

Recommend 01



ハモ

| | |
|------|--------|
| 漁期 | 5月～11月 |
| 主な漁場 | 豊前海 |

ワンポイント

夏を迎える頃から旬を迎え、豊前海沿岸の飲食店にはハモ料理が並びます。力強く肉厚なハモは、するどい歯に注意して、一匹ずつ丁寧に骨切りして調理します。

瀬戸内海の最も西に位置し、広大な干潟が広がる遠浅の豊前海は、ハモの好漁場となっています。太陽の光が海底まで届き、流れ込む河川からの栄養も豊富で気候も穏やか。梅雨明けの頃から産卵の時期を迎えしっかりと身に脂を蓄えて旬を迎えます。7～11月には脂の乗ったハモが豊前海の各港で多く水揚げされ、浜が一気に活気づきます。

豊前海のハモは底引き網漁で漁獲されます。旨みを引き出すために数日間畜養し、出荷直前に活きシメ・血抜きを行うことで、高鮮度で旨みのあるハモとなります。身にしっかりと脂を蓄えたハモは、湯引きではブリッとした食感でさわやかな味わいに、鍋や天ぷらや蒲焼きではふわふわの食感で旨味たっぷりに、フライではふわっとしつづーな味わいと料理法により多彩な味わいが楽しめます。

福岡なし

| | |
|-------|--------------------|
| 出荷時期 | 7月中旬～10月 |
| 主な生産地 | 八女市、筑後市、朝倉市、うきは市など |

ワンポイント

美味しい「なし」の見分け方として、一般的に果実が大きめで比較的重くてかたいもの、じくが新鮮なものを選ぶとよい、といわれています。



Recommend 02

福岡県は全国有数のなしの生産地です。特に県南に位置する八女市、筑後市、朝倉市、うきは市で栽培が盛んで、シーズンには観光なし狩りでもにぎわいます。これらの地域は南向きで日当たりと水はけの良い、なだらかな斜面が多く、なし作りに最適。様々な品種の組み合わせで長期間の出荷を実現するとともに、環境にも人にも優しい農法に取り組んでいるため、安心して食べられます。

また、令和3年に誕生した福岡県オリジナルの新品種「玉水」は、整った丸さと優れているものを意味する「玉」をイメージして命名されました。7月下旬頃から8月上旬頃を中心に出荷され、際立つ甘さが特長で、とても美味しいなしです。

Recommend 03



博多和牛

| | |
|-------|-----------------|
| 出荷時期 | 1年中 |
| 主な生産地 | 久留米市、糸島市、筑紫野市など |

ワンポイント

5年に一度開催されることから和牛のオリンピックとも呼ばれている「全国和牛能力共進会」において、その品質の良さが高く評価され、前回大会では上位入賞となる優等賞を受賞しました。

「博多和牛」は認定された生産者が県内で12か月以上大切に育てた黒毛和牛のうち、肉質等級が3以上のものを指し、年間約3500頭が出荷されています。

特長は、豊富な県産稲わらを存分に食べて育つところ。草食動物である牛にとって、稲わらはエサの消化や吸収を助け、大きく育つための腹づくりに大切な飼料なのです。福岡県は、西日本有数の米どころであり、地元で採れた安心・安全で良質な稲わらを牛にたっぷり与えることが、高品質な和牛を育てるための秘訣です。

生産者の熱意と愛情、そして米どころ福岡の恵みを受けた「博多和牛」は、柔らかくジューシーな美味しさが高く評価されています。