



博多蕾菜

出荷時期	1月～3月中旬
主な生産地	糟屋郡、糸島市、柳川市、久留米市

ワンポイント

博多蕾菜は血圧降下作用やリラックス効果が期待できるGABA（ギャバ）が含まれるほか、旨み成分のグルタミン酸、βカロテン、ビタミンEなど、栄養素がバランスよく含まれています。

「博多蕾菜」は福岡県内のみで栽培されており、春を告げる野菜とされています。

中国原産の大型からし菜の一種で、福岡県内で選抜をくり返したものを、新たな品種として登録しました。大きな葉を持っており、一株は4～5kgにもなりますが、「博多蕾菜」として出荷するのは大きな葉に隠れている小さなわき芽部分のみ。フレッシュな緑と白のコントラストで、ころりと愛らしい姿をしており、その中には栄養や美味しさがぎゅっと詰まっています。

味はさわやかな甘みの中にピリッとした辛みがあり、熱を加えてもコリコリとした食感を楽しむことができます。和、洋、中、どんな料理にも相性がいい高級食材「博多蕾菜」が、春の訪れをお届けします。

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。



鐘崎天然とらふく

漁期	12月～3月
主な漁場	筑前海

ワンポイント

鐘崎では、1本の幹縄に釣り針の付いた枝縄が多数付いたものを海に仕掛けていき、掛かった魚を獲る「はえ縄漁」で漁獲しています。1回の漁で約30本のはえ縄を使用し、総延長が30キロに及ぶこともあります。

福岡県では縁起の良い文字「福」にかけて、高級魚「フグ」のことを「フク」と呼びます。

玄界灘に面する宗像市鐘崎漁港は、全国有数の天然トラフグの水揚げ港です。黄海や東シナ海、日本海を広く回遊するトラフグは、毎年冬になると産卵のために玄界灘へやってきます。産卵直前に栄養を蓄え、玄界灘や響灘の荒波にもまれたトラフグは、身の締まりが最高の状態です。刺身にすれば歯ごたえと旨味が抜群。その身を丁寧に捌いた薄造りは、まるで透き通る花びらのようで、まさに食べる芸術とさえ評されます。「鐘崎天然とらふく」は、県内外で高い評価を得ており、最高級品として関東や関西の高級料亭で使用されています。