

# 北九州

Kitakyushu  
**Action!**  
動かせ、未来。北九州市

市政だより

2026  
令和8年  
2/15

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

担当 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®キヤベツ

旬の時期:11~3月  
【若松区】

うまかるーま®  
（大葉しゅんぎく）

旬の時期:11~5月  
【小倉南区】

合馬たけのこ

旬の時期:1~4月  
【小倉南区】

若松水切りトマト

旬の時期:2~6月  
【若松区】

市長からのメッセージ

毎日の食卓には、このまちの海と大地がくれた「恵み」が息づいています。

北九州市が大切にしたいのは、作る人の顔を思い浮かべながら、地元の味をいただく「地産地消」の暮らしです。新鮮な食材を選ぶことは、自分をいたわるだけでなく、このまちの産業や自然を支えることにもつながります。

こうした温かな食のつながりは、まちの確かな力となり、子どもたちの世代へ引き継がれていくはずです。地元を愛し、おいしく味わう。そんなシンプルな喜びから、豊かな明日を一緒につくりていきましょう。



北九州市長  
武内 和久

北九州市なら、必ず、できる！

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

小倉牛

旬の時期:通年  
【小倉南区・若松区・八幡西区】

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

人との利

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に、昨年4月に「すしの都課」を全国で初めて設置しました。



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)

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市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 T803-8501 北九州市小倉北区城内1-1 582-2236 【北九州市ホームページ】

