

産地で聞きました!おいしさと安全・安心へのこだわり

豊前海一粒かき

曾根干潟沖の豊かな海が育てた「濃厚な味」

「豊前海一粒かき」が育つのは、豊前海に面した曾根干潟沖の海。その一角、門司区恒見沖に私がカキを育てているカキ棚があります。1~3月のカキが一番おいしくなる時季、直売所には旬のカキを求めて、市内はもちろん県外からも大勢の方が来られます。中には「カキは苦手だったけど、ここのカキを食べたら好きになった」という方もいらして、励みになります。水揚げしたカキは直売所と卸売市場に出すほか、最近では東京のオイスターバー、これは日本各地から厳選したカキを出すお店ですが、そうした専門店にも出荷しています。



豊前海北部漁協恒見支所 江口 英利さん

プランクトンが豊富な干潟沖の海で育った豊前海一粒かきは、大粒で、味も濃厚。身入りが良くなるように、生育中に一度陸に揚げ、殻に着いたフジツボや藻をよく落として海に戻すほか、出荷前に紫外線で殺菌処理を加えるなど、安心して食べてもらえるよう、手間を惜しまず育てた一粒一粒を、多くの方に味わってほしいと思います。

若松潮風®キャベツ

潮風と赤土のコラボが生んだ「極上の甘み」

若松潮風®キャベツの特徴は、まろやかで濃密な甘みです。広島のある有名なお好み焼き店で「このキャベツがいちばん!」と重宝されるなど、県外にもファンを広げています。

独特の甘みを生むのは、若松ならではの潮風と赤土です。玄海灘から絶え間なく吹きつけるミネラル豊富な潮風が強い甘みを育み、赤色褐色森林土と呼ばれる赤みがかかった粘着質の土壌が、ひと玉



松浦ファーム 松浦 剛さん

ひと玉をぎゅっと詰まった巻きの良いキャベツに育てます。畑に撒く有機牡蠣殻石灰も、病気知らずの元気なキャベツを届ける工夫の一つ。地元JAのキャベツ部会でも、「肥料はいつ、どのくらい与えたか」など、独自の安全基準を作ってチェックするなど、安全・安心なキャベツ



をお届けする努力を重ねています。煮て、蒸して、もちろん生でも、若松潮風®キャベツの楽しみ方は工夫次第で無限に広がります。皆さんもぜひ、旬の甘みを味わったあとは、自信のレシピをSNSなどで紹介してください。「若松潮風®キャベツ」は、北九州農業協同組合の登録商標です。

豊前海一粒かきと若松潮風®キャベツを使った旬のおいしさ満喫レシピ

キャベツと青菜のアンチョビ昆布炒め



材料
●キャベツ ●青菜 ●アンチョビ ●塩昆布
●ニンニク ●鷹の爪 ●オリーブオイル

手順
① フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニク、アンチョビ、鷹の爪を炒める。
② ニンニクの香りがでてきたら、キャベツと青菜を入れて炒める。
③ キャベツに火が通ったら、塩昆布で塩味を整える。

殻付きカキのトマトバジル焼き



材料
●カキ ●トマトソース(市販のもの)
●ジェノバソース(市販のもの)
●とろけるチーズ

手順
① カキの殻を開けて、トマトソースをかける。
② トマトソースの上にとろけるチーズをのせ、220度のオーブンで焼く。
③ チーズに焦げ目がついたら、仕上げにジェノバソースをかける。

カキのロールキャベツ



材料
●カキ ●キャベツ ●ホワイトソース
●塩・こしょう (市販のもの)

手順
① キャベツがしんなりするまで茹でる。
② キャベツでカキの身を包み、ようじでとめる。
③ 鍋にロールキャベツを敷き詰め、水、ホワイトソース、そして殻に残ったカキの汁を入れて煮込む。
④ 塩・こしょうで味を調えたら出来上がり。

豊前海一粒かきと若松潮風®キャベツが買える場所



豊前海一粒かき

門司区と小倉南区にある、漁師直売所で購入することができます。直売所の場所などの詳細は、次のいずれかの漁協に☎を。なお購入は、カキが一番おいしくなる1~3月がおすすめです。

- 豊前海北部漁協 恒見支所 …… ☎481・0055
- 豊前海北部漁協 柄杓田地区 …… ☎341・8911
- 北九州東部漁協 吉田地区 …… ☎471・7627
- 曾根漁協 …… ☎471・7128

若松潮風®キャベツ

- かつぱの里若松店(若松区大字弘川) …… ☎741・6070
 - かつぱの里八幡店(八幡西区馬場山東二丁目) …… ☎618・0101
 - 大地の恵み西中店(小倉南区徳吉西一丁目) …… ☎451・5139
- キャベツのほか、旬の地元農産物を豊富に取りそろえています。営業時間などは、各店舗に☎を。

[各食材のお問い合わせ] ■(海産物)産業経済局水産課 ☎582・2086 ■(農畜産物)産業経済局農林課 ☎582・2078

この特集に関するお問い合わせ 産業経済局農林課 ☎582・2078

農林水産物
ガイドマップも
ご覧ください

