

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



今回は福岡県の郷土料理「水炊き」を始めとした料理にぴったりの食材をご紹介します！

はかた地どり



品目	はかた地どり
品種	地鶏
出荷時期	周年
主な産地	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ました。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、うま味成分を多分に含むサザナミを両親に持ち、肉付きの良い白色プリマスロックがかけ合わされています。うま味を表すイノシン酸はブロイラーよりも、4割以上も高い数値です(福岡県農林業総合試験場調べ)。地どりならではの噛みごたえ、噛むほどに増すうま味に加え、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ます。

産地情報 誕生してから30年以上の歴史があり、2017年度には出荷量が55万6千羽に上り、12年ぶりに九州一の地どり出荷量となりました。2018年に竣工した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商品をお届けしています。これにより、解凍後にドリップが出にくく、チルドに勝るとも劣らない高品質な冷凍商品を提供しています。



博多中葉(春菊)



品目	春菊
品種	博多中葉
出荷時期	周年
主な産地	福岡市

前号は「大葉春菊」、今号は「博多中葉」のご紹介！

特徴 「博多中葉」は福岡の伝統野菜です。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、優しい香りとうるらかな茎が特長です。春菊本来の香りと爽やかな甘さもあって、しゃきしゃきと茎まで食べることができます。苦みやアクがほとんどなく、生でもおいしく食べられます。福岡名物「水炊き」や「すき焼き」で鍋の名脇役として使われるほか、サラダ等でもお使いいただけます。

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。福岡市内のハウスでは、もみ殻と有機肥料を使って土づくりをし、品質を左右する水の管理をしっかり行うことで、一年を通して出荷出来るように生産しています。気温が下がり、ゆっくり生育することで、栄養をたっぷり取り込むため、冬が最も美味しい時期となります。



博多ぶなしめじ



品目	博多ぶなしめじ
品種	ぶなしめじ
収穫時期	周年
主な産地	福岡市、大木町

特徴 福岡県は西日本一のぶなしめじの生産量を誇ります。栽培されている「ターボ48」という品種は、従来の品種に比べ、苦みを抑えながら、旨み成分が大幅にアップしています。歯ごたえも良く、シャキシャキした食べ応えのある食感が楽しめます。傘が白くて粒揃いもよく見た目も美しいのが特長です。また、栄養価も豊富で、ナイアシンや葉酸などのビタミンを多く含んでいます。

産地情報 福岡県は長野県、新潟県に次ぐ全国3位のきのこの生産量を誇ります。中でも、筑後平野の中央に位置する三潴郡大木町は、西日本一の生産量を誇るきのこの産地です。博多ぶなしめじのほとんどが、この大木町育ちです。温度や湿度など、成長に合わせた環境づくりを行いながら約100日かけて生産者それぞれが大切につくっています。安全性にもこだわった無農薬栽培を行っているほか、品種改良もJA福岡大城のしめじ部会全員で行い、絶えず新しいものをつくる努力に励んでいます。



きのこの栽培に適した青色LEDライトを使用しています。

ラー麦



ラーメンや鍋のメにどうぞ！

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

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。

産地情報 ラー麦の播種は 11 月中旬から 11 月下旬です。生産者は冬の寒さが厳しい時期に麦踏みや土入れを行い、穂が出揃う 4 月中旬頃に追肥する「穂揃い期追肥」を行うことで、コシやゆで伸びに大きく影響するたんぱく質の含有量を高めまます。収穫された後はたんぱく質含有量、色などを細かく確認しながら小麦粉に仕上げます。現在福岡県内を中心に多くのラーメン店でラー麦を使用したラーメンが提供されています。

東京で福岡県産食材が味わえます！

福岡県初のアンテナレストラン

「福扇華」が東京・半蔵門にオープン！

11月21日(水)に福岡県のアンテナレストラン「福扇華(ふくおか)」が東京都千代田区麹町の「ふくおか会館」跡地に建設された「住友不動産ふくおか半蔵門ビル」1階にオープンしました。

レストランでは、「博多和牛」や天然真鯛、旬の野菜など、福岡の美味しい食材をふんだんに使った料理のほか、「あまおう」や「秋王」など四季折々のフルーツ、県産酒が楽しめます。内装には、博多織や久留米絣、大川組子などの伝統工芸品や京築ヒノキなどの県産材を、また器には、小石原焼きや上野焼を使用し、福岡県を体感できるレストランとなっています。県は、この「福扇華」を最大限活用し、食をはじめ物産や観光、歴史や文化など福岡の魅力を総合的に発信してきます。福岡県産の食材に興味のある皆様、是非こちらにもお立ち寄りください！



店舗外観



水炊きコース



店舗内観



博多和牛すき焼きコース

営業時間

平日 昼の部 11:30~15:00 夜の部 17:00~22:00
 土曜 夜の部のみ 日祝 完全予約制

住所 東京都千代田区麹町1-12-1

住友不動産ふくおか半蔵門ビル1階

電話番号 03-3288-2170

食材カレンダー

食材	収穫・販売時期			収穫・販売時期			販売期間			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
フリ												
ヒラメ												
春菊(大葉・中葉)												
博多ぶなしめじ												
博多な花おいしい菜												
かつお菜												
福岡キウイ									ハイワード			

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 〒102-0083

東京都千代田区麹町1丁目12-1 住友不動産ふくおか半蔵門ビル2階

※平成30年12月10日より移転しました

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