



福岡ぶどう

出荷時期	5月～10月
主な生産地	八女市、久留米市、広川町、筑後市など

ワンポイント

美味しいぶどうを選ぶポイントは次の4つ。 ①軸が緑色で太いもの ②粒に張りがあって大きさが揃っているもの ③黒系と赤系は色が濃いもの、黄緑系は色が鮮やかなもの ④果皮に白い粉（ブルーム）がついているもの

ぶどうの王様とも呼ばれる巨峰。福岡県南部に位置する久留米市田主丸（たぬしまる）町は、巨峰の開植の地、巨峰園の発祥の地として知られています。昭和30年に、田主丸の農民の有志によって立ち上げられた「九州理農研究所」にて、未だ全国で成功例がなかった巨峰の栽培を決意。昭和32年に田主丸で巨峰の苗200本を植え付け、3年後に見事、実ったことが、巨峰栽培の始まりです。さらに、当時はなかった「観光農園」として観光客がブドウ狩りを行うというスタイルが生まれたのも田主丸です。今も魅力的な観光農園が数多くあります。

福岡県は、全国で5位の生産量を誇るぶどうの産地です。ぶどう栽培は県下全体に広がっており、西南暖地の特徴と盆地の昼夜温度の寒暖差を生かした高品質生産に取り組んでいます。5月～10月までの長期間美味しいぶどうをお届けできるよう、露地だけでなく施設での栽培を推進しています。主な栽培品種は、巨峰・種無し巨峰・ピオーネ・博多ベリー・シャインマスカットなどで、消費者のニーズに応えられるよう様々な品種を栽培しています。

博多万能ねぎ

出荷時期	1年中
主な生産地	朝倉市、朝倉郡

ワンポイント

2023年には、地域産業の発展を目的に地元で長く愛され、その土地に根付いたソウルブランドとして、日本ネーミング大賞2023の地域ソウルブランド賞にも輝きました。

スッと伸びた瑞々しい葉先、鮮やかな青い葉は美しくスマート。生で食べてもよし、煮てもよし、葉味に使ってもよしの「博多万能ねぎ」は、筑後川流域の肥沃な土壌に恵まれた朝倉地域で栽培されています。

昭和35年に生産が始められ、初めて空を飛んだのは昭和53年。日本航空株式会社（JAL）のマークを付けた「博多万能ねぎ」が福岡から東京へと旅立ちました。白ねぎ文化だった関東圏でも食べてもらえるようにと、航空便を使うアイデアで新鮮さと高級感をブランド化した「フライト野菜」の先駆けです。1年を通して安全・安心・新鮮でおいしい「博多万能ねぎ」を全国にお届けするため、農家1戸ずつの生産データを分析、共有し、土づくりや施肥などにこだわって丁寧に育てられています。



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。