

ふくおかよかもん通信

FUKUOKA YOKAMON NEWS



本号では、これから旬を迎える旬の水産物や野菜に加え、昨年9月に開催された「第7回福岡県酒類鑑評会」の受賞酒をご紹介します！

玄界灘の天然真鯛



品目 玄界灘の天然真鯛

品種 マダイ

出荷時期 周年

(盛漁期 4月～12月上旬)

主な産地 糸島市、福岡市、宗像市

特徴 福岡県の真鯛の漁獲量は全国有数で、中でも糸島市は全国1位の漁獲量を誇ります。玄界灘の天然真鯛は、鮮やかな朱色に彩られ、身が引き締まった上品な美味しさが特長です。刺身はもちろん、塩焼きやあら炊き、鯛めし等何でもお使いいただけます。



産地情報 年間を通して、釣りや網で漁獲されますが中でも4月～12月は、1艘又は2艘の船で網を曳く吾智網(ごちあみ)漁が行われ5～6月には水揚げのピークとなります。この時期には、水揚げ後の真鯛を高鮮度でフィレ凍結するなど加工も盛んに行われています。

たけのこ



品目 たけのこ

品種 孟宗竹

出荷時期 10月下旬～5月中旬

主な産地 八女市、久留米市、みやま市、北九州市 他

特徴 春の訪れを告げる食材として欠かせないたけのこは、福岡県が日本一の生産量を誇ります。みずみずしい旬の味わいで、全国に春の訪れをお届けします。たけのこの親竹の寿命は通常10～20年程度と言われていたりますが、八女市では、5年毎に更新を行い、新しい親竹から育てることで品質向上に取り組んでいます。また、最高級品として知られる「合馬たけのこ」は、北九州市の合馬地区が生産地です。えぐみが少なく香りもよし、歯応えも良いと評判です。

産地情報 主産地である八女市には、たけのこの生育に最適な肥沃な土壌が広がっており、300年以上前の江戸時代中期から栽培されていた記録が残っています。たけのこは日光に当たると、光の刺激から組織を守るため、アクが強くなってしまいます。このため、熟練の技で土の中にいるたけのこを地面のひび割れから探し、丁寧に掘っています。



博多なす



品目 博多なす

品種 なす(PC 筑陽など)

収穫時期 周年

主な産地 みやま市、柳川市、八女市 他

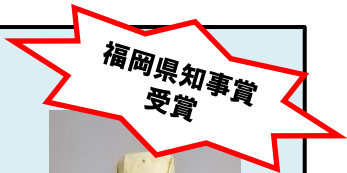
特徴 博多なすは、すらりと長い艶やかな紫紺色をしたなすです。20～25cmの中長なすで、果肉が柔らかく、アクが少ないのが特長です。多くのシェフの方々から、「年間を通して皮が柔らかいため、とても調理がしやすい」、「果肉は火を通しやすく、短い時間で調理ができる」といった高い評価を頂いています。是非、お試しください。

産地情報 県内で栽培されていた中長なすのブランドを、昭和63年11月に「博多なす」に統一。全国第4位のなすの生産量を誇り、年間を通して安定的な供給を行っています。また、なすに寄生する害虫を食べる天敵を、ハウス内に放つことで、減農薬栽培を実現するなど、害虫の数を減らす技術の普及にも取り組んでいます。



スレンダーな黒ボディ

第7回福岡県酒類鑑評会 純米大吟醸の部 受賞酒



三井の寿 純米大吟醸 とびんど 斗瓶採り

蔵元 みいの寿（福岡県三井郡大刀洗町）
特徴 蔵元「みいの寿」は、福岡県酒類鑑評会で福岡県知事賞や福岡県議会議長賞を多く受賞するなど、高い技術力を誇っています。「三井の寿 純米大吟醸 斗瓶採り」は、造り手の技術と経験、総力をかけて仕上げられたもろみを「酒袋」に入れ、一切の圧力をかけずに、もろみの重さだけで「斗瓶」に滴り落ちた「しずく」を集めた贅沢な逸品です。上品な香りと米の旨みとコクがお楽しみいただけます。

酒蔵情報 大正11年の創業以来、一貫して造りにこだわり、製造する日本酒の90%以上が特定名称酒※、それも純米酒が占めている吟醸蔵です。蔵元自ら杜氏となり酒を醸し、酒造りは「化学とセンスと情熱だ!!」をモットーとし酒造りをしています。

価格(税込) 720ml 4,104円 1,800ml 8,100円
 ※特定名称酒とは・・・吟醸酒、純米酒、本醸造酒のうち、それぞれ所定の要件に該当するもの



おおが 大賀 純米大吟醸 50

蔵元 大賀酒造株式会社（福岡県筑紫野市二日市）
特徴 蔵元「大賀酒造」は、福岡県内で最も歴史のある酒蔵（延宝元年（1673年）創業）です。その大賀酒造から2015年、新たに発売された「大賀」シリーズ。「大賀 純米大吟醸 50」は、山田錦を原料米として醸された逸品です。ほのかな香りと上品な米の甘みは料理を引き立てます。

酒蔵情報 原料米は、福岡県糸島産の最高級山田錦や夢一献等を使用し、昔ながらの木桶の甑で米を蒸し、麴造りは、麴箱等で行っています。仕込みには小さなタンクを使用し、低温でゆっくりと醗酵させ、飲み飽きしない酒造りを行っています。今年は3月16日（土）と17日（日）に酒蔵開きが行われます。

価格(税込) 720ml 1,944円 1,800ml 3,888円

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
玄界灘の天然真鯛												
あかもく												
ふともずく												
たけのこ												
博多アスパラガス												
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



福岡県広報部長 エコトン