



とよみつひめ

出荷時期 | 5月中旬～10月

主な生産地 | 朝倉市、飯塚市、うきは市、久留米市など

ワンポイント

いちじくには美容に良いとされているカルシウム、カリウム、食物繊維などが豊富に含まれています。美容と健康を意識する方には是非食べて頂きたいフルーツです。

福岡県は、全国5位のいちじくの生産量を誇ります。中でも、福岡県で開発されたオリジナル品種「とよみつひめ」は、平均糖度が17度以上という際立つ甘味を持っています。「とよみつひめ」という名前は、開発された農林業総合試験場豊前分場の地名である豊（とよ）と甘さを表す蜜（みつ）から名付けられました。皮が薄いため、皮ごと食べることができ、果肉が緻密で厚く滑らかな食感が特長です。

初夏から秋口の福岡を代表するフルーツとして全国のスイーツショップやレストランで取り扱われ、若い世代からの人気も高い「とよみつひめ」。年々人気が上がっている注目のフルーツです。

きのこ

（博多ぶなしめじ、博多えのき、博多すぎたけ、王リング）

出荷時期 | 1年中

主な生産地 | 大木町、八女市、大牟田市

ワンポイント

「博多ぶなしめじ」はクセがなく淡泊な味わいと粒ぞろいの良さが特長です。低カロリーでビタミンB群などの栄養を含むので、料理のジャンルを問わず、あらゆるメニューにプラスしてみてください。

長野県、新潟県に次いで全国3位のきのこ生産量を誇る福岡県。中でも、県の南部に位置する大木町は、西日本一の生産量を誇るきのこの生産地です。昔から水害で田畑が水につかる被害が多かった大木町では、約50年前、通年で安定した収穫が可能なきのこに注目。生産者は長野県に出向き、菌の培養方法や培地を瓶に詰めて育てる栽培方法を習得したそうです。その後、種菌研究所の設立や生産工場の共同経営といった生産者の熱意と努力により、今では全国でも有数の生産地となりました。

大木町では、主力である「博多ぶなしめじ」や「博多えのき」だけでなく、希少品種の栽培にも力を入れています。香り高くアワビのような食感が楽しめる「王リング」や、“幻のきのこ”と言われている「ヌメリシグタケ」を福岡県が改良した「博多すぎたけ」は、福岡県のみで栽培される品種で、特徴的な見栄えもあり、新しい貴重な食材として注目されています。



サラダ菜

出荷時期 | 1年中

主な生産地 | 久留米市

ワンポイント

生で食べるだけでなく、火を入れても美味しいと評判のサラダ菜。平成30年にJAくるめが開催したレシビコンテストでは、炒めて食べる「サラダ菜ベベロンチーノ」が1位に輝きました。

筑後川流域のサラダ菜は日本でも有数の生産量を誇ります。水はけのよい筑後地域では、もともとレタスなどの葉物の生産が盛んでしたが、夏場の栽培ができないことから、昭和62年に周年栽培が可能なサラダ菜の生産が始まりました。全国的には水耕栽培で育てられることが多いサラダ菜ですが、福岡では筑後川流域の肥沃な大地を活かした土耕栽培で育てられているため、水耕栽培品に比べ棚持ちがよく、味が濃厚と市場で高い評価を受けています。

JAくるめが出荷する「博多サラダ菜」は、ビタミンKの含有量の高さが認められ、令和4年から「栄養機能食品（ビタミンK）」として出荷するようになりました。ビタミンKは、血液凝固作用があり、カルシウムの摂取を助ける大切な栄養素。サラダ菜の栄養機能表示は全国初です。