



元気つくし

出荷時期	1年中
主な生産地	久留米市、筑前町、柳川市、飯塚市 朝倉市、小郡市など福岡県内の平坦地

ワンポイント

西日本有数の米どころである福岡県は、日本有数の酒どころでもあります。例年9月末には県内の酒蔵と人気飲食店が一堂に会する大規模酒イベント「&SAKE FUKUOKA（アンドサケフクオカ）」が開催されています。

福岡県の米は、西日本トップ3の年間約16万トンの生産量を誇ります。しかしながら近年は気象の変化によって8～9月の平均気温が高い年が多く、米に高温障害が出るなど品質低下が問題となりました。そこで福岡県独自で暑さに強い品種の開発を行うことになり、平成20年に誕生したのが「元気つくし」です。

「元気つくし」の“元気”には「暑さに強く元気に育ち、食べる人に元気を与えるおいしいお米」、「つくし」には、福岡県の古くからの名称である「筑紫」という意味が込められています。一粒一粒がしっかりとしていて、ツヤと粘りがあり、炊きたては卵かけご飯にピッタリです。また、冷めても粘りやもちもち感があるので弁当にも合います。新米の時期はもちろん、春夏秋冬いつでも安定したおいしさがあります。ぜひ全国の人にこの美味しさを味わってもらいたい福岡自慢のお米です。

福岡みかん

出荷時期	9月～2月
主な生産地	八女市、みやま市

ワンポイント

ハウスみかんは果実が大きすぎず、色つやが良くて皮が薄いものを選びましょう。露地栽培のものは皮にハリがあり、重みがあるもの、また、形が扁平で皮の小さいつぼつぼがはっきりしたものがよいとされています。

福岡のみかんの出荷は9月からはじまり、まずは県オリジナル品種である「早味かん」等の極早生温州、10月中旬からは糖度が高く色づきの良い「北原早生」や「宮川早生」に代表される早生温州、12月からは「青島温州」等の普通温州、1月以降は貯蔵みかん及び「不知火」等の中晩柑といった、多くの品種によるリレー販売を行っています。

シートマルチ栽培で甘くて美味しいと全国でも話題の福岡みかん。透湿性のシートで園地の表面を覆うことで、土中の水分を制御するとともに、シートで反射された太陽光が果実や枝葉によく当たること、高糖度のみかんを育てることが出来るのです。

口に入れると、ジューシーな果肉からたっぷりの果汁があふれ出し、同時に甘みとほどよい酸味、さわやかな風味が口いっぱいに広がります。



はかた地どり

出荷時期	1年中
主な生産地	久留米市、福岡市、北九州市

ワンポイント

2019年には、「はかた地どり」の胸肉が、生鮮肉類では初めて、加齢により衰えがちな認知機能の一部をサポートする効果があるとして、消費者庁の機能性表示食品に認められました。

血統や飼養方法、飼養日数など特定JAS（日本農林規格）が定める厳しい基準を満たした地どりは、国内出荷羽数の約1%という特別なもの。その中で、他県に先駆け昭和62年に福岡県が開発した「はかた地どり」の年間出荷羽数は約60万羽（令和4年度）。近年の評価の高まりを受け、全国の地どり出荷羽数の約1割を占めるまでに成長しています。

評価されているのはやはり肉質。サクッとした歯切れと噛むほどにあふれる旨味で、モモ肉だけでなく、ムネ肉のジューシーさも高く評価されています。うま味を表すイノシン酸は、プロイラーよりも4割以上も高い数値（福岡県農林業総合試験場調べ）で、美味しさも明らかです。博多名物の水炊きやがめ煮（筑前煮）などの煮込み料理やかしわ飯などの炊き込み料理に使うと、その肉質の良さが一層引き立ち、美味しく食べられます。