



博多ぶなしめじ



品目 ぶなしめじ
品種 大木 Oh-494
収穫時期 通年

特徴 福岡県は西日本一のぶなしめじ生産量を誇ります。福岡県のオリジナル品種「大木 Oh-494」は、旨みが強く苦味が少なく、歯ごたえが良いことに加え、傘が白くて粒揃いがよいのが特長です。ナイアシンや葉酸などのビタミンを多く含み、最近では動脈硬化の予防やガンに対する免疫力を上げるなどの機能性も注目されています。

産地情報 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 日かけて大切に育てています。安全性にもこだわり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。

食べ方 そのまま調理してもおいしいのですが、お薦めは一度冷凍保存することです。冷凍保存すると、きのこの細胞壁が壊れ、栄養素の吸収率と旨みが高くなります。調理の際は解凍せず凍ったままで加熱するのがポイントです。



主な産地 大木町



博多えのき



品目 えのき
品種 大木白雪 919
収穫時期 通年

特徴 福岡県は西日本有数のえのきの産地です。えのきにはビタミン B1、B2、食物繊維が豊富に含まれています。昨年より発売された新品种「大木白雪 919」は色の白さが際立ち、食感がシャキシャキしているのが特長です。

産地情報 温度や湿度などの空調を生育段階に合わせてコントロールすることにより、一年を通して安定した品質・安定した数量を供給しています。

食べ方 えのきは、水洗いすると、きのこの香り・旨み・栄養素が流れ落ちてしまいます。そこで、福岡県の産地では、消費者の方々に、洗わずに美味しいえのきを味わっていただくため、徹底的な衛生管理を行っております。



主な産地 大木町

福岡なし



品目 なし
品種 幸水、豊水など
出荷時期 7月～11月

特徴 福岡県では美味しい梨を長期間届けるため、7月～11月の期間、品種をかえりレー出荷を可能としています。梨は品種ごとに特徴があります。

- ・『**幸水**(こうすい)』褐色の肌とまだらの模様が特徴。シャキシャキとした歯ごたえで酸味が少なく、とても甘く、香りも豊か。
- ・『**豊水**(ほうすい)』その名のとおり甘味と果汁がたっぷり。甘味の中にも程よい酸味があり、しっかりとした味。
- ・『**あきづき**』果皮の色が赤みを帯びているものが食べごろ。糖度が高く果汁が豊富なのが特徴。
- ・『**新高**(にいたか)』真ん丸で軟らかい果肉が特徴。1個の重さが約 500～700g にもなるビックサイズの梨。大きいものでは 1kg になるものも!!
- ・『**新興**(しんこう)』実が軟らかくシャリシャリとした歯触りが特徴。さっぱりとした上品な甘さ。ジュースやゼリーなど果汁を使った料理にもぴったり。

産地情報 福岡県は九州一の梨の産地です。全生産者がエコファーマー制度*を取得して環境にやさしい梨作りに取り組んでいます。

*有機物を利用した土づくり”と”化学肥料・農薬の使用の低減”を一体的に行う環境にやさしい農業に取り組む農業者を県が認定し支援する制度。

食べ方 皮を剥いてそのまま食べるだけでなく、ジュースやスムージーにすれば夏にぴったりのさっぱりしたドリンクになります。品種によって、若干のバラツキはありますが、幸水で約 1 週間、豊水などで約 2 週間はおいしく食べることができます。保存する際は、乾燥しないようにポリエチレン袋に入れ、よく密封してから冷蔵庫に入れてください。



主な産地 朝倉市、筑後市
八女市



