



ラー麦

出荷時期	一年中
主な生産地	小都市、筑後市ほか福岡県全域の平地

ワンポイント

福岡の麺文化の歴史は古く、鎌倉時代、大陸との交流が盛んであった福岡の地に宋から製粉技術が伝わったとされる証が承天寺（福岡市博多区）に残されており、ここから日本の粉食文化が始まったと言われていいます。

「ラー麦」は、全国有数のラーメン県である福岡県がラーメンのために開発した小麦の名称です。県内の農家によって限定生産され、県内のラーメン店や加工業者に使用されています。

福岡県は「博多ラーメン」や「久留米ラーメン」に代表される全国有数のラーメン県ですが、麺の原料となる小麦粉のほとんどを外国産に頼っていました。福岡県が全国2位の小麦生産県であるにもかかわらず、です。この状況を打破すべく、「福岡の小麦で、福岡のラーメンを！」と生産者と関係機関が一体となりラーメン用小麦「ラー麦」を開発し、2009年に販売が開始されました。

「ラー麦」は、麺にした時に、「コシが強い・歯切れがいい・色がいい」といった特長を持ち、福岡のラーメンのストレートな細麺にピッタリです。現在は、その特長から、ラーメンはもちろん、やきそば、ちゃんぽん等の中華麺を使用した料理をはじめ、福岡名物もつ鍋のペの麺にも使用されています。

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あ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。



博多なす

出荷時期	一年中
主な生産地	みやま市、柳川市、八女市

ワンポイント

新鮮ななすの目印は、切り口がみずみずしいものです。また、実のツヤがよく、皮が薄いものを選びましょう。水気を切りポリ袋に入れ、密封はせず冷蔵庫の野菜室での保存がおすすめです。

20～25cmほどのすわりと長い艶やかな紫紺色をした「博多なす」。果肉は細かい空隙のスポンジ状で肉厚ながら、年間を通して皮が柔らかく、アクが少ないのでとても料理がしやすい、油との相性が良いと評判で、全国有数の生産量を誇ります。冬春期のハウス栽培を中心に、夏秋期は露地栽培、梅雨期は雨よけ栽培をしているため、ほぼ1年を通して食していただけます。

また、令和5年には「博多なす」が誕生して節目となる50周年を迎えました。多くのファンへ「博多なす」をさらに美味しく高品質な状態でお届けしていきます。