

目次

福岡県の農林水産物の紹介 P2 - P4

福岡・朝倉エリア P5 - P9

● 宗像市	 P7	● 春日市	 P8
● 福津市	 P7	● 那珂川市	 P9
● 古賀市	 P7	● 太宰府市	 P9
● 新宮町	 P7	● 筑紫野市	 P9
● 福岡市	 P7 - P8	● 筑前町	 P9
● 糸島市	 P8	● 朝倉市	 P9
● 大野城市	 P8	● 東峰村	 P9

直売所を楽しもう！ P10

北九州・京築・筑豊エリア P11 - P15

● 北九州市	 P13	● 直方市	 P14
● 水巻町	 P13	● 宮若市	 P14
● 遠賀町	 P13	● 福智町	 P14
● 岡垣町	 P13	● 香春町	 P14
● 中間市	 P13	● 田川市	 P14
● 苅田町	 P13	● 糸田町	 P15
● 行橋市	 P13	● 飯塚市	 P15
● みやこ町	 P13 - P14	● 赤村	 P15
● 築上町	 P14	● 大任町	 P15
● 豊前市	 P14	● 川崎町	 P15
● 吉富町	 P14	● 嘉麻市	 P15
● 上毛町	 P14	● 添田町	 P15
● 鞍手町	 P14		

筑後エリア P16 - P18

● 小郡市	 P17	● みやま市	 P17
● 久留米市	 P17	● 大牟田市	 P17
● うきは市	 P17	● 広川町	 P17
● 大木町	 P17	● 八女市	 P18
● 筑後市	 P17		

福岡県の
農林水産物の
紹介

米・麦・大豆

元気つくし

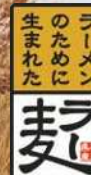
夏の暑さに強く、元気に育つお米です。一粒一粒がしっかりとっていて、つやと粘りがあり、炊きたてはもちろん冷めてもおいしいのが特長です。



ラー麦

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。

麺にしたとき、コシが強い、歯切れがいい、色がいいといったラーメンにぴったりな特長を持ちます。



ふくよかまる

福岡県が開発した大豆の新品種。従来品種の「フクユタカ」と比べ、収量が1割程度多く、加工した際の甘味やコクがあるのが特長です。



お茶

福岡の八女茶

八女地域を中心に栽培され、甘くコクがあり、うま味強いのが特長です。全国茶品評会において農林水産大臣賞や産地賞を数多く受賞するなど高い評価を受けています。



野菜・果物



博多なす

濃紫紺色のすりと長いボディで、あくが少なく、まるやかな口あたりが特長です。和洋中間わず、どんな料理にもよく合います。



博多万能ねぎ

「生でよし、煮てよし、薬味によし」。その名のとおりでどんな料理にも合う万能野菜。特有の風味と日持ちの長さが自慢です。



あまおう

福岡県だけで生産されているオリジナル品種。果実が大きく、形が整っていて赤くて艶があり、甘みと酸味のバランスが良いのが特長です。



秋王

糖度が高くサクサクした食感。きれいな橙赤色で、種がほとんどないという特長を持つ、まさに「柿の王様」。



とよみつひめ

名前同様、強い甘味が特長のオリジナル品種。色鮮やかなルビー色の果肉と肉厚な白い果肉は、果汁たっぷりでなめらかな舌触りです。



早味かん

早くから販売が始まる極早生みかんの中でも、糖度が高くとろけるような食感が特長のオリジナル品種です。

林産



博多ぶなしめじ

「博多ぶなしめじ」が新品種にリニューアル！くせがなく、子どもでも食べやすく、さらに美味しく生まれ変わりました。どんな料理にも合う万能きのこです。



花き

福岡県は全国有数の花の産地です。キクやバラなど、豊富な種類があります。日々の生活に、一輪のお花をどうぞ。



水産



一本槍

筑前海の漁師が一本一本丁寧に釣り上げています。コリコリした歯ごたえと、口の中に広がる旨味と甘みが特長です。



豊前海一粒かき

波の穏やかな漁場で餌をたっぷり食べて育ったカキは、身入りが抜群に良く大粒で濃厚な味わいが特長です。



福岡有明のり

有明海の豊富な栄養を吸収し育ったノリは、香り豊かで口どけもよく、舌の上に旨みが広がるのが特長です。

畜産



博多和牛

福岡県内産の稲わらを主食とした良質な飼料で育てており、肉質は柔らかくジューシーな美味しさが特長です。



はかた一番どり

うま味成分のイノシン酸が一般的な鶏肉よりも 15% ほど多く、優れた食味とさっくりとした歯ごたえが特長です。



はかた地どり

地鶏ならではの噛みごたえ、噛むほどに増す旨味に加え、肉質がきめ細やかでサクッとした歯切れのよさが特長です。

