

# ふくおかよかもん通信

## FUKUOKA YOKAMON NEWS



H30年度、最後の発行となります。これまでご紹介した中で、気になった食材は是非お問合せください！  
日本酒は第7回福岡県酒類鑑評会 大吟醸の部の受賞酒をご紹介します。

### 八女伝統本玉露



**品目** 八女伝統本玉露  
**品種** やぶきた、さえみどり など  
**出荷時期** 周年

(収穫時期 4月下旬～5月下旬)

**主な産地** 八女市  
**特徴** うま味成分であるテアニン等のアミノ酸を多く含み、渋味成分のカテキン類が少ないため、味は濃厚、「まろやか」で「こく」があるのが特長です。その品質の高さから、全国茶品評会ではほぼ毎年、最高位の農林水産大臣賞や産地賞を獲得しています。平成27年には地域で育まれた伝統と特性に優れた農林水産物・食品を国が登録・保護する制度「地理的表示保護制度(GI)」に茶では全国で初めて登録されました。



**産地情報** 八女伝統本玉露は、八女地域の中山間地で、明治時代から続く伝統的な生産方法により栽培されています。玉露を生産する際に用いる被覆資材は化学繊維が大半ですが、「八女伝統本玉露」は稲わら等の天然資材で16日間以上被覆し、日光を適度に遮る栽培を行っています。また、あえて茶樹の枝を剪定しない自然仕立てで栽培し、摘採は手摘みで収穫を行うなど、伝統的な栽培を行っています。

### サラダ菜



**品目** サラダ菜  
**品種** バイオ・サラダ  
**出荷時期** 周年  
**主な産地** 久留米市 など

**特徴** 福岡県はサラダ菜の出荷量で全国一位を誇ります。ぐるりと巻いたひと玉は肉厚なのに柔らかく、豊かな緑色で覆われています。一枚剥いてそのまま口にすると、ソフトな食感から甘みが広がるのが特長です。

ハウスごとに定植時期を変えたり、品種を組み合わせることで1年中出荷ができるようにしています。

**産地情報** 全国的には水耕栽培で育てられることが多いサラダ菜ですが、福岡県では筑後川流域の肥沃な大地を活かした土耕栽培で育てられているため、水耕栽培されたものに比べ日持ちが良く、味が濃厚であるという特長があります。また、JAくるめサラダ菜部会は県内でいち早くGGAP(グローバルギャップ)\*を取得した部会でもあります。

\*適正な農業の実践である GAP を証明する国際的な認証基準。



### 地島天然わかめ



**品目** 地島天然わかめ  
**品種** ワカメ  
**出荷時期** 周年  
**主な産地** 宗像市

**特徴** 宗像市の北部に位置する「地島(じのしま)」で採れる天然ワカメで、肉厚でしっかりとした噛み応えがあり、上品なワカメの甘さが感じられるのが特長です。その品質の良さから、毎年、宗像大社を通じて皇室に献上されています。地島近海には、ワカメの生育に絶好の浅瀬があり、太陽の光を浴びて、玄界灘の荒波にもまれた良質の天然ワカメが豊富に採れます。

**産地情報** ワカメ漁は、例年2月下旬から4月上旬にかけて行われます。小船で漁場に行き、冬の海に潜って採る大変な重労働です。時化の多い時期なので、漁が出来る日はごくわずか。限られた期間で、品質の良いワカメを厳選して採っています。採れたワカメは、新鮮なうちにすぐに加工します。80℃の海水でゆがくと鮮やかな緑色に変わります。冷えた海水で洗い流し、芯をぬき、塩をまぶして脱水し、丁寧に手間ひまかけて「地島天然わかめ」が出来上がります。



# 第7回福岡県酒類鑑評会 大吟醸の部 受賞酒

## 三井の寿 大吟醸 厳寒手造り げんかん

**蔵元** みいの寿（福岡県三井郡大刀洗町）

**特徴** 「三井の寿 大吟醸 厳寒手造り」は、福岡県で栽培された酒造好適米である「山田錦」を原料米とし、「みいの寿」が誇る高い技術で醸された逸品です。果実を思わせる軽やかな香り、口にするとお米のやわらかな旨みが広がります。

**酒蔵情報** 前号でご紹介した純米大吟醸の部でも福岡県知事賞を受賞した蔵元です。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酒蔵です。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 2,700円 1,800ml 5,400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

福岡県議会  
議長賞受賞



福岡県知事賞  
受賞



## 繁枺 大吟醸 しずく搾り しげます

**蔵元** 株式会社高橋商店（福岡県八女市本町）

**特徴** 「繁枺 大吟醸 しずく搾り」は、福岡県で栽培された酒造好適米である「山田錦」を手間暇いとわず育んだ珠玉の一品で、圧力をかけずに自然に滴る「しずく酒」だけを集めた贅沢なお酒です。すっきりした味わいと華やかな香りで、カニ類、甘えびの刺身、穴子の白焼き、湯豆腐などの素材を活かす料理によく合います。

**酒蔵情報** 高橋商店の創業は江戸時代の1717年と、300年以上の歴史を有する酒蔵です。10代目繁太郎が会社組織に改めた時、名前の「繁」をとり、酒を量る枺が益々繁栄するようとの願いが込められ繁枺の名が誕生しました。山田錦や夢一献、雄町といった福岡県産の酒造好適米を使用した酒造りを行っています。

**価格(税込)** 720ml 4,860円 1,800ml 10,800円

### 今年度ご紹介した品目

号数	掲載品目				発行日	
No.23	セルリー	八女茶(新茶)	釣りあじ玄ちゃん	ミラクルそいぐると	観光情報 (& SAKE FUKUOKA)	H30.4.16
No.24	博多アスバラガス	博多和牛	アナゴ	遠賀の愛	生産者インタビュー (博多和牛)	H30.5.10
No.25	もも	はかた一番どり	ラー麦(ざる)	すもも	生産者インタビュー (ラー麦)	H30.6.11
No.26	いちじく	なし	ぶどう	太宰府梅サイダー	とよみつひめ	H30.7.10
No.27	秋王	福岡キウイ	早味かん	まるごとセロリと 卵のスープ	袖子と米酢の ドレッシング	H30.8.10
No.28	筑前海加布里 天然蛤	雪嶺茸	王リング	元気つくし	生産者インタビュー (加布里天然蛤)	H30.9.10
No.29	唐泊恵比須かき	豊前海一粒かき	糸島かき	糸島カキの香味オイル 漬け・味噌漬け	生産者インタビュー (唐泊恵比須かき)	H30.10.11
No.30	鐘崎天然とらふく	大葉春菊	博多えのき	博多万能ねぎ	生産者インタビュー (鐘崎天然とらふく)	H30.11.13
No.31	はかた地どり	博多中葉(春菊)	博多ぶなしめじ	ラー麦	アンテナレストラン 「福扇華」について	H30.12.10
No.32	福岡有明のり	博多蕾菜	博多な花おいしい菜	博多すぎたけ	生産者インタビュー (ふくおが有明のり)	H31.1.11
No.33	玄界灘の天然真鯛	たけのこ	博多なす	第7回福岡県酒類鑑評会 純米大吟醸の部 受賞酒		H31.2.12

過去の分は県HPからご覧になれます！ <http://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/fukuokayokamon-news.html>

**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

**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！

福岡県広報部長 エコトン