❶

❹

❸

❷

二丈町には、新鮮な農産物、海産物をはじめ加工食品や工芸品などの特産品があり、地元はもちろん都市部でも好評を得ています。

❻

❺

写真①　福吉のおどり干し

写真②　二丈赤米・黒米

写真③　博多張り子

写真④　手作りハム、ウィンナー

写真⑤　赤米酒、純米酒のセット「二重奏」

写真⑥　甘夏ワイン、甘夏ゼリー

町を知ろう！
【産業】

町民の知恵と力が“食”を支える。

二丈町の産業の柱は、農林業と漁業です。第1次産業と呼ばれるこれらの仕事に就く人の数は、少しずつ減っています。これに対し、建設業や製造業などの第2次産業、卸・小売業や金融・保険、サービス業などの第3次産業に就く人たちは増えています。これは二丈町だけでなく、全国的に見られる傾向です。

貿易が自由化され、海外から安い農畜産物や海産物がどんどん入ってくるようになりました。これに負けないよう農林業や漁業に従事する人は、産物の品質を高めたり、より美味しくなるよう、いろいろな工夫をしています。国や県、町もいろいろな政策を打ち出して応援しています。

二丈町で生産されている主な農産物は、穀類では米や麦、大豆など。野菜はブロッコリー、キャベツ、キュウリなどです。センリョウ（千両）、バラなどの花き類やミカン、イチゴなどの果物の生産も盛んです。特に夏ミカンや温州ミカンは、米・麦に次ぐ栽培面積があります。

町内産の材料を使った加工食品もたくさん作られています。赤米を使った「赤米酒」、甘夏を使った「甘夏ワイン」や「甘夏ゼリー」、昔ながらの作り方で手作りされる「ゴマ豆腐」や「ゴマプリン」などのほか、食品以外にも竹炭や工芸品などがあり、合わせて20種類近くもあります。これらは二丈町の特産品として、町内はもちろん福岡市など都市部の人たちに、たいへんな人気です。

町外、県外の人たちにもすっかりおなじみになった「二丈ふれあい夕市」や「福吉ふれあい朝市」、「いき産みちくさ市」には、とれたての新鮮な野菜や魚、特産品の数々がずらりと並んでいます。今、町で何がとれ、何が旬なのかが一目で分かります。これらの特産品は、福吉ふれあい交流センター「福ふくの里」や二丈温泉きららの湯敷地内にある「産直きらら」でも毎日販売されており、たくさんのお客でにぎわっています。

多くの人が健康に気をつける時代になり、これまで以上に安全で新鮮な食品が求められるようになりました。町内の生産者が心を込めて作った食品は、いろいろな場所で販売されています。朝市や夕市では、生産者と消費者が直接言葉を交わすことができ、それが消費者にとって大きな安心につながっています。このような生産者と消費者を直接結ぶ販売の形は、時代に合った新しい産業として育っていくでしょう。