

食の宝庫で地産地消

地産地消とは？ 地元で生産されたさまざまな農産物や水産物などをその地域で消費することが「地産地消」です。

新鮮なものが食べられるという利点があるだけでなく、地元の産業を活性化させ、その地の食文化を守るという役割もあります。

また、生産地から食卓までの輸送にかかる燃料消費などを抑えられることから、地球環境に優しい食のスタイルとも言えます。資源循環やエネルギー、インフラ設備などの分野で先駆的な事業を行い、「世界の環境首都」を目指す北九州市。市民である私たちも、地球環境に負荷の少ない食材を選んでみませんか。



若松潮風®キャベツ



大葉しゅんぎく



若松水切りトマト



北九州あわび

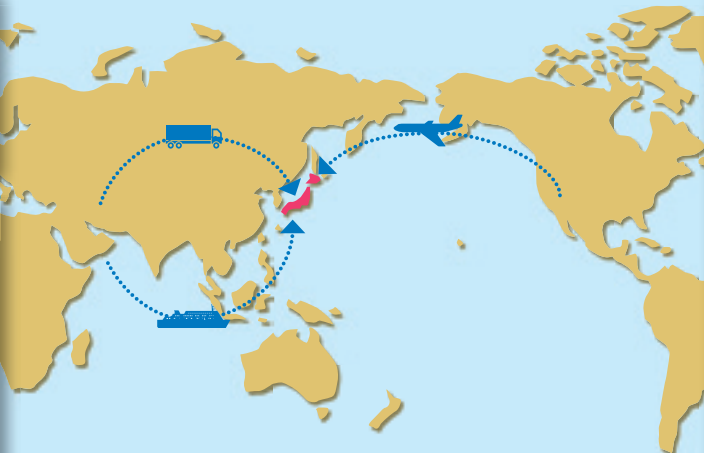
フード・マイレージとは？

食料(フード)の輸送量に輸送距離(マイレージ)を掛け合わせた指標のこと。この数値が大きいと環境負荷が大きくなる。

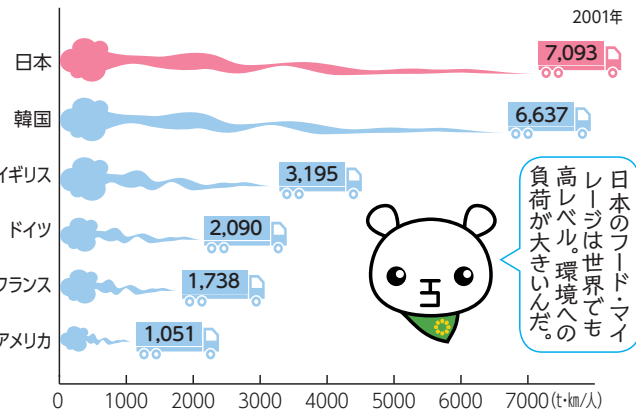
どうして環境に負荷がかかるの？

食材がとれた場所から食卓までの移動距離が長いと…

輸送にエネルギーを多く使う
↓
環境への負荷が大きい



各国の人口1人当たりのフード・マイレージ



出典：ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」〈<http://food-mileage.jp/>〉



藍の鰯

サワラがとれる小倉北区藍島近くの響灘は、潮流が速い上、その流れる向きも変わるため、餌となるプランクトンや小魚が豊富な好漁場。この海域で、本市が今年度「ピカイチ漁師」に認定した西羽勝さんらが中心となって釣るサワラは、「藍の鰯」というブランド名で高い評価を得ています。

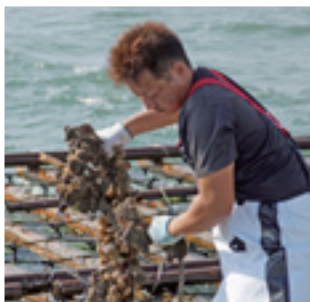


「藍の鰯」は、魚の体に傷がつきにくい一本釣りでの釣り上げられたサワラの中でも3kg以上のもので、エラから血を抜く処理(船上放血神経締め)が施されたブランド魚です。良質な魚に漁師の職人技を加えることが、本市でとれた魚に新たな価値を加えています。



おいしいこの秘密は、この生育環境だけではありません。手間を惜しまない養殖方法こそがおいしいこの決め手。ある程度力キが育ったら、身に養分を行き渡らせるため、殻に付着したフジツボや藻を落として再び海に戻します。二度養殖イカダから力キを引き上げて一つ一つバラバラにし、殻を人の手で磨きあげるといったこの手間が、海のミルクに例えられる良質な力キをつくり出のです。

豊前海一粒かき



門司区恒見沖で、県内初の養殖力キとなる、後の「豊前海一粒かき」の養殖が始まったのは、今から30年以上も前のこと。干満の差が大きく、力キの養分となる豊富なプランクトンを運ぶ川が何本も海に流れ込んでいるなど、大粒で濃厚な味の力キを育む好条件がそろっています。

あなたのもとに届くまで、
こんな工夫がされています
〜ちょっとした秘密を知ると愛着が湧いてきますよ〜

新しい名産品がまたひとつ！
北九州あわび

本市の新しい名産品として期待されている「北九州あわび」。その養殖は、漁港の公共用地で民間企業が事業を行う取り組みとしては全国で二例目で、若松区有毛の岩屋漁港で行われています。

「北九州あわび」は、陸上で養殖されており、地下水をくみ上げた水槽の中で、出荷までに通常2〜3年かかる時間を1年という短期間で成長します。

その成長の秘密は、酸素を目に見えない小さな気泡(酸素ナノバブル)にして、アワビの成長を促す独自の技術です。新しい名産品が、本市の都市ブランドを高める新たな価値をつくり始めています。



とれたて食材を楽しもう！
直売所と朝市

とれたての魚介類を買うことができる朝市が、週末に開催されています。早起きをして出掛けてみませんか。

●**柄杓田日曜朝市「漁師の店ひしゃくだ」** 12月までの毎月第2・4日曜日の7時から、門司区大字柄杓田1407で。

●**長浜土曜朝市** 12月までの毎月第2・4土曜日の8時から、小倉区末広丁16・16で。

●**平松とれとれ朝市** 12月までの毎週日曜日の7時から、小倉北区西港町船だまり特設会場で。

*各朝市は、売り切れ次第終了します。

この他にも市内各地に20の直売所と朝市があります。



朝市と直売所の位置図QRコード