



とよみつひめ

収穫時期	5月中旬～10月
主な生産地	朝倉市、行橋市、八女市

ワンポイント

いちじくには美容に良いとされているカルシウム、カリウム、食物繊維などが豊富に含まれています。美容と健康を意識する方には是非食べて頂きたいフルーツです。

福岡県は、全国5位のいちじくの出荷量を誇ります。中でも、福岡県で開発されたオリジナル品種「とよみつひめ」は、平均糖度が17度以上という際立つ甘味を持っています。「とよみつひめ」という名前は、開発された農林業総合試験場豊前分場の地名である豊（とよ）と甘さを表す蜜（みつ）から名付けられました。皮が薄いため、皮ごと食べることができ、果肉が緻密で厚く滑らかな食感が特長です。

初夏から秋口の福岡を代表するフルーツとして全国のスイーツショップやレストランで取り扱われ、若い世代からの人気も高い「とよみつひめ」。年々人気が上がっている注目のフルーツです。

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1m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西北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。