



たけのこ

出荷時期	12月～4月
主な生産地	八女市、みやま市、北九州市

ワンポイント

たけのこは日光に当たると、光の刺激から組織を守るためアクが強く出てしまいます。できるだけ土の中にいるたけのこを探しだすのが、生産者の腕の見せ所です。

春の訪れを告げる食材として欠かせない「たけのこ」は、福岡県が日本一の生産量を誇ります。主産地である県南部の八女市には、生育の早い平坦地から遅い山あいまで広い範囲に竹林が広がっていることから、長期間の出荷が可能であるほか、親竹を早めに更新することで品質の向上に取り組んでいます。また、たけのこの最高級品として知られる「合馬（おうま）たけのこ」は北九州市の合馬地区が生産地です。白色で柔らかく、えぐみが少なく、歯触りもよいと評判で、関西地区を中心に昔から高値で取引されてきました。芽を出す前に、地下茎の上10～20センチ程に上質な粘土質の赤土を敷き詰める「客土（きゃくど）」を施すことが特徴で、竹林の中は重機が入れないため、全て手作業で行われます。質と量の両面を兼ね備えた、福岡のたけのこを是非ご賞味ください。

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、ブロイラーよりも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。



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。