

ふくおかよかもん通信



FUKUOKA YOKAMON NEWS

今回は、寒いからこそ、よりおいしくなる食材をご紹介します！

生産者インタビューでは福岡有明のりの生産者の方にお話を伺いました。

福岡有明のり



品目	福岡有明のり
品種	海苔
出荷時期	周年（収穫期 11月下旬～3月上旬）
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 「福岡有明のり」は、香り豊かで口どけが良く、舌の上に旨みが広がる最高級品として評価されています。美味しいのりを作るために収穫のタイミングも重視しており、最も旨み成分を蓄える、夜の間に収穫が行われます。



「干出」の様子

産地情報 福岡県南部に面した有明海は、潮が引くと沖合まで干満を覗かせる遠浅の海です。干満の差が最大6mにも及び、この大きな干満差を活かした支柱式養殖によって福岡有明のりは作られています。支柱式養殖は約10mの支柱を海に立て、支柱の間にのり網を張る養殖方法です。干潮時には、のりが水面から出ること（干出）で、やわらかく味の良いのりに育ちます。

はかたつぼみな 博多蕾菜



品目	博多蕾菜
品種	蕾菜
出荷時期	1月～3月
主な産地	糸島市、柳川市

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、風味が特長です。名前のとおり、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し、選抜を繰り返した後に品種登録されたものです。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糸島ではまもなく本格出荷がはじまります。どんな料理にも相性が良い「博多蕾菜」が福岡から全国へ春の訪れをお届けします。是非、一度お試しください。



出荷されるのは大きな株の中の“わき芽”の部分だけです

博多な花おいしい菜



品目	博多な花おいしい菜
品種	菜花
収穫時期	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。アスパラガスに似た甘味と、特有のほろ苦さがある茎が特長です。火を通しても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。また、洗みやえぐみがないので下ゆでが不要です。

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珍しい野菜です。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の煮びたし

博多すぎたけ

品 目 博多すぎたけ

出荷時期 通年

特 徴

品 種 めめりすぎたけ

主な産地 大木町



「博多すぎたけ」は、幻のきのこと言われている「めめりすぎたけ」を福岡県が改良したもので、福岡県でしか栽培されていない品種です。なめこのようなめめりと、シャキシャキとした食感、味噌汁や和え物にピッタリで新しい貴重な食材として注目されています。より使いやすい、冷凍品の商品もあります。希少品種のため、ご興味のある方はお早めにお問い合わせください。

産地情報

福岡県は全国3位のきのこ生産量を誇り、中でも大木町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。また、大木町では、「ぶなしめじ」や「えのき」のほか、「博多すぎたけ」をはじめとした希少品種も栽培しています。

生産者インタビュー「福岡有明のり」

生産者情報

生産者名: 心和水産 田中 智幸 さん

(大和漁業協同組合所属)



【種から】有明海で養殖しているノリは100%が支柱式養殖で行っています。支柱につるされたノリが干潮時に水面から出ることを“干出”^{かんしゅつ}といいますが、この干出があることで、口どけが良くおいしいノリを作ることができます。また、ノリの種から培養している産地は今ではほとんどなくなっていますが、この大和漁協では昔から種から培養することにこだわっています。種から培養することで、自分たちで良いノリの種を選別することができ、よりおいしいノリ作りにつながっています。

【海苔サミット】2014年から年に一度、全国のノリ生産に携わる有志が集まる「海苔サミット」を開催しています。東日本大震災の時に宮城のノリ生産者と関わりを持ったことをきっかけに始めました。このサミットでは、全国の有志と意見交換を行うことで、お互いの技術向上を目指し、もっとノリ養殖が活性化すればという想いでやっています。初めは30人程度でしたが、5回目となる今年は150人近い参加者が集まりました。

【最先端に行く】大和漁協では、気象条件や加工場の設定のほか、自分のメモ書きまでもデータとして蓄積する取り組みを始めています。このことで生産の過程が「見える化」され、より安心・安全なノリが届けられると考えています。またこの技術を取り入れている産地は全国的にも珍しいです。海洋ブイを用いたデータ収集に関しては、全国のノリ養殖業の中で一番最初に大手通信事業者と契約を結んで取り組んでいます。どこよりも一番初めに取組まない、他に勝てませんからね。

【日本一おいしいノリ】生産する量や効率も大事ですが、何よりも“日本で一番おいしいノリ”を目指しています。このノリを使って、料理が変わったと言ってもらえれば嬉しいですね。おすすめの食べ方は、焼きのりでカレーライスを巻いて食べることです。変わった食べ方だとよく言われますが、風味やうま味が強いからこそ、カレーに負けず、ノリがマッチします。また、この地域では定番ですが、刺身に巻いて食べてもおいしいですね。どちらも是非一度お試しください！

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
福岡有明のり	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
湯通し塩蔵ワカメ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
博多蕨菜	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
博多な花おいしい菜	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
博多すぎたけ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
福岡かき	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
福岡中晩生柑橘	甘夏		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

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

