

ふくおかさん家の  
うまかもん

# 博多 あまおう



## 福岡県限定で生産される“いちごの王様”「あまおう」

旬 1月～5月、11月、12月

生産地 三苫・志賀島(東区)、金武(早良区)、周船寺・今津・元岡・北崎(西区)

「あ」かい、「ま」るい、「お」おきい、「う」まいの頭文字をとって名付けられた「あまおう」は、福岡が世界に誇るブランドいちご。福岡県内だけでしかつくられていない希少ないちごで、県下のJAグループでは「博多あまおう」の名で販売されています。

「あまおう」は福岡県農業総合試験場で育成され、2005年に登録。品種名は「福岡S6号」です。その特徴のひとつがサイズの大きさ。大きなものではSサイズの卵くらいになり、食べ応えたっぷりです。また、他のいちごに比べると色も濃く、艶やか。ジューシーで甘味が強く、風味が良いのも特長です。

果肉は硬めなので、日持ちは良いとされていますが、基本的にいちごは鮮度が命なので、購入したら早く食べるのがオススメです。選ぶ際は薄い色のものより、

赤が濃く、葉の下の部分まで赤いものを選ぶようにしましょう。表面に張りつつやがあるかもチェックです。量が多くて食べきれない時は、冷凍してシャーベット風にしたり、ジャムを作るのもいいですね！

福岡市内で「あまおう」は西区の金武、周船寺、今津、元岡、北崎、東区の志賀島、三苫などで栽培されています。出荷は12月頃から5月中旬頃までです。クリスマスシーズンに市内の青果店の店頭で「あまおう」が並ぶのはもはや福岡の風物詩。生クリームとの相性も良いので、クリスマスケーキには「あまおう」がよく使われています。

近年では国内はもとより海外での人気も急上昇している「あまおう」。世界に誇るメイドイン福岡のブランドいちごとして、これからも世界中の人々に美味しい笑顔を運んでいきそうです。

