



福岡ぶどう

出荷時期	5月～10月
主な生産地	八女市、久留米市、広川町、筑後市など

ワンポイント

美味しいぶどうを選ぶポイントは次の4つ。 ①軸が緑色で太いもの ②粒に張りがあって大きさが揃っているもの ③黒系と赤系は色が濃いもの、黄緑系は色が鮮やかなもの ④果皮に白い粉（ブルーム）がついているもの

ぶどうの王様とも呼ばれる巨峰。福岡県南部に位置する久留米市田主丸（たぬしまる）町は、巨峰の開植の地、巨峰園の発祥の地として知られています。昭和30年に、田主丸の農民の有志によって立ち上げられた「九州理農研究所」にて、未だ全国で成功例がなかった巨峰の栽培を決意。昭和32年に田主丸で巨峰の苗200本を植え付け、3年後に見事、実ったことが、巨峰栽培の始まりです。さらに、当時はなかった「観光農園」として観光客がブドウ狩りを行うというスタイルが生まれたのも田主丸です。今も魅力的な観光農園が数多くあります。

福岡県は、全国で5位の生産量を誇るぶどうの産地です。ぶどう栽培は県下全体に広がっており、西南暖地の特徴と盆地の昼夜温度の寒暖差を生かした高品質生産に取り組んでいます。5月～10月までの長期間美味しいぶどうをお届けできるよう、露地だけでなく施設での栽培を推進しています。主な栽培品種は、巨峰・種無し巨峰・ピオーネ・博多ベリー・シャインマスカットなどで、消費者のニーズに応えられるよう様々な品種を栽培しています。

博多万能ねぎ

出荷時期	1年中
主な生産地	朝倉市、朝倉郡

ワンポイント

2023年には、地域産業の発展を目的に地元で長く愛され、その土地に根付いたソウルブランドとして、日本ネーミング大賞2023の地域ソウルブランド賞にも輝きました。

スッと伸びた瑞々しい葉先、鮮やかな青い葉は美しくスマート。生で食べてもよし、煮てもよし、葉味に使ってもよしの「博多万能ねぎ」は、筑後川流域の肥沃な土壌に恵まれた朝倉地域で栽培されています。

昭和35年に生産が始められ、初めて空を飛んだのは昭和53年。日本航空株式会社（JAL）のマークを付けた「博多万能ねぎ」が福岡から東京へと旅立ちました。白ねぎ文化だった関東圏でも食べてもらえるようにと、航空便を使うアイデアで新鮮さと高級感をブランド化した「フライト野菜」の先駆けです。1年を通して安全・安心・新鮮でおいしい「博多万能ねぎ」を全国にお届けするため、農家1戸ずつの生産データを分析、共有し、土づくりや施肥などにこだわって丁寧に育てられています。



ハモ

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っとりジューシーな味わいと料理法により多彩な味わいが楽しめます。