



主な内容

特集 1~2
地産地消

トピックス 3~4
●北九州市の新型コロナワクチン情報
●年末年始の救急医療体制と
ごみ収集日のお知らせ など

すこやかハート北九州 5
情報ステーション 6~11
*最終ページは人口データと若松区の情報

特集 地産地消

おいしいものたくさん! 北九州自慢の食材を食べよう



大都市でありながら、長く美しい海岸線や緑豊かな山々など、豊かな自然に囲まれた北九州市は、海・山・大地から、四季折々にさまざまな食材が届く、恵まれたまちです。

地元で生産された食材には、「生産された場所が分かる」「生産した人の顔が見える」という、安心感があります。また、生産地が近いので、すべてが「採れたて」で、味も抜群です。

その「おいしさ」は、市外でも高い評価を受けており、「まちの誇り」でもあります。

今回の特集では、そんな北九州自慢の食材について、ご紹介します。



北九州自慢の食材 (ほんの一部です)



大葉しゅんぎく
旬 11~5月
[小倉南区]



キャベツ
旬 11~4月
[若松区・小倉南区]



トマト
旬 2~8月
[若松区・小倉南区]



たけのこ
旬 1~4月
[小倉南区]



小倉牛
旬 通年
[小倉南区]



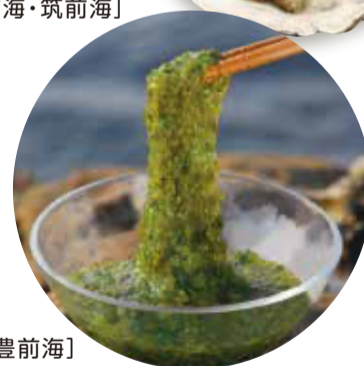
マダコ
旬 12~3月/6~9月
[筑前海・豊前海]



ガザミ
旬 7~11月
[筑前海・豊前海]



マガキ
旬 12~3月
[豊前海・筑前海]



アカモク
旬 4~5月
[筑前海・豊前海]

特集は2ページに続きます

2ページでは、旬を迎えたキャベツ(若松潮風®キャベツ)と、これから旬を迎えるマガキ(豊前海一粒かき)をテーマに北九州の食材の魅力を深掘りします。

お家で簡単に作れて、
おいしいレシピも紹介します!!

