



天然マダイ

漁期 4月～12月

主な漁場 筑前海

ワンポイント

筑前海に面した福津市では、毎年5月から6月にかけて「鯛茶漬けフェア」が開催され、活きのよい天然マダイを使った鯛茶漬けを楽しむことができます。

華やかな桜色に輝く美しさを纏い、成長すれば1 m以上の大きさになる天然マダイ。日本で流通するマダイの約8割は養殖、天然マダイは2割程度と貴重な中で、全国有数の漁獲量を誇るのが福岡県です。天然マダイが獲れるのは福岡県北西部に広がる玄界灘で、ここで獲れるタイは1000年以上も前の平安時代にまとめられた「延喜式（えんぎしき）」という古い法典に朝廷への貢ぎ物として紹介されており、古くから、この天然マダイが多くの方に愛されてきたことがうかがい知れます。荒波の玄界灘で育った天然マダイは、身の締まりがよく上品な味わいが特長で、特に春と秋は脂がのり絶品です。主に吾智（ごち）網漁という漁法で、一艘または二艘の船で網を曳いて漁獲します。漁の期間は4月～12月、5～6月が水揚げの最盛期です。

八女茶

出荷時期 1年中

主な生産地 八女市、筑後市、広川町

ワンポイント

一番茶の摘採が4月中旬に始まり、5月上旬に最盛期となります。その後、二番茶が6月中旬から7月上旬、三番茶が7月中旬から8月上旬に摘採されます。ぜひ、摘みたてのさわやかな新茶をお楽しみください。

600年の歴史をもつ、福岡県が誇る「八女茶」。香り豊かで味は濃厚、まろやかで“こく”があるのが特長です。県南部の八女地域は、有明海沿岸の穏やかな気候と山間の冷涼な気候が重なる地域で朝夕の寒暖差があるため、霧が発生しやすく、茶の栽培に適していること、また肥沃な土壌にも恵まれていることから、日本を代表する産地となりました。

ここで生産されている「八女伝統本玉露」は、稲わらを使った被覆や手摘みによる収穫といった明治時代から続く伝統的な生産方法が特長です。伝統的な栽培と匠の技により、全国茶品評会「玉露の部」では24年連続で「産地賞」を獲得しています。平成27年には「地理的表示保護制度」に、「茶」として初めて登録されました。



高倉びわ

出荷時期 ハウス栽培：3月上旬～5月下旬、露地栽培：5月下旬～6月下旬

主な生産地 岡垣町

ワンポイント

美味しく食べる保存方法 4～5日は常温で大丈夫です。直射日光を避けて保存し、食べる2～3時間前を目安に、冷蔵庫で冷やしてください。

高倉びわの栽培は、今から約120年前の明治36年（1903年）に福岡市と北九州市の中間に位置する岡垣町で始まりました。県内一のびわ生産量を誇る岡垣町は、歴史ある産地として名高く、町内には樹齢100年を超える現役の原木があります。

「高倉びわ」は品質の高さでも知られています。肥料や土づくりにこだわり、果実を守るため一袋ずつ手作業で袋をかけて大事に育てられており、果肉がしっかりとしていながらとてもジューシーで、口いっぱい甘さが広がります。その美味しさは、全国展開する有名カフェにも認められ、高倉びわを使った特別ケーキが提供されました。