

# キャベツ



## 適度な寒暖差による強い甘味とずっしり感！ 「キャベツ」は福岡市が誇る野菜の一つ

旬

1月、2月、3月、11月、12月

生産地

原・入部(早良区)、周船寺・北崎(西区)

人口160万人を誇る九州最大の都市、福岡市ですが、中心部である天神や博多から少し足を伸ばすと豊かな自然に恵まれています。そんな福岡市の南西部に位置する早良区、糸島市と隣り合う西区は現在でも農業が盛ん。JA福岡市では部会を設けて野菜の栽培・販売に力を入れており、中でも国の指定産地になっている品目の一つがキャベツです。

キャベツの主な産地は、入部・周船寺・北崎であり、入部地区の生産量は突出しています。キャベツが栽培されている畑の本来の役割は水田。稲を育てた後の裏作としてキャベツが栽培されています。福岡市産のキャベツ

が出回るのは11月～4月中旬で、出荷のピークは1月後半～2月。加熱調理するとしっかりと甘みを感じられ、モツ鍋やチャンポン、ロールキャベツといった料理に適しているそうです。また、市内の焼鳥屋では、つけあわせとして生のキャベツを提供することも多く、福岡市の食に欠かせない野菜です。

福岡市産のキャベツはJA福岡市が運営する直売所「じょうもんさん」などで購入可能。ギュッと身が詰まった、ずっしりと重たい福岡市産のキャベツを見かけたら、ぜひ一度手にとってみてください。

