

福岡県の水産物紹介

福岡県水産振興課

福岡の水産物は季節がわり。

3つの海から多種多様のおいしさが届きます

福岡は、それぞれ特色のある3つの海に囲まれ、様々なおいしい水産物が獲れます。外海の筑前海(玄界灘・響灘)ではマダイやフグなどの魚類、内湾の有明海ではノリやアサリ、内海の豊前海(周防灘)ではカキやワタリガニなど、季節毎に様々な旬の美味が楽しめるのも大きな魅力です。

◆春 漁獲時期: ←→ 販売時期: ←→

福岡の水産物/月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
マダイ	←→											
関門海峡たこ	←→											
金印汐わかめ			←→									
弘わかめ	←→											
あかもく			←→									
博多もずく	←→											

マダイ

筑前海(玄界灘)は、古くは延喜式(927)に全国10余りのタイ産地の一つとして名前があがっており、身の締まりがよい上品な味わいの天然マダイとして定評があります。漁から帰港してすぐに干物に加工して冷凍パック保存した、産地ならではの「西浦の新鮮干物」も人気です。



◇ JF 糸島 志摩の四季 <http://www.shimanoshiki.jp/> TEL:092-327-4033

◇ 鐘の岬活魚センター <http://www.jf-munakata.jp/> TEL:0940-62-1570

◇ 福岡市漁協 西浦支所 TEL:092-809-2231

関門海峡たこ【かんもんかいきょうたこ】

関門海峡で漁獲した500g以上のマダコが「関門海峡たこ」。潮の流れが早く餌が豊富な漁場で育つタコは、足は短いですが太くて身が締まっ
ていて、プリプリの食感と噛めば噛むほど出てくる旨味が特長です。

◇ 北九州市漁協 平松支所 TEL:093-571-0265



金印汐わかめ【きんいんしおわかめ】、弘わかめ【ひろわかめ】

志賀島では福岡市漁協が2ブランドのワカメを生産しています。「金印汐わかめ」は志賀島支所の養殖ワカメ、「弘わかめ」は弘支所の養殖と天然のワカメ。天然の葉はしっかりめ、養殖は柔らかめです。磯の香りがよく、葉が肉厚でシャキシャキした歯触りと、煮込むととろけるような柔らかい食感の両方が楽しめるのが特長です。

◇ 福岡市漁協 志賀島支所 TEL:092-603-6509

◇ 福岡市漁協 弘支所 TEL:092-603-6611

◇ 志賀島自然休暇村センター(売店) TEL:092-603-1644



あかもく

最近、福岡でも食べられ始めたネバネバ海藻「あかもく」。筑前海と豊前海の7漁協で収穫し、すぐに加工し冷凍されており長期保存が可能です。鮮やかな緑色で爽やかな磯の香り、山芋のような粘りとくせのない味がご
はんや麺類、汁物と相性が良くリピーター増加中です。

◇ 福ふくの里 TEL:092-326-6886

◇ ひびき灘漁協岩屋支所 TEL:093-741-1556

◇ 豊築漁協食堂・直売所「うみてらす豊前」<http://umiterrace-buzen.com/> TEL:0979-64-6717



博多もずく【はかたもずく】

「博多もずく」は、主に糸島漁協芥屋支所で生産されるフトモズクです。フトモズクはオキナワモズクとは違う種類。きれいな緑色に、太くてツルツとした喉越しが美味で、地元では「そーめんのり」とも呼ばれています。

◇ 糸島漁協 芥屋支所 <http://www.jf-net.ne.jp/foitoshima/index.htm>

TEL:092-328-2023

◇ JF 糸島 志摩の四季 <http://www.shimanoshiki.jp/> TEL:092-327-4033



◆夏 漁獲時期: ←————→ 販売時期: ←————→

福岡の水産物／月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
釣りあじ玄ちゃん				←————→								
一本槍					←————→							
海士の極							←————→					

釣りあじ玄ちゃん【つりあじげんちゃん】

「釣りあじ玄ちゃん」は、宗像の宗像漁協所属の鐘崎アジ釣り船団が漁獲した瀬付きの天然アジのうち体長 26cm 以上で、漁獲時から調理場まで手を触れない流通で鮮度管理された活きたアジのみが名乗れます。この厳しい基準をクリアしたものは、身の締まりが抜群でプリプリの歯ごたえ、脂ものっており青魚特有の旨味とじんわりとした甘みが特長。地元旅館を中心に提供されています。



◇ 鐘の岬活魚センター <http://www.jf-munakata.jp/> TEL:0940-62-1570

一本槍【いっぽんやり】

「一本槍」は、県内の漁業者が釣りで1本ずつ丁寧に漁獲した、胴長 15cm 以上のケンサキイカ。ケンサキイカは筑前海でヤリイカと呼ばれる高級イカで、ほんのりとした甘みが特長。玄界灘の荒波育ちの身は、お造りではコリコリの歯ごたえが、天ぷらなど火を通すと上品な柔らかさとなり2度楽しめます。



◇ 福岡県漁連 <http://www.fogyorenjf-net.ne.jp/ipponyari/> TEL:092-713-1162

海士の極【あまのきわみ】

きれいな海に浮かぶ福岡県最西端の姫島。その糸島漁協姫島支所で漁獲した高級なアカウニを、殺菌海水に浮かべてパック詰めしたものが「海士の極」です。とれたてのウニ本来の濃厚な甘みが口いっぱいに広がり、幸せなひとときが味わえます。



◇ JF 糸島 志摩の四季 <http://www.shimanoshiki.jp/> TEL:092-327-4033

◆秋 漁獲時期: ←————→ 販売時期: ←————→

福岡の水産物／月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
カナトフグ									←————→	←————→	←————→	←————→
豊前本ガニ										←————→	←————→	←————→
サワラ	←————→	←————→							←————→	←————→	←————→	←————→

カナトフグ (標準和名:シロサバフグ)

カナトフグは、筑前海(玄界灘)で主にふぐかご漁業で漁獲されるフグで、トラフグと比較して値段が手頃です。あっさりした白身が特徴で、刺身や味噌汁、鍋物、唐揚げなど、さまざまな料理法でおいしく頂けます。

◇ 福岡県漁連 <http://www.fogyorenjf-net.ne.jp/> TEL:092-713-1162

◇ 鐘の岬活魚センター <http://www.jf-munakata.jp/> TEL:0940-62-1570



豊前本ガニ【ぶぜんほんがに】

「豊前本ガニ」は、豊前海で漁獲されるワタリガニの中でも特に身入りの良いカニ。遠浅で広大な干潟の海で育つことで、11月～12月頃には身とミノと卵が詰まって濃厚な旨味と豊かな甘みが味わえます。活きたままでの地方発送に加え、「漁師食堂うのしま豊築丸」でこの時期にメニューに載るカニ飯なども人気です。

◇ 豊築漁協食堂・直売所「うみてらす豊前」<http://umiterrace-buzen.com/> TEL:0979-64-6717



サワラ

福岡県は、全国有数のサワラの産地で、筑前海と豊前海で漁獲されます。きめ細やかな脂ののり、柔らかな食感が特徴な白身の高級魚。「鯖」とは書きますが、秋口になると特に脂ののりが良くなり、中トロに匹敵する美味しさです。身割れしやすい魚ですが、糸島漁協ではマニュアルに沿って高鮮度に処理したものを、「特選本鯖」として出荷しています。

◇ 糸島漁協 <http://www.foitoshimajf-net.ne.jp/> TEL:092-328-2311

◇ JF 糸島 志摩の四季 <http://www.shimanoshiki.jp/> TEL:092-327-4033

◇ 豊築漁協食堂・直売所「うみてらす豊前」<http://umiterrace-buzen.com/> TEL:0979-64-6717



◆冬 漁獲時期: ←————→ 販売時期: ←————→

福岡の水産物／月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
筑前海加布里産 天然蛤	←————→										←————→			
福岡有明のり	←————→				←————→								←————→	
豊前海一粒かき	←————→			←————→							←————→			
糸島かき	←————→			←————→						←————→				
唐泊恵比須かき	←————→										←————→			
鐘崎天然とらふく	←————→										←————→			

筑前海加布里産天然蛤【ちくぜんかい かぶりさん てんねんはまぐり】

糸島漁協加布里支所で漁獲される「筑前海加布里産天然蛤」は、全国的にも珍しい純国産種の天然ハマグリ。市販のハマグリは外国産種がほとんどであるため希少価値が高く、特に関西で喜ばれています。大きな身で旨味が濃く、殻からも滋味深いふくらみのある出汁が出るところが特長です。

◇ 糸島漁協 加布里支所 TEL:092-322-2717



福岡有明のり【ふくおかありあけのり】

福岡県は有数のノリ生産県です。県南部の有明海で生産される「福岡有明のり」は、香り豊かで口溶けもよく舌の上に旨味が広がるのが特長。ノリ本来のおいしさに驚いたとの声も多く、贈答用にも用いられる最高級品です。筑後川から有明海へ注ぐ豊富な栄養を吸収し、有明海の大きな干満差により干潮時にノリが空中でほどよく乾燥することで、おいしいノリが育ちます。

◇ 福岡有明海漁業協同組合連合会

<http://fukuoka-ariake.com/TEL:0944-73-6166>



豊前海一粒かき【ぶぜんかいひとつぶかき】

福岡県東部の豊前海で生産される「豊前海一粒かき」は、殻付きの活きたままで、生産者から直接全国へ宅配便でお届けされるので鮮度抜群。波の穏やかな漁場で餌をたっぷり食べて育つため、身入りが抜群に良く大粒で濃厚な味わいが特長です。

◇豊前海区かき養殖研究会(事務局:豊前海区海洋環境保全協議会)

TEL:093-434-1715



糸島かき【いとしまかき】

糸島漁協で生産される「糸島かき」は、背振山系のきれいな森と川の恵みによっておいしく育ちます。糸島市西部の海岸沿い「糸島カキロード」には22軒のかき小屋が建ち並び、あたりに漂う焼きがきのい〜い香りは今や福岡の冬の風物詩。リピーターや県外客も多く、連日行列ができています。

◇糸島漁協 <http://www.foitoshima.jf-net.ne.jp/> TEL:092-328-2311



唐泊恵比須かき【からとまりえびすかき】

糸島半島東部の福岡市漁協唐泊支所で生産される「唐泊恵比須かき」は、冬が旬のマガキと夏が旬のイワガキの2種類あり、マガキが海のミルクならイワガキはチーズのような濃厚な味わい。支所直営のかき小屋は、海が見えるロケーションや団体客も対応可能な広さ、地方発送もOKと充実しています。

◇福岡市漁協 唐泊支所 <http://www.karatomari.jp/> TEL:092-809-2314



鐘崎天然とらふく【かねざきてんねんとらふく】

「鐘崎天然とらふく」は、宗像市の鐘崎漁協ふぐ延縄船団が漁獲した天然のトラフグ。天然トラフグは下関の流通量の5%と極めて稀少ですが、その半分がこの鐘崎産という大産地なのです。玄界灘の荒波で身が引き締まり、歯ごたえと旨味と甘みが抜群の高級品です。

◇鐘の岬活魚センター <http://www.jf-munakata.jp/> TEL:0940-62-1570

