



秋王

出荷時期	10月中旬～11月中旬
主な生産地	うきは市、朝倉市、久留米市

ワンポイント

品種や産地によっても違いますが、同じ種類なら、赤くて大きい方が一般的においしいと言えます。また、ヘタが4枚揃っていて大きいこと、果肉とヘタの間に隙間がないことも、よいかきを選ぶポイントです。

福岡県は全国3位の生産量を誇るかきの生産地です。県内各地で広く生産されており、9月になると「西村早生」や「早秋」が出荷され始め、10月には「太秋」、「松本早生富有」、11月には「富有」と、秋の深まりとともに品種の移り変わりを楽しむことができます。また、冷蔵貯蔵が可能な「富有」は、その美味しさを保ったまま「冷蔵富有」として2月まで楽しむこともできます。

そんな甘柿の歴史ある産地、福岡において約10年の歳月をかけて開発され、平成24年に誕生した新たな甘柿が「秋王」です。甘柿では世界初となる、“種がほとんどない”という特長を持っています。甘柿の代表格「富有」とサクッとした食感の「太秋」を交配しており、糖度は富有より1～2度高く、食感サクサクとかるやかで、果汁豊かなジューシーさも魅力です。大玉で種がほとんどないため、「料理やスイーツに使いやすい」と多くのパティシエからも高い評価を得ています。“秋の王様”「秋王」をはじめ、福岡の柿に是非、ご注目ください。

キウイフルーツ

出荷時期	レインボーレッド 10月～11月初旬 甘うい 11月上旬～12月上旬 ヘイワード 12月～4月上旬
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ぶつぶがはっきりしたものがよいとされています。

福岡県は全国2位の生産量を誇るキウイフルーツの一大生産地です。県では「糖度」にこだわった栽培を行っており、主産地である福岡県南部の八女地区では、高品質な果実をより甘く美味しく出荷するため、手間暇かけたこだわりの栽培法と全国に先駆けた追熟設備や専科技術により、より甘くて美味しいキウイフルーツを出荷しています。キウイフルーツは樹になったままでは、デンプン質がグルコースなどの糖に変化をしないため、人の手によって収穫後に「追熟」を行うことで、本来の甘さを引き出せるのです。

県内では主にヘイワード、レインボーレッド、そして2016年に販売を開始した福岡県オリジナル品種である「甘うい」の3品種を栽培しています。「甘うい」は、名前のとおり平均糖度が16～18度と際立つ甘さを持ち、大きな果実と黄色味を帯びた果肉が特長のキウイフルーツです。一個一個に生産者の愛情がこもった福岡キウイをぜひご賞味下さい。



特鮮本鱈

漁期	11月～4月
主な漁場	筑前海

ワンポイント

サワラは「サゴシ」から「ヤナギ」、そして「サワラ」へと呼び名が変わる出世魚で“縁起の良い魚”です。また、春を告げる魚とも言われ、特に冬は、産卵に備えて栄養を蓄えるため、脂がのりおいしくなります。

日本一の水揚げを誇る天然マダイをはじめとして様々な水産物が水揚げされる糸島。近年漁獲が増えてきたサワラを、「特鮮本鱈」としてブランド化しました。

特に脂がのってくる晩秋から春の美味しさが際立つサワラですが、その中でも、糸島漁協の漁師が一本釣りした2.5kg以上の大物で、高鮮度処理をしたものだけが「特鮮本鱈」を名乗ることができます。身割れ防止のためにスポンジの上で素早く活きベ・血抜きし、魚体が曲がらないよう大型のクーラーボックスに海水氷を入れ6時間以上冷やし込むなど手間をかけることで、身割れを防ぎ、また旨味がアップします。こうして処理された「特鮮本鱈」は尾にタグをつけられて、市場や直売所を通して全国へ出荷されます。

きめ細やかな脂のノリと旨味が特長で、地元ではサワラ飯や、皮を付けたまま炙ったタタキでも楽しまれています。地元の糸島市では毎年11月に「さわらフェア」を開催するなど、「特選本鱈」認知度向上や需要の開拓に地域一丸となって取り組んでいます。