

# ふくおかよかもん通信

## FUKUOKA YOKAMON NEWS



夏におすすめのフルーツ！福岡県産の甘くておいしいフルーツを食し、暑い夏を乗り切りましょう！  
生産者インタビューでは「ハモ」の生産者の方にお話しを伺いました！

### ハモ



**特徴** ハモはウナギ目ハモ科の海水魚で、円筒形で細長く、尾部は平らな形をしています。口は大きく強い歯をもち、体の背面は紫褐色、腹面は白色です。浅海の砂泥底や岩礁に住み、魚類、甲殻類、イカ、タコ類をエサとしています。豊前海のハモは主に底びき網漁で漁獲されますが、豊築漁協では、水揚げしたハモを生きシメ・血抜きを行い、高鮮度で旨みのあるハモを出荷しています。骨切りした調理しやすい商品として出荷することもできます。



**品目** ハモ  
**品種** ハモ  
**出荷時期** 6月～12月

**食べ方** ハモは綺麗な白身魚ですが、脂質も多いので濃厚な味わいです。湯引きしたハモに酢味噌や梅肉を添えて、また天ぷらやフライ、かば焼き、煮つけ、ハモ鍋などでお楽しみいただけます。

**主な産地** 豊前海

### とよみつひめ



**特徴** 福岡県が開発し、県内限定で栽培されているいちじくで、色鮮やかなルビー色の果肉と肉厚な白い果肉のコントラストの美しさが特長です。果肉が緻密でとろ～りとしたなめらかな食感で、上品な甘さが楽しめます。いくつでも食べたくなるようなクセになる味わいを、一度ご賞味ください！



**品目** いちじく  
**品種** とよみつひめ  
**出荷時期** 5月～10月

**産地情報** 福岡県内で最も多く栽培されているいちじくの品種です。産地では品質を保持するため、光殺菌装置などの導入が進んでいます。また、生産から集荷、共同選果、販売までを15℃以下で管理するコールドチェーンシステムを確立している産地もあり、鮮度の良い状態で消費者に届けるための取り組みを行っています。現在のところ、果実品質は概ね良好、生育は前年並み～やや早く順調です。

### 巨峰



**特徴** 県内のぶどう栽培面積のうち、7割以上を占めているのが「巨峰」です。果皮は、艶があり黒紫色で美しく、果肉はジューシーで甘みが強いのが特長です。まさに「ぶどうの王様」の名にふさわしい品種で、福岡県では、5月から10月までの長期間出荷されています。



**品目** ぶどう  
**品種** 巨峰  
**出荷時期** 5月～10月

**産地情報** 福岡県は古くからの巨峰産地です。ぶどう全体の生産量は、全国第5位を誇ります。とても大切な作業の一つに、房の形を綺麗に揃えたり小さい粒を除去する摘粒という作業があり、色づきや味にも影響するので丁寧に手作業で行っています。種のないものも栽培されており、小さなお子様にもおすすめです。今年も糖度の高いぶどうが順調に生育しています！

**主な産地** うきは市、久留米市  
八女市、鞍手町

**食べ方** ぶどうにはアントシアニンなどのポリフェノールも沢山含まれており、ガンや動脈硬化の予防に効果があるといわれています。粒のまま冷凍すればシャーベットのように楽しめます。

# 生産者インタビュー「ハモ」

## 生産者情報

生産者名: 豊築漁業協同組合 高松 三男 さん



**【豊前海が一番の好漁場】** 豊前海は瀬戸内海の最も西に位置し、広大な干潟が広がる遠浅の海。さらに川からの栄養でエサも豊富なため、産卵にやってくるハモが獲れます。豊前海のハモは主に底びき網漁で漁獲します。今の時期は、朝 2 時頃から沖に出て、漁場では多い時で 7 回網をあげます。底びき網漁では小エビ、イカ類、小魚など色々なものが獲れるため、船上での選別が大変ですが、特にハモは歯が鋭くどう猛で、噛みつかれることもよくあります。それでも、たくさん獲れた時の喜びは何とも言えません。

**【ハモの旬は 2 回】** ハモは梅雨明けから、産卵の時期を迎えしっかりと身に脂を蓄えて旬を迎えます。そして、秋、産卵後に再び太りだし、2 回目の旬となるのです。旬のハモは、切った時に身が弾けるように、弾力があります。

**【丁寧な下処理】** 豊築漁協の直売所「うみてらす豊前」では、生きシメ・血抜きを行って鮮度のいいハモを一本一本丁寧に捌いた上で、骨切りもしています。豊前海のハモをぜひお試しください。



## 新コーナー ふくおかのイッピン!

### 水巻のでかにんにく



**品目** 水巻のでかにんにく  
**品種** ジャンボニンニク  
**出荷時期** 7月～10月

**特徴** 「水巻のでかにんにく」は、一般的なニンニクの約 5 倍の大きさがあり、ニンニク特有の匂いが少なく、ほのかな香りが特徴です。水分が多く、火を通すとほくほくで甘味があります。一般的なニンニクのように細かく刻んだりせず、大きさを活かした料理がお勧めです。また、掘りたてのものは「あおぎり」と呼ばれ、スライスなど生でも食べることが出来ます。

**産地情報** 福岡県遠賀郡水巻町の特産品として平成 17 年から栽培が始まりました。九州北部を流れる一級河川「遠賀川」のほとりにある水巻町周辺は、「遠賀川」がもたらす肥沃な土壌と豊富な水により、古代から稲作が盛んな地域でした。現在も米作りが農業の中心である水巻町ですが、休耕田を活用する形で「でかにんにく」として栽培したのが始まりです。取り組み当初は、田んぼをニンニクの栽培に適した土質に改良するため、遠賀川の刈草などを再利用し田んぼに混ぜ込むことで、やわらかい土づくりを行いました。現在では「水巻のでかにんにく」として販売しています。



**主な産地** 水巻町

※このコーナーでは、まだメジャーではないものの、キラリと光る福岡県の食材「ふくおかのイッピン(逸品)」をご紹介します。供給に限りのあるものもありますので、詳細はお問合せください!

## 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					
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
アナゴ				■	■	■	■	■	■	■	■	■
ハモ						■	■	■	■	■	■	■
オクラ			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
博多アスパラガス		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
いちじく(とよみつひめ)						■	■	■	■	■	■	■
ぶどう(巨峰)						■	■	■	■	■	■	■

**問合せ** 福岡県東京事務所 福岡よかもん・よかご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  
トン!

福岡県広報部長 エコトン