

北九州

2026
令和8年

2/15

Kitakyushu
Action!

動かせ、未来。北九州市

市政だより

No.1500 [毎月1日・15日 発行]

主な内容

特集 1~2

地産地消

トピックス 3~4

- 1500号記念
市政だよりと振り返る北九州市
- 新ビジョンのキービジュアルが
完成しました 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

担 産業経済局農林課 ☎582・2078、水産課 ☎582・2086

北九州の味を 楽しもう

旬

若松潮風®キャベツ

旬

旬の時期:11~3月
【若松区】

合馬たけのこ

旬

旬の時期:1~4月
【小倉南区】

若松水切りトマト

旬

旬の時期:2~6月
【若松区】

うまからーま®
(大葉しゅんぎく)

旬

旬の時期:11~5月
【小倉南区】

豊かな大自然の恵み 農産物&水産物 四季を彩る北九州の食材たち

ほんの一例です

関門海峡たこ

旬の時期:7~9月
【関門海峡】

豊前海一粒かき

旬

旬の時期:12~3月
【豊前海】

小倉牛

旬の時期:通年
【小倉南区・若松区・
八幡西区】

豊前本ガニ

旬の時期:8~11月
【豊前海】

北九州市は東側には干潟、西側には藻場(海藻が茂る沿岸の浅い海域)や磯場(岩や石が多い海岸周辺の海域)と、性質の異なる海が広がっているため、年間を通じてさまざまな種類の魚介類が水揚げされます。

響灘

暖流と寒流がぶつかり多くのプランクトンが発生し、多種多様な魚が集まる。

関門海峡

急流が発生する海峡で身が締まった魚が育つ。

豊前海

河川から豊富な山の栄養が流れ込み、浅場や干潟も広がる内海。

海の利

3つの特徴の異なる海がもたらす、極上の恵み

地の利

極上の魚が集まる北九州市中央卸売市場

人の利

おいしさを追求する漁師・魚屋・すし職人などのプロたち

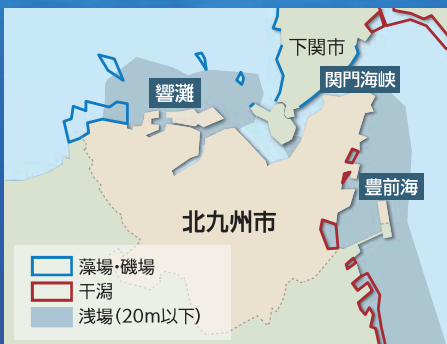
3つの「利」に恵まれているから、北九州市はすしもおいしい!

世界に通じる「すし」を起点に、北九州市の食文化を広く発信し、都市ブランドの強化と国内外からの観光客誘致を図るため、昨年4月に「すしの都課」を全国で初めて設置しました。

「すしの都 北九州市」
リーフレット



地元スーパーに「すしの都 北九州市」
特設PRコーナー設置(令和7年11月)



北九州ならではの海の幸をクイズにした子ども向けリーフレットもあります!

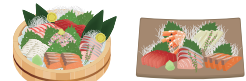


配布場所:スペースLABO
子どもの館 など

魚大好き!
北九州市民

年間消費額 全国1位!

7043円(全国平均:4247円)



※出典:家計調査結果(総務省統計局)
品目別都道府県庁所在地および政令指定都市
ランキング(R4~6平均)

すしの都 北九州市

〒都市ブランド創造局すしの都課 ☎482・1950

市政・生活情報の問い合わせ

北九州市コールセンター ☎582・4894(1月1日~3日を除く・8時30分~20時) FAX.582・3318

【編集・発行】北九州市広報戦略課 〒803-8501 北九州市小倉北区城内1-1 ☎582・2236 【北九州市ホームページ】▶

