



あまおう

| | |
|-------|------------|
| 出荷時期 | 11月中旬～5月中旬 |
| 主な生産地 | 県内全域 |

ワンポイント

あまおうは水にやや弱いので、食べる直前に洗うようにしましょう。保存する場合も、洗わずに浅いバットなどの容器にヘタを下にして並べ、ラップやふたをして冷蔵庫で保存します。

「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字をとって命名された「あまおう」。福岡県内限定で生産されており、福岡県の数ある名産品の中でも、人気の高い逸品です。その名前の由来のとおり、色は濃い赤で艶があり、見た目は丸みのある円錐形をしており、果実が大きく、甘みと酸味のバランスがよい濃厚な食味が特長です。20年連続で販売単価日本一を達成し、海外からも高く評価されています。大粒でおいしい「あまおう」を作るためには、ハウスの中に何千とある株を、一つずつ手作業で管理することが必要です。この膨大な作業を生産者が丹精を込めて行うことで、トップブランド「あまおう」は成り立っています。

福岡有明のり

| | |
|------|--------|
| 出荷時期 | 1年中 |
| 収穫時期 | 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。



若松潮風®キャベツ

| | |
|------|--------|
| 漁期 | 11月～5月 |
| 主な漁場 | 北九州市 |

ワンポイント

肉厚で甘味のある葉をギュッと巻き込んだ「若松潮風®キャベツ」は、生食でもおいしく、加熱するとさらに甘く芯まで美味しく食べられます。

福岡圏では北九州市若松区で「若松潮風®キャベツ」が生産されており、県内だけでなく県外にも多く出荷されています。若松地区でキャベツの栽培が盛んになったきっかけは「潮風」です。明治時代には主に白菜が栽培されていましたが、昭和30年代当時台風が多く直撃したため、潮害対策としてキャベツが推奨されたのがきっかけとされています。日本屈指の漁場である玄界灘から絶え間なく吹き付ける潮風が強い甘味を育み、赤色褐色森林土と呼ばれる赤身がかかった水切れの良い粘着質の土壌が、一玉一玉をぎゅっと詰まった巻きの良い、ずっしりした重みの感じるキャベツに育てます。畑に撒くミネラルを豊富に含む海水や牡蠣殻の有機石灰肥料も工夫の一つです。厳寒期には糖度が10度を超えるなど、大地と海の恵みを蓄えた美味しい「若松潮風®キャベツ」。もつ鍋はもちろん福岡の食の名脇役として大活躍しています。