



大葉春菊

出荷時期	10月～5月
主な生産地	北九州市

ワンポイント

えぐみがほとんどなくそのままでも十分美味しく食べられますが、レモン汁やドレッシングで味は広がり、加熱すると更に深まります。JA北九のHPにもレシピが掲載されていますのでご覧ください。

福岡県では、福岡都市圏を中心とした中葉春菊、北九州市圏を中心とした大葉春菊の産地に分かれます。全国的に珍しい大葉春菊ですが、福岡県では県北部に位置する北九州市小倉南区で栽培される伝統野菜で、通常の春菊と異なり葉の先が丸くなっているのが特徴です。

昭和20年代半ばには一般的な葉に刻みのある中葉春菊が栽培されていましたが、その後、農家が独自に丸い春菊へと選抜を進め、昭和29年に最も美しい形質を持つ品種が選抜されました。イタリアから伝わったという言い伝えから「ローマ」の呼び名で呼ばれ、地元で親しまれてきましたが、春菊離れが進んでいる若い世代や子どもたちにもおいしく食べてほしいという願いから、方言の「うまか」を取り、令和6年に『うまかろ一ま®』の名前で商標登録、ブランド野菜として再スタートしました。

肉厚で柔らか、えぐみを感じさせない爽やかな味わいで、生でもおいしく食べられる大葉春菊。えぐみの原因である植物体内のシュウ酸を抑えるための土壌改良剤に地元北九州の放置竹林で伐採された竹から作られた「竹パウダー」を使用するなど、食味だけでなくエシカルな視点にも配慮し、ブランド化への取組が進められています。

福岡有明のり

出荷時期 収穫時期	1年中 11月～3月
--------------	---------------

主な生産地	有明海
-------	-----

ワンポイント

「福岡有明のり」のうち一番摘みのノリは全体生産量の10%ほどしかない貴重なノリで、主に11月と1月に収穫されます。口溶けが良く、舌の上に広がる旨みと甘さがあり、ノリ本来の味わいと香りが濃いのが特徴です。

有明海では日本最大の干満差を利用して、約10mの支柱の間にノリ網を張る方法でノリを養殖しています。このため、ノリは干潮時には空中に出て冬の暖かな日射しを浴び、満潮時には栄養豊かな海水で育つため、やわらかく味の良いノリとなります。

色・艶の良い高品質のノリを作るため、収穫は夜に行われます。漁師は真冬の夜、身を切るような厳しい寒さの中、手元を照らす明かりのみを頼りにノリの収穫作業を行っていきます。

「福岡有明のり」の美味しさは、これら、自然が生み出した有明海特有の環境と、漁師の弛まぬ努力と匠の技により、生み出されているのです。



特鮮本鯖

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」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、「特鮮本鯖」としてブランド化しました。

特に脂の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「特鮮本鯖」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「特鮮本鯖」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、「特選本鯖」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。