



おいしいものが 集まる場所、糸島

海と山に囲まれ、肥沃な大地に恵まれた糸島は、
海の幸、山の幸、季節の恵みなど、
おいしいものの宝庫。
近年では、「糸島ブランド」として
全国的にも認知度や人気が高まっています。



甘い、濃い、糸島野菜



芥屋かぶ

糸島市志摩芥屋地域でのみ栽培されている「芥屋かぶ」。鮮やかな赤紫色の見た目が印象的ですが、芥屋以外ではこの色が出ないというから不思議です。天日干しにした後、海水に浸して甘酢漬けにすると、赤紫色のカブはかわいらしいピンク色に様変わり。肉質がやわらかく、古くから地元の人に親しまれています。



キャベツ

糸島のキャベツは、早生キャベツと寒玉キャベツの2つの生産出荷体制をとっています。早生キャベツはふんわりとしていてサラダなどの生食向き。寒玉キャベツはシャキシャキとした食感で炒め物や煮物に最適です。どちらも、高品質で安定した供給産地として高い評価を得ています。



ブロッコリー

大きく締まった緑色のつぼみが特徴で、栄養価が高い野菜として知られているブロッコリー。糸島のブロッコリーは県内生産量 No.1 (平成30年度)で、栽培面積は約130haもあります。鮮度を保持し、おいしく食べてもらうために各農家に冷蔵庫を設置。つぼみの部分はもちろん、茎まで楽しめるブロッコリーを目指した生産を行っています。



ネギ

ラーメンやうどんの引き立て役として欠かせないネギも糸島で多く生産されています。飲食業者などと直接取引する生産者も多く、実際の生産量は不明ですが、糸島ではキャベツやブロッコリーと並ぶ生産量を誇り、県内でも有数の産地となっています。

品質の高さが、全国的に高い評価

くだもの

博多あまおう

あかい・まるい・おおきい・うまいの4つの頭文字をとって名付けられた福岡を代表するいちご「博多あまおう」は、大粒で濃厚な甘みが特長。一度食べたら忘れられない味わいを持っています。糸島の生産者が手間と愛情をかけた高品質な「博多あまおう」は全国的に人気が高く、海外へも輸出されています。



はるか

奇跡の柑橘とも称される、糸島生まれのミカン「はるか」。糸島市二丈地域で、日向夏と甘夏柑が自然交配しているのを偶然発見したのは、昭和55年のこと。その後長い年月をかけて育成し、平成8年に品種登録されました。鮮やかな黄色の果皮で、香りも爽やか。甘みが強く、視覚・嗅覚と味覚とのギャップが楽しめます。



あま伊都

マスカットベリーAと巨峰を掛け合わせ、九州大学が開発したブドウの新品種BKシードレス。糸島市でも平成27年から試験栽培を始め、新たな糸島の農産物ブランドの一つとして「あま伊都」と名付けました。粒が大きく、少し赤みがかっているのが特徴。糖度は20度を超えることもあるほど、甘みの強いブドウです。



柑橘

温暖な気候に恵まれた糸島半島は柑橘の栽培が盛んで、みかんどころと呼ばれています。温州みかんのブランド紅まる君や、甘園坊、中晩柑の王様デコボン、真っ赤で独特の香りを持つアンコールなど、たくさんの品種が栽培されています。糸島では糖度を高めるため、水分をコントロールした栽培を行うなど品質の向上を図っています。



森からの栄養が流れ込む豊かな漁場

すいさんぶつ



天然マダイ

糸島市における平成29年のマダイ漁獲量は955tで、7年連続日本一を誇ります。それを支えるのはマダイ漁をめぐる千年の歴史と、代々の漁師によって受け継がれる吾智網漁という伝統漁法です。玄界灘のなかでも糸島半島沖合の海は水深や地形などの好条件が重なった好漁場。栄養分も豊富で産卵に適しているのです。



糸島カキ

対馬暖流と脊振山系の恩恵を受けた糸島の豊潤な海で育つかきは、身がぷりぷりで、栄養価も豊富。旬を迎える冬になると各漁港にはカキ小屋が立ち並び、多くの人でにぎわいます。そこで提供される「糸島カキ」は、JF糸島カキ養殖漁業部会の厳しい検査基準に合格した安心で安全なものだけ。地域団体商標登録も取得しました。



山田錦

酒米の王者ともいわれ、全国でも極めて限られた地域でのみ栽培している「山田錦」。糸島では30年以上前から栽培がスタートし、県内一の生産量を誇ります。脊振山系から流れ出る豊かな水や、土壌、寒暖差といった自然条件と、生産者たちの栽培技術。最高品質の「山田錦」を生み出す条件が、糸島にはそろっています。



二丈赤米

黒米とともに古代米と呼ばれ、赤褐色で赤飯のルーツといわれる赤米。これに現代のもち米を掛け合わせた品種が「二丈赤米」です。長年の研究で、従来のパサパサとした食感を抑えることに成功しました。農業や化学肥料などをほとんど使わずに栽培し、ビタミンやミネラル、ポリフェノールなどの成分を多く含みます。

一頭一頭、愛情を たっぷりかけて育てる

ちくさん

糸島牛・糸島豚

博多和牛の名で流通する黒毛和牛「糸島牛」は、きめ細かな肉質とやわらかい食感が特長です。餌には配合飼料に加え、福岡県産の稲ワラを使用。県の品評会で、何度も上位に入賞しました。



糸島産の統一ブランド「糸島豚」は、餌や水、生育方法にこだわり、品質の高さが評価されています。また、養豚農家による独自銘柄も人気があります。

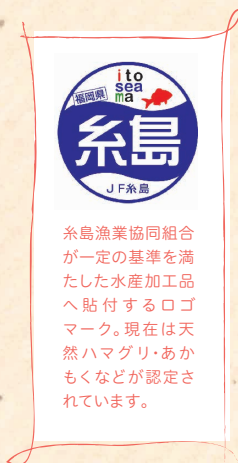
特鮮本鰯

やわらかな身と上品な甘味が特長の高級魚。10月から3月までの脂ののった時期に釣られた2.5kg以上のサワラに高鮮度処理を施し、「特鮮本鰯」としてブランド化を進めています。その魅力をPRするために、毎年「糸島さわらフェア」を開催。糸島市や福岡市の飲食店では「特鮮本鰯」を使った料理を楽しむことができます。



天然ハマグリ

糸島の加布里干潟は古くからハマグリ的好漁場です。乱獲により激減した時期もありましたが、厳しい資源管理を行うことで漁獲量が回復。国内流通の1割といわれる国産ハマグリのみならず貴重な「天然ハマグリ」として、京都や大阪へ出荷しています。甘みとうまみを引き出すアミノ酸を多く含んだ、濃厚な味わいが特長です。



やさい (H29年産福岡県農業統計調査)

	収穫量 (トン)	収穫量順位
ブロッコリー	965.3	県内 1 位
キュウリ	2,007.8	県内 1 位
ネギ	739.7	県内 2 位
キャベツ	2,538.7	県内 2 位
ダイコン	410.8	県内 3 位
イチゴ	1,104.8	県内 5 位

こめ (H30年産作況調査)

	収穫量 (トン)	収穫量順位
水稲	9,590	県内 2 位

かんきつ (H29年産特産果樹生産動態等調査)

	収穫量 (トン)	収穫量順位
温州ミカン以外	350.5	県内 1 位
柑橘類合計	550.5	県内 4 位



ちくさん (H31年2月1日現在 家畜飼養頭羽数調査)

	飼養数 (頭羽)	飼養数順位
乳用牛	2,115	県内 2 位
豚	21,032	県内 2 位
肉用牛 (繁殖)	296	県内 3 位
ブロイラー	109,768	県内 3 位
採卵鶏	282,049	県内 4 位
肉用牛 (肥育)	1,273	県内 5 位

すいさんぶつ (H29年市町村別 海面漁業生産統計調査)

	収穫量 (トン)	収穫量順位
マダイ	955	県内 1 位
サワラ	261	県内 1 位
カキ	472	県内 1 位
ハマグリ	12.7	—

