



ふくおかさん家の
うまかもん



JA福岡市 このしま加工部会 部会長
明石 栄美子 さん(左)

小中学生時代を能古島で過ごす。広島で会社員として勤務したのち、甘夏などを栽培する夫との結婚を機に就農。規格外の甘夏を無駄にせず活用するため、2012(平成24)年にこのしま加工部会を発足

JA福岡市 能古柑橋部会
永田 敬道 さん(右)

能古島生まれ、能古島育ち。祖父の代から続く農家で、会社員から転身して甘夏づくりに励む。能古島の主要産業である柑橋栽培を守るため、耕作放棄地を甘夏の果樹園に再生する活動も積極的に行っている



もぎたてを試食する料理人たち。「樹成り」の完熟甘夏は絶品!



加工後の果皮や果汁は、福岡市の学校給食でマーマレードに使われているほか、飲食店や食品製造業者でアイスキャンデー、ゼリー、シロップなどの原料にも使用されている

加工後の果皮や果汁は、福岡市の学校給食でマーマレードに使われているほか、飲食店や食品製造業者でアイスキャンデー、ゼリー、シロップなどの原料にも使用されている

部会長とあって声を上げ、2012(平成24)年にこのしま加工部会を発足させた。

料理に活かせる可能性

採れたての甘夏を新鮮なまま保存

部会長とあって声を上げ、2012(平成24)年にこのしま加工部会を発足させた。



ふくおかさん家の
うまかもん

「甘夏」 能古島で育った 完熟甘夏を訪ねて



収穫後すぐに出荷されるので、能古島産の甘夏はみずみずしいと評判。香りや甘酸っぱさを堪能してほしい

鮮度抜群で出荷される「樹成り」の甘夏

温暖な気候と地質に恵まれた能古島では、甘夏の栽培が盛んに行われている。それは島独特の水はけの良い土壌と土地の傾斜が栽培に適しており、太陽の光を十分に浴びて水分を切ることで、甘夏自体の甘さを引き出しているからだという。

島の収穫は4〜6月下旬と遅く、果実を樹に成らせたまま熟すまで待つ「樹成り」という手法を採用。ほかの地域よりも収穫を遅らせることで、甘夏は樹上で栄養を吸いながらゆっくり完熟していく。最高のタイミングで収穫される完熟甘夏は、甘味と酸味のバランスが抜群。そして何よりもフレッシュな香りが鮮烈で、みずみずしく爽やかな風味を楽しませられる。

果樹園を訪れた料理人たちに、永田さんはもぎたての甘夏を試食させてくれた。皮をむくと、辺り一面が爽快でフレッシュな香りに包まれる。プチプチと粒立った食感が心地よく、ほどよい酸味によって甘さが一段と引き立つ。4月に収穫された甘夏は大きくてもおいしいですが、5〜6月に収穫された甘夏は実が小さな方が濃厚な味わいです」と見分け方を教えてくれた。「私たちは甘夏と新タマネギにカツオ節をまぶし、ポン酢をかけてサラダにして食べます」とおすすめの食べ方も提案。



今回ツアーに参加した飲食店の皆様

鮨・日本料理「暦」(ヒルトップリゾート 福岡)



福岡市中央区藤原1-1-33
☎092-771-2131 @hilltopresort_fukuoka

バーラーコマツ スタジアムサイド



福岡市中央区地行浜2-2-6 BOSS E-EZO FUKUOKA 3階
☎092-834-6255 @comatsu.stadium.side

御料理 茅乃舎



福岡県糟屋郡久山町大字猪野字柳原395-1
☎092-976-2112(直通) @kayanoya.official