

ふく おか けん さん
福岡県産の
た もの
食べ物

旬を学ぼう!

ふく おか けん さま さま た もの せい さん
福岡県では、様々な食べ物が生産されています。

た もの ねん なか もっと た
それぞれの食べ物には、1年の中で最もおいしく食べられる

しゅん
「旬」があります。みんなは、いくつわかったかな?

① 福岡有明のり



こた
答えは… **A** 11月~3月

ふく おか けん ぜん こく ゆう せう せい さん けん まい とし おく まい せい さん
福岡県は全国有数のノリ生産県で、毎年15億枚くらい生産されています。
けん なん ぶ あり あけ かい せい さん ふく おか あり あけ かお ゆた ぐち と
県南部の有明海で生産される「福岡有明のり」は、香り豊かで口溶
けもよく舌の上に旨味が広がるのが特長。贈答用にも用いられる最
した う え う ま み ひろ かん ち ょ う し そ う と う よ う もち さい
高級品です。筑後川から有明海へ流れ込む豊富な栄養を吸収し、有明
こ う き ゅ う ひん ち く こ かわ あり あけ かい な が こ ほう ふ えい よう き ゅ う し ゅ う あり あけ
海特有の大きな干満差により干潮時にノリが空中でほどよく乾燥す
かい とく ゆう おお う え かん まん さ かん ち ょ う し かん そ う
ることで、おいしいノリが育ちます。

おも さん ち あり あけ かい
主な産地 有明海

② いちじく



こた
答えは… **H** 8月下旬~9月下旬

ふく おか けん あい ち けん つ ぜん こく だい い さい ばい めん せき ほ こ ふく おか
福岡県は愛知県に次いで全国第2位の栽培面積を誇っています。福岡
けん ない ます い ほう らい し さい ばい
県内では「とよみつひめ」「栴井ドーフィン」「蓬莱柿」が栽培されてい
ます。いちじくに含まれる食物繊維量は果物の中でもトップクラスで
ふく ぶく し ゅ く も つ せん い り ょ う くだ もの なか
す。福岡県が開発した「とよみつひめ」はとても甘く果肉が肉厚、なめ
ふく おか けん かい はつ あま か に く に く あつ
らかな食感が特徴で、若い女性からも好評を得ています。

おも さん ち ゆく は し し あ さ く ら し く る め し
主な産地 行橋市、朝倉市、久留米市

③ いちご



こた
答えは… **E** 3月~4月

ふく おか けん とち き けん つ ぜん こく だい い さ く つ け めん せき ほ こ へい せい
福岡県は栃木県に次いで全国第2位の作付面積を誇っています。平成
ねん と けん かい はつ せい さん はし
14年度からは、県で開発した「あまおう」の生産を始めました。あか
い・まるい・おおきい・うまいが特徴の「あまおう」。鮮やかな赤色と
とく ち ょ う あざ あか い ょ う
どっしりとした風格は、まさに“いちごの王様”の名にぴったりです。
ふう かく おう さま な
ビタミンCやカリウム、食物繊維が多く含まれています。

おも さん ち や め し く る め し ひろ かわ まち
主な産地 八女市、久留米市、広川町

④あじ



こた 答えは… ㉟ 5月~10月

筑前海でとれるアジは、漁場が近いため、新鮮で脂ののりが良く、とても美味しいのが特徴です。刺身やフライ、干物など、様々な食べ方が楽しめます。特に、宗像市の宗像漁協アジ釣り船団が漁獲した瀬付きの天然アジは「釣りあじちゃん」というブランド名で流通しており、地元飲食店を中心に提供されています。

おも さん ち ちく ぜん かい
主な産地 筑前海

⑤トラフグ



こた 答えは… ㊦ 12月~2月

福岡県は「フグの王様」といわれる天然トラフグの全国トップクラスの漁獲量を誇り、中でも宗像市の鐘崎漁港は県内最大の水揚げ港です。「鐘崎天然とらふく」は、宗像市の宗像漁協ふく延縄船団が漁獲した天然のトラフグで、筑前海の荒波で身が引き締まり、歯ごたえと旨味と甘みが抜群の高級品です。

おも さん ち ちく ぜん かい
主な産地 筑前海

⑥アスパラガス



こた 答えは… ㉿ 3月~4月、7月~8月

福岡県産アスパラガスは、雨よけハウスで栽培します。鮮やかなグリーンが美しい春芽のピークは3~4月。露地栽培より色は薄くなるものの根元まで軟らかい夏芽は7~8月にピークを迎えます。アスパラギン酸やビタミンC、ルチン等を含んでいます。

おも さん ち おお き まち おお かわ し やな がわ し
主な産地 大木町、大川市、柳川市

⑦トマト



こた 答えは… ㊁ 3月~6月

福岡県産のトマトは、安全と美味しさにこだわってつくられています。くせがなく甘味があるのが特徴で、日持ちの良さと品質には自信があります。生のままサラダにいれたり、トマト煮、スープやシチューの味付けなど、いろいろ楽しめます。

おも さん ち し きた きゅうしゅうし く る め し
主な産地 うきは市、北九州市、久留米市

⑧たけのこ



こた 答えは… ⑥ **3** がつ げ じゅん ~ **4** がつ ちゅう じゅん 月下旬 ~ 4月中旬

福岡県は、たけのこ生産量が全国第1位で、全国生産量の4分の1以上を占めています。北九州市の合馬地区では、いち早くブランド化への取組が進められ、「合馬たけのこ」が地域団体商標に登録されました。

おも 主な産地 さん ち や め し し きたきゅうしゅうし 八女市、みやま市、北九州市

⑨かき



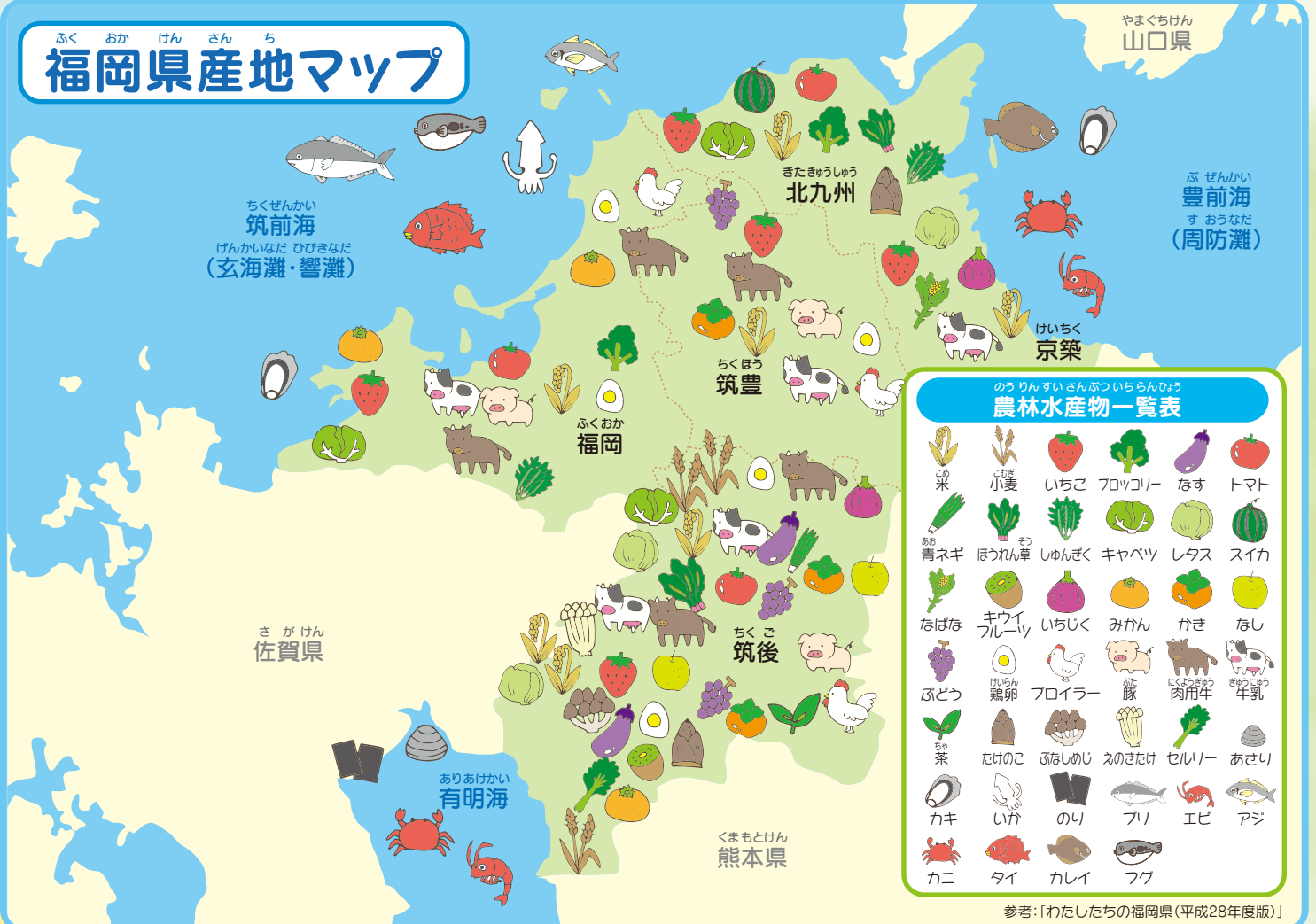
こた 答えは… ① **10** がつ ちゅう じゅん ~ **11** がつ げ じゅん 月中旬 ~ 11月下旬

福岡県は全国第3位の栽培面積を誇っています。中でも特に生産が盛んなのは、うきは市や朝倉市、久留米市などを中心とする筑後川流域。これらの地域は日当たりと水はけの良い、なだらかな斜面が多く、かき作りにとても適しています。「富有」「松本早生富有」などの品種が栽培されています。また、福岡県が開発した新品種「秋王」は、サクサクした食感で大変美味しく、高い評価を得ています。

おも 主な産地 さん ち あさくら し し くる め し 朝倉市、うきは市、久留米市

解説文参考:「ふくおか農林水産ひろばHP キッスページ:ふくおか知っとこ図鑑」「福岡県農林水産ブランド化推進協議会HP:福岡県農産物カタログ」

福岡県産地マップ



参考:「わたしたちの福岡県(平成28年度版)」