特徴 「雪嶺茸」と「エリング」を掛け合わせるにより作られたきのこで、日本で唯一、大木町でのみ生産されています。雪嶺茸のアワビのような食感や旨みをそのままに、エリングの肉厚感が加わりました。雪嶺茸と比べて、軸の部分が大きいので、食べ応えのあるきのこです。まさに“王”リングの名前にふさわしい大きさと美味しさを誇るきのこの王様です。全国でも福岡にしかないきのこです。一度ご賞味ください！

食べ方 スライスしてバターと塩こしょうのシンプルな味付けでソテーすれば、食感とジューシーな旨みが楽しめます。天ぷらにしても、コリコリとした食感があり美味しいです。また、しめじやえのきなどとフードプロセッサーにかけて炒め、バター・生クリーム等を加えれば、きのこの香りいっぱいのパテに。パンに付けて食べると絶品です。



元気つくし



品目 米
品種 元気つくし
収穫時期 10月下旬～
主な産地 県下全域

炊きたてうまい！ 冷めてもうまい！ 春夏秋冬いつでもうまい！

特徴 「元気つくし」の一番の特長は、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 純粋な米の旨さを楽しみたいのであれば、塩おにぎり。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。これからの季節は、秋の味覚として、県産きのこをふんだんに使った「きのこご飯」にすれば、ご飯のおいしさと、きのこの香りや旨みがマッチする一品となります。

産地情報 「元気つくし」の名前には、「暑さに強く元気に育つ、おいしいお米」「食べる人に元気を与えるおいしいお米」という意味がこめられています。例年10月初旬には新米の出荷がはじまります。



まもなく新米の季節です！

生産者インタビュー<筑前海加布里産天然蛤>

生産者情報

生産者名: JF 糸島 ハマグリ会 会長 稗田 善徳さん
 副会長 山崎 一次さん



【貴重な天然蛤】 糸島漁協ハマグリ会では漁師として天然蛤を採捕する一方で、資源を守る活動にも取り組んでいます。過去の乱獲による天然蛤の減少に危機感を感じた漁師達が自発的な取組から始め、平成9年にはこのハマグリ会を立ち上げ、現在16名の会員で活動しています。会では厳格なルールを設定しており、採捕は5cm以上のものに限り、量も一日で一人あたり10kgまでと決めることで資源管理を徹底しています。基準を満たさないものはまた海に戻しています。ちなみに採捕できる5cm以上に育つまで4年程度かかるのですが、加布里ではハマグリを放流をせずに、元からこの干潟にいたものだけを地道に増やしてきました。今では年間10t程の水揚げが出来るほどまでに増えています。漁期以外も、河川から干潟へ流れ込む流木やゴミの清掃を行ったり、当番制で密漁者の監視を行うなど一年を通して天然蛤を守り育てています。

【あふれる旨み】 濃い旨みが特長の天然蛤ですので、素材の味を楽しんでもらえればと思います。定番のお吸い物にしたり、贅沢にハマグリ飯などもおすすめ。また、フライにすれば、大きく食べ応えのある一品になります。ほどよい塩分があるので、ソースなどはかけずにそのまま味わってみてください。旨みがあふれ出します。その年に獲れたものだけを殻ごと生きたままお届けしており、最近ではレストランで使用いただくことも増えてきています。貴重な国産の天然蛤を是非一度ご賞味ください！

食材カレンダー

	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			
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
福岡キウイ										甘うい		
										ハイワード		
福岡みかん									極早生			
									早生			
ほうれんそう												
サワラ(特鮮本鱈)												
糸島カキ・唐泊恵比須カキ												
筑前海加布里産天然蛤												

問合せ 福岡県東京事務所 福岡よかもん・よかところ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