

Recommend 01



漁期	5月～11月
主な漁場	豊前海

ワンポイント

夏を迎える頃から旬を迎え、豊前海沿岸の飲食店にはハモ料理が並びます。力強く肉厚なハモは、するどい歯に注意して、一匹ずつ丁寧に骨切りして調理します。

瀬戸内海の最も西に位置し、広大な干潟が広がる遠浅の豊前海は、ハモの好漁場となっています。太陽の光が海底まで届き、流れ込む河川からの栄養も豊富で気候も穏やか。梅雨明けの頃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。7～11月には脂の乗ったハモが豊前海の各港で多く水揚げされ、浜が一気に活気づきます。

豊前海のハモは底引き網漁で漁獲されます。旨みを引き出すために数日間畜養し、出荷直前に活きシメ・血抜きを行うことで、高鮮度で旨みのあるハモとなります。身にしっかりと脂を蓄えたハモは、湯引きではブリッとした食感でさわやかな味わいに、鍋や天ぷらや蒲焼きではふわふわの食感で旨味たっぷりに、フライではふわっとしつづ juicy な味わいにと料理法により多彩な味わいが楽しめます。

福岡なし

出荷時期	7月中旬～10月
主な生産地	八女市、筑後市、朝倉市、うきは市など

ワンポイント

美味しい「なし」の見分け方として、一般的に果実が大きめで比較的重くてかたいもの、じくが新鮮なものを選ぶとよい、といわれています。



Recommend 02

福岡県は全国有数のなしの生産地です。特に県南に位置する八女市、筑後市、朝倉市、うきは市で栽培が盛んで、シーズンには観光なし狩りでもにぎわいます。これらの地域は南向きで日当たりと水はけの良い、なだらかな斜面が多く、なし作りに最適。様々な品種の組み合わせで長期間の出荷を実現すると