

北の九州 食の景

「知らなかった」が
まだまだあるからこそ、
美味しさも、また格別なのです
知るほどに物語ありて

- 北九州市
- 直方市
- 行橋市
- 豊前市
- 中間市
- 宮若市
- 芦屋町
- 水巻町
- 岡垣町
- 遠賀町
- 小竹町

- 鞍手町
- 香春町
- 苅田町
- みやこ町
- 上毛町
- 築上町

54



この産業の 風景の 奥に

豊前海と筑前海
山々、そして遠賀川
五穀豊穰を祈る祭り
美味しいもの
さらに、その奥に
知るほど物語ある
北の九州です



山々と川が育てる
灘の幸の味わい

内海と 海峡と外海と

「北の九州」は、福岡県の北部に位置する17の市町を繋ぐ圏域を呼びびます。

地図を眺めると、工場が建ち並ぶ埋立地、地の直線のイメージが強い北の九州ですが、足を運ぶと、意外や意外、瀬戸内海に面した穏やかな豊前海、関門海峡を抜けると、白砂青松の海岸線がどこまでも続く筑前海が広がっています。

周防灘、響灘、玄界灘の3つの灘の幸は、内海と外海の両方を楽しめる贅沢。その背景には、神楽など五穀豊穡を願う祭祀が残り、太古の地層が広がる山々や平野の栄養分を、川が海へと運び、育むゆえの美味しさがあります。

さあ、北の九州へ。豊かなる食とその風景、心ゆくまでお楽しみください。

激流の美味 関門海峡たこ

本州の山口県下関市と九州の福岡県北九州市を隔てる関門海峡で獲れた500グラム以上のマダコを「関門海峡たこ」と呼びびます。日本で3番目の激しい潮流に流されないよう、海底の岩にしがみつくことで筋肉が発達した短い足。貝やカニなど餌が豊富な漁場で育つことから、太く身が締まって弾力はあるが軟らかく、かめばかむほど旨みがあります。たこを傷つけない伝統のたこぼ漁のため、その活きの良さは抜群。食通を唸らせる、知る人ぞ知る北九州市の名物です。





ひとつひとつ

手磨き

豊前海一粒かき

豊前海に面する北九州市、行橋市、豊前市、荻田町、築上町で養殖、出荷されている「豊前海一粒かき」。その名前の由来は「漁師が手間隙かけて一粒一粒丁寧に表面の汚れを落としてきれいに磨く」ということから。11月から3月にかけて味わうことができます。

植物プランクトンが豊富で、波穏やかな豊前海では成長も早く、約8ヶ月の若さでも、身が殻いっぱいになり大粒で濃厚な味わい。貝柱の甘みも格別です。殻付きの活きたまままで全国へと届けられるので鮮度は抜群。ミネラル、ビタミン、必須アミノ酸と、様々な栄養素が多量に含まれているため「海のミルク」と呼ばれる牡蠣の味は育った海の味だとか。海岸線沿いに点在する牡蠣小屋で、焼き牡蠣を堪能する人びとの賑わいは、豊前海の冬の風物詩です。



身とミソの濃厚なる味わい 豊前本ガニ

遠浅で、広大な干潟が現れる豊前海は、有明海、八代海とともに日本三大干潟のひとつ。「豊前本ガニ」は、初夏から冬にかけて、豊前海で漁獲されるワタリガニ（方言でガザミ）の中でも、特に身入りのいい良質なものだけという選ばれし味わいです。多種多様な生きものが集まり栄養に富んだ干潟で育つことでみっちりとした身は、濃厚な旨味と甘みがあります。特に秋から冬、ミソと卵がつまったメスはまた格別。蒸し上げた時の鮮やかな朱色も美しい、豊前海の幸です。



マテ貝・アサリ 地貝の旨み

豊前海沿岸にはマテ貝や、アサリなど約20種類の貝が生息し、植物プランクトンに富んだ貝のゆりかごとなっています。

まてほり

「まてほり」とは、マテ貝ほりのこと。砂浜にあいている穴に塩をいれて、貝が飛び出したところをつかむ、なんとも楽しい春から初夏の潮干狩り。行橋市の蓑島海水浴場・長井浜海水浴場、菊田町の白石海岸などで楽しめます。



脂が美味しいサワラ

全国でも有数の水揚げ量を誇るサワラ。馴染みのある魚ですが、水揚げされたばかりのサワラの刺身から焼きまで、まるごと味わってみてください。刺身の美しい白身のきめ細やかな舌触り。漢字で「鱒」とありますが、秋口からの寒サワラは特に醤油をはじくほど脂がのって、中トロに匹敵するともいわれる美味しさです。芦屋町では、このサワラによるまらおこしも。今、注目の魚です。



極上の白身 ハモに天然鯛

福岡でハモを楽しむイメージはまだ少ないものの、北の九州では夏から初冬の脂ののった名残ハモまで、水揚げも盛んです。低脂肪で高タンパク質。話題のオメガ3系のDHAや、良質のコラーゲンを含むハモ。丁寧に骨切りされた地物が食べられるのがうれしいところ。また、3つの灘は、天然鯛の良好な漁場です。灘の幸の豊かさを物語る、極上の白身です。



一本一本漁師が釣った「二本槍」

「二本槍」は、福岡県内の漁師が、筑前海で一本一本丁寧に釣り上げた、胴長15センチ以上の活ヤリイカ（ケンサキイカ）のブランド名です。戦国の三英雄に重用され、筑前国福岡藩祖となった黒田官兵衛の二十四騎のひとり、母里太兵衛友信が吞み獲った日本一の槍がその名の由来。女界灘、響灘の荒波育ちの身は透明で、コリコリとした歯ごたえの後に、甘みが広がります。「酒は吞め吞め」の黒田節のとおり、「献進む」二本槍。ぜひ、水揚げされる北の九州で、ご堪能ください。



筑前海

玄海国定公園にも含まれる、北九州市若松区の岩屋海岸と芦屋町から岡垣町へと12キロにもおよぶ三里松原の白砂青松の風景、そして点在する漁港。面する筑前海は、対馬暖流の影響を受ける日本海南西部の外海です。東は響灘、西は玄界灘。海底はなだらかな砂地で、突き出た岩山のような天然礁に恵まれ、さまざまな種の魚の産卵、生育の場となっています。



筑前海の 貴重な美味 ウニ

8

筑前海で獲れるウニには、春のムラサキウニ、夏のアカウニ、バフンウニの3種類があり、種類によって漁期が異なります。中でもアカウニは、九州外に出回ることの少ない生ウニの高級品。稚ウニの放流事業にも取り組むほど、今や希少種となっています。大切に味わいたい逸品です。

海士漁

今なお健在

アワビやサザエ

海藻の豊富な筑前海では、それを餌とする極上のサザエやアワビが育ちます。コリコリとした食感の刺身や、焼くと驚くほど柔らかくなるステーキで、まるごと贅沢にいただくアワビ、刺身や壺焼きでいただくサザエ。見事な技でそれらを岩場から引き上げる伝統の素潜りによる海士漁も、今なお健在です。

9



五穀豊穰を祈る
祭りとともに

山々の 美味

神楽、山笠など、神社で継承される伝統の祭りが、実に多い北の九州。実りの秋、五穀豊穰を予祝する神事や舞が至るところで繰り広げられます。英彦山山系の山水で育つ棚田米、遠賀川の支流に育まれた平野で育つお米。土づくりからのこだわりも多いブランド米の数々は、つくり手の技の思いとともに、祈りのこもった味わいです。

棚田

苅田町の等覚寺地区では、かつて修験道が栄えました。白川多賀神社境内で行われる国指定重要無形民俗文化財「等覚寺の松会」は1000年以上も続く伝統ある祭祀。五穀豊穰の祈りとともに、棚田は日々守られています。



黒田官兵衛ゆかりの城跡

天正14年(1586)、毛利・吉川・小早川軍とともに豊前小倉城に攻め込んだのは、豊臣秀吉の九州平定の軍監、黒田官兵衛でした。その後、豊前6郡を与えられ、中津城(中津市)に入城。それは、城井城(築上町)の城主を追われた宇都宮一族と、官兵衛・長政の二代にわたる激しい攻防の幕開けでした。黒田官兵衛の側近「黒田二十四騎」の中でも、特に優れた武将として「黒田八虎」といわれた後藤又兵衛基次、黒田節のモデルとなった槍の名手、母里太兵衛友信など、鷹取城(直方市)をはじめとする北の九州の数々の城跡には、武将たちの数限りないドラマが、今も息づいています。

写真/黒田二十四騎画像(北九州市立自然史・歴史博物館所蔵)





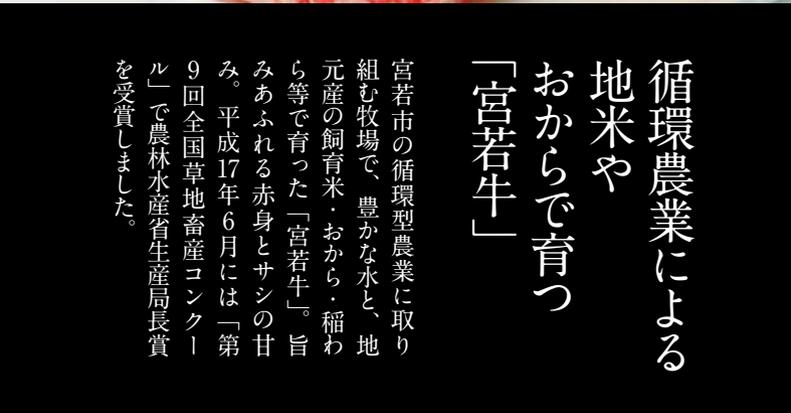
12

桜色の赤身とサシ 北九州育ちの 「小倉牛」

平尾台を背に豊かな水と緑に囲まれ、大切に育てられた黒毛和牛。そのなかでも、厳しい肉質検査により選び抜かれ年間100頭ほどの牛だけに「小倉牛」の名が与えられます。桜色した美しい赤身に入ったサシと艶。北九州市内のみの販売にもこだわった、希少価値あるお肉です。

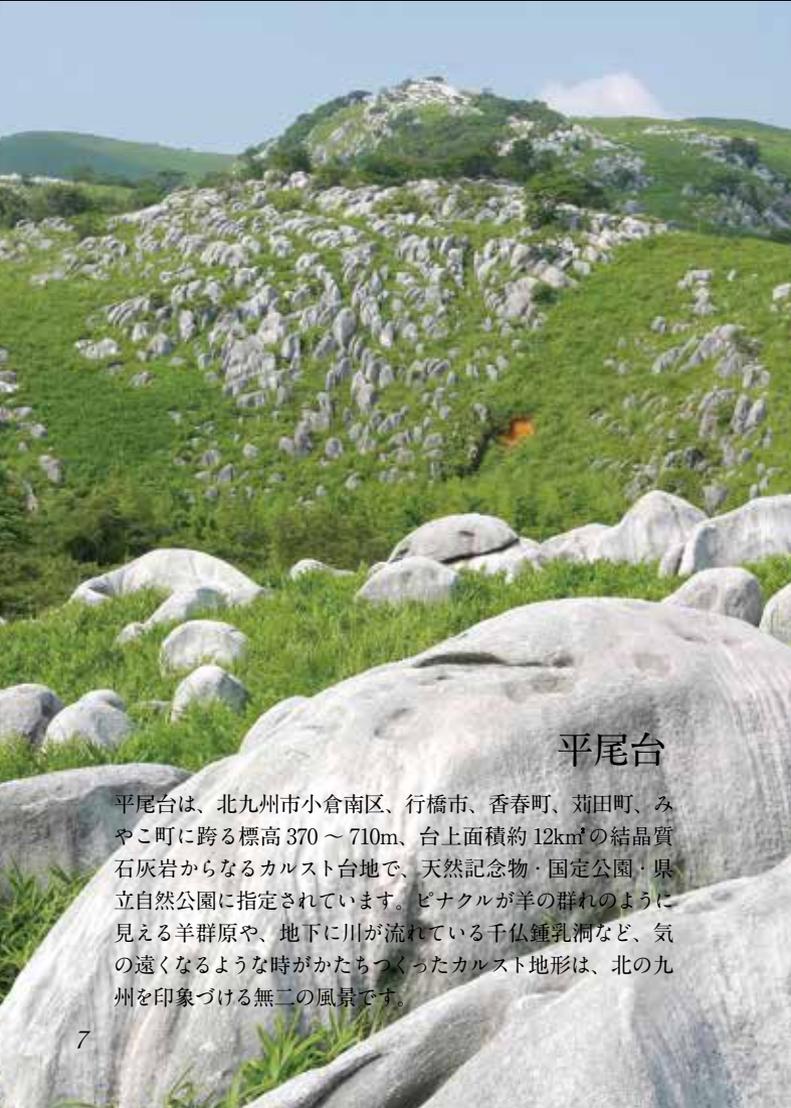


12



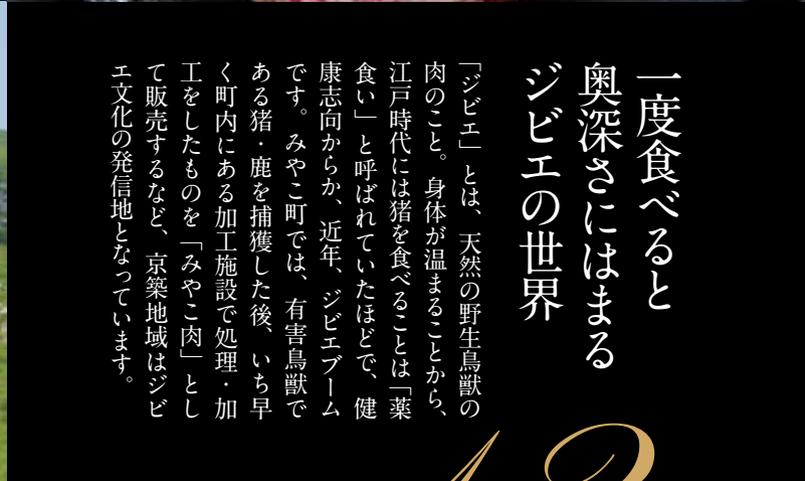
循環農業による 地米や おからで育つ 「宮若牛」

宮若市の循環型農業に取り組み牧場で、豊かな水と、地元産の飼育米・おから・稲わら等で育った「宮若牛」。旨みあふれる赤身とサシの甘み。平成17年6月には「第9回全国草地畜産コンクール」で農林水産省生産局長賞を受賞しました。



平尾台

平尾台は、北九州市小倉南区、行橋市、香春町、荻田町、みやこ町に跨る標高370～710m、台上面積約12km²の結晶質石灰岩からなるカルスト台地で、天然記念物・国定公園・県立自然公園に指定されています。ピナクルが羊の群れのように見える羊群原や、地下に川が流れている千仏鍾乳洞など、気の遠くなるような時がかたちをつくらせたカルスト地形は、北の九州を印象づける無二の風景です。



3

一度食べると 奥深さにはまる ジビエの世界

「ジビエ」とは、天然の野生鳥獣の肉のこと。身体が温まることから、江戸時代には猪を食べることは「薬食い」と呼ばれていたほどで、健康志向からか、近年、ジビエブームです。みやこ町では、有害鳥獣である猪・鹿を捕獲した後、いち早く町内にある加工施設で処理・加工をしたものを「みやこ肉」として販売するなど、京築地域はジビエ文化の発信地となっています。





合馬たけのこ

全国有数の竹林面積を誇る北九州市の合馬(おうま)地区で生産される孟宗竹の筍。竹林に粘土質の赤土を敷き詰め、有機肥料を与えるなどの手間暇からなるアクが少なく柔らかな食感の筍は、関西の料亭から指名される旬の逸品です。



若松水切トマト

北九州市若松区で生産される高糖度トマト。その生命力を最大限に引き出すため、枯れる寸前まで水やりを減らして栽培すると、濃厚で凝縮された味のトマトとなります。生育期間は通常の倍という、手間暇かけた逸品です。



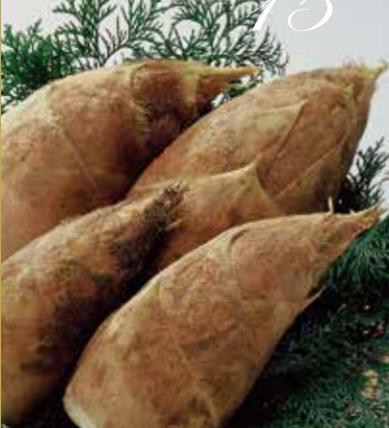
17



若松潮風キヤベツ

北九州市若松区は西日本有数の冬キヤベツ産地であり、国の指定産地です。畑には玄界灘の潮風が絶えず吹きつけ、豊前海一粒かきの殻を使った石灰肥料も施されることにより、ミネラルが豊富で甘みが強いキヤベツとなります。

14



15



スイートコーン

京築地域はスイートコーンの栽培が盛んです。トウモロコシより糖分が高く、生でかじると、まるでフルーツのような甘さと食感のスイートコーン。蒸すと、甘みが一層増します。旬は、5月から6月。夏の訪れを告げる味覚です。

16

身体喜ぶ野菜

在来種と新品種 温故知新の農業

北の九州の地形は、実にダイナミックです。

北九州市小倉南区、行橋市、田川郡香春町、京都郡苅田町、みやこ町に跨る平尾台、五木寛之氏の『青春の門』の書き出しに、「異様な山」と描かれた香春町の香春岳。太古に形成された石灰岩からなる大地は、観光や産業の舞台として歴史を刻んできました。



大葉しゅんぎく

北九州市で栽培される大葉しゅんぎくは、在来種の突然変異を選抜し品種改良したのも。葉先が丸く、生で食べても鍋でも。冬は「鍋旬ぎく」、春は「サラダ旬ぎく」の名で販売され、ビタミン、カロチン、カルシウムが豊富です。

18



黒大豆クロダマル

黒大豆「クロダマル」は、大粒品種で光沢があり、アントシアニンなどの量が多く、抗酸化作用が高いのが特徴です。小竹町などで生産され、黒という色が、かつて炭鉱の町として栄えた町のイメージを伝えています。

19



花ワサビ・葉ワサビ

みやこ町の山間地では、植林の間伐地を利用して葉ワサビの栽培に取り組んでいます。3月の花茎の花ワサビ、4月から5月の葉ワサビとも、さわやかな香りとピリツとした辛味が春の味。山菜の中でもひと際高い人気です。

20



その成分を含んだ川の水は、実はミネラルにあふれ、米や野菜の底力となっています。土と水が、つくり手のさらに強い味方となって、香り、食感、滋味、栄養豊富な味わいとなって現れます。受け継ぐ在来種、挑戦する新たな品種。日々欠かせない、身体喜ぶ野菜が、たくさんある北の九州です。



な花
 な花は、くせもなく、あく抜きする必要もない、栄養野菜。おひたし、炒め物、サラダなど、どのような料理にも使えます。冬の野菜なので糖度が高く、特に12月から3月に収穫されるものは甘みがあり、ビタミンやカルシウムが豊富です。



24

ロマネスコ

ロマネスコはアブラナ科で、カリフラワーの一種です。幾何学的な花たちをした花蕾がなんとも美しく、一説では16世紀頃からヨーロッパでつくられていたとか。味はブロッコリーで、食感もカリフラワーという不思議野菜です。



23

22

勝山ねぎ

みやこ町の勝山ねぎは、県を代表する特産品にもなっている、香り高くやわらかい青ねぎ。カルスト台地・平尾台の麓で、ネギ栽培に欠かせない土壌消毒を、薬剤を使わず熱湯で行い、安心・安全の栽培に取り組んでいます。

21

水巻でかにんにく

遠賀川の肥沃な土壌に恵まれた水巻町で人気を誇る、普通のにんにくの5倍ほどもあるでかにんにく。味はまろやかで、まるごと揚げるとほくほく。気になる匂いは、ほのかです。夏を乗り切る強い味方の元気野菜です。

神楽

五穀豊穡や健やかなる無病息災を願う神楽。豊前海に広がる2市5町（行橋市、荻田町、みやこ町、豊前市、築上町、吉富町、上毛町）で構成される京築（けいちく）地域。古代「豊前国」の政治的要衝として栄えた歴史を背景に、今も30を超える神楽団体があり、秋から年末年始、春を中心に年間160を超える神楽が各地の神社へと奉納されます。



歴史ある産地ぞろい
観光フルーツ狩りもあります

365日

フルーツ!

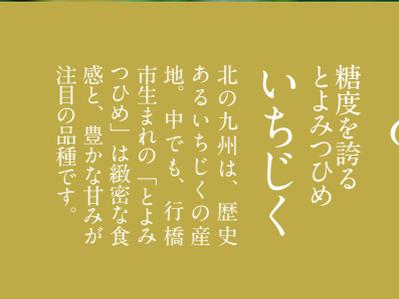
年に一度の実りなれど、フルーツがない季節はない北の九州。観光農園も多く、加工品も人気です。初の栽培に挑むなどの歴史を背景に、知る人ぞ知る品種にも出会えるフルーツ王国です。



29

福智山の
水系に育まれて
梨

主に直方市の福智山の麓に広がる梨園。品種も豊富で、両手でかかえるほどの大玉も。夏の暑さを忘れるみずみずしい甘みです。



30

糖度を誇る
とよみつひめ
いちぢく

北の九州は、歴史あるいちぢくの産地。中でも、行橋市生まれの「とよみつひめ」は緻密な食感と、豊かな甘みが注目の品種です。



31

柿羊羹が名物
幻の渋柿
川底柿

「川底柿」は、小倉藩主にも献上された上毛町産の渋柿。希少な在来種で「あおし」という技で渋抜きすると、極上の甘みが生まれます。



25

観光農園も
あります
あまおう

「あかい、まるい、おおい、うまい」の頭文字をとった、大人気の福岡のブランドいちご「あまおう」。中まで赤い、いちごの王様です。



32

ゆずペーストは
海外からも人気
ゆず

豊前市では、「豊前棚田ゆず」として、ペースト加工にも取り組んでいます。フランス、シンガポールなどにも輸出されている逸品です。



26

一世紀の歴史あり
びわ

北の九州の中でも、岡垣町は樹齢100年を超える木もあるびわの産地。主な品種は、甘みが濃い「茂木」と大玉の「湯川」。ふくよかな味わいです。



33

周防灘の
潮風に吹かれて
みかん

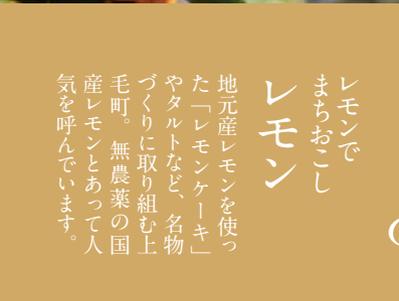
周防灘に面する市や町では、柑橘類の栽培が盛ん。潮風に吹かれたミネラル分たっぷりのみかんは甘みと酸味のバランスのいい味わい。



27

豊かな品種の
食べ比べをぜひ
もも

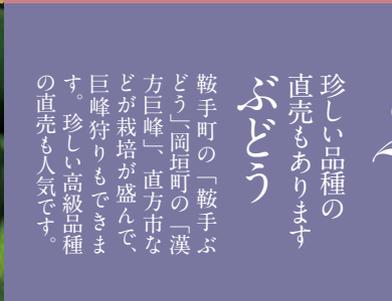
福岡県で最初に栽培に挑戦したのが行橋市の新田原地域。「あかつき」「なつっこ」など、品種を食べ比べしては。



34

レモンで
まちおこし
レモン

地元産レモンを使った「レモンケーキ」やタルトなど、名物づくりに取り組む上毛町。無農薬の国産レモンとあって人気を呼んでいます。



28

珍しい品種の
直売もあります
ぶどう

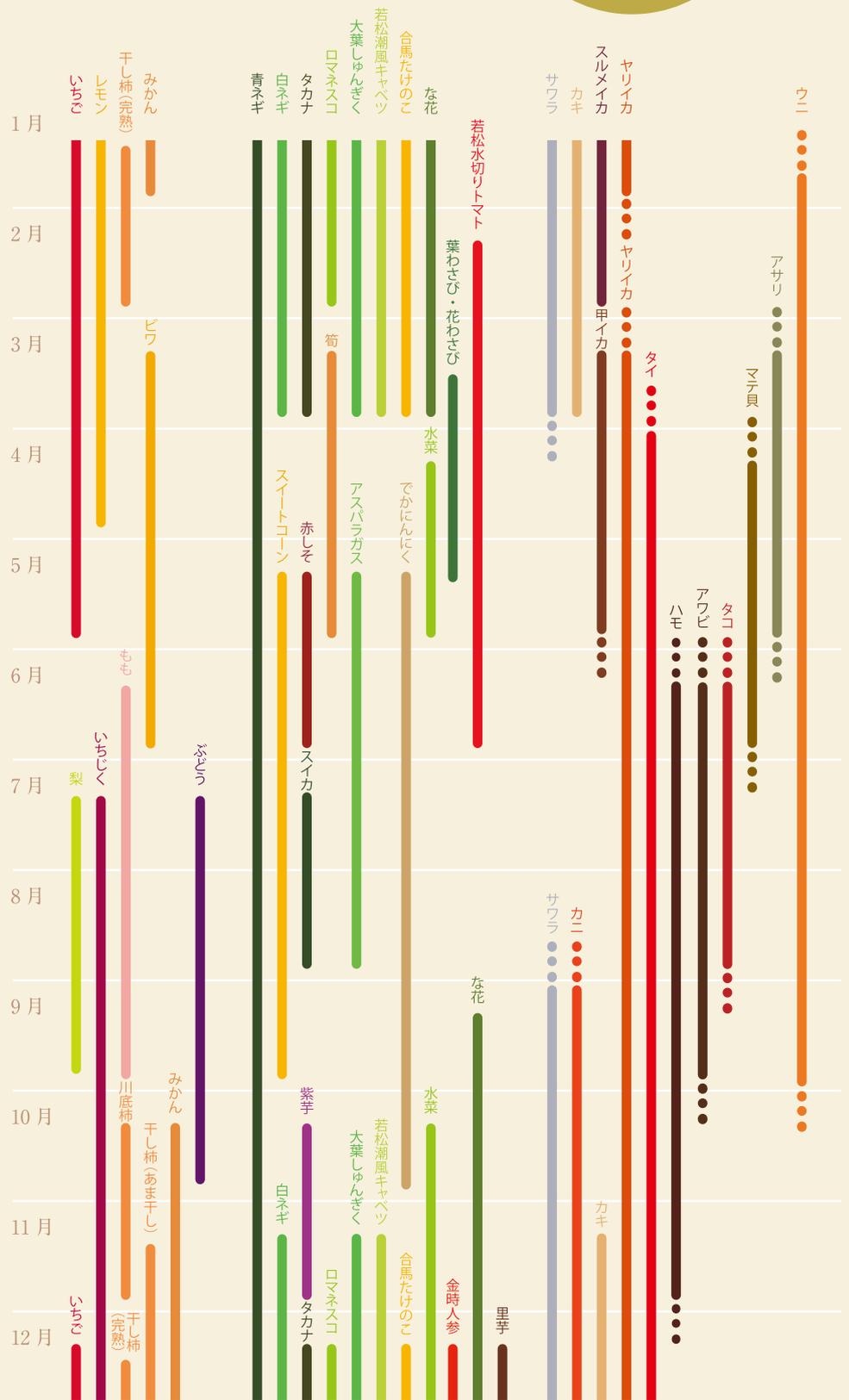
鞍手町の「鞍手ぶどう」「岡垣町の「漢方巨峰」、直方市などが栽培が盛んで、巨峰狩りもできます。珍しい高級品種の直売も人気です。



遠賀川とコスモス

10月になると、水巻町の遠賀川河川敷のコスモス園には、500万本のコスモスが咲き誇ります。グラデーションも美しい一面のピンクの絨毯は、たくさんの人が訪れる秋の風物詩です。

北の九州 旬カレンダー



【B級グルメレトルト 焼カレー、焼うどん】

小倉駅近くの鳥町食道街の路地にある「だるま堂」で生まれた「小倉焼うどん」。終戦直後の物資不足で、やむなく乾麺のうどんを使ったのがルーツ。「焼きカレー」の始まりは昭和30年代、門司港の栄町銀天街にあった「山田屋」という和食店。土鍋にカレーをいれ、グラタン風にオープンで焼いたところ、店の人気メニューとなりました。北九州のB級グルメを堪能できるセットです。



まるで鉄のような？

【くろがね堅パン】

「くろがね」とは鉄を意味する言葉で、大正時代に官営八幡製鐵所（現在の新日鐵住金(株)八幡製鐵所）で生まれ、名物となったお菓子です。長く保存できるよう、水分を極力少なくしたところ、「堅パン」になりました。まさに鉄のように堅く、噛めば噛むほど味があり、近年、非常食や、おやつとしても人気で、製鉄マンのふるさとの味として愛されています。



食べるより縮めてみたい

【ネジチョコ】

「ネジチョコ」は、官営八幡製鐵所が世界遺産「明治日本の産業革命遺産」の構成資産として登録されたことから、

鉄をテーマとしたおみやげを何かつくろうと、3Dプリンターを使って試行錯誤の上に誕生したお菓子。ポルトとナットのチョコが、実際に締められる精度であることから、大ヒットした逸品です。



ビール職人の黄金比

【門司港地ビール】

門司港地ビール工房は、北九州で唯一の地ビール醸造所です。ドイツから取り寄せた様々な種類のモルトを、ビール職人がブレンドしながら最高に美味しいビールの黄金比率を追求し、水は、ミネラル豊富で腐りにくい性質の門司港の水を使用しています。ビールの種類ごとにホップ、酵母をかえるため、各ビールは飲み比べも楽しい個性ある味わいに仕上がっています。

直方市

今も昔も変わらず

【成金饅頭】

明治時代、直方で豆の投機に失敗し処分に困った人が、その豆であんを練り饅頭にして売り出したとか。名前は当時の直方が炭鉱の町として知られ、財を成した『成金さん』にちなんだものです。その後、ネジ梅の焼き印を押して直方の銘菓となりました。「二山当てれば大金持ちに成れる」と男たちのロマンをその名に残した『成金饅頭』。現在は、市内4店舗がその伝統を受け継いでいます。



行橋市

手づくりのやさしさ

【いちじくジャム】

いちじくは、食物繊維やミネラル分が豊かで、古来は不老不死の果物とも呼ばれていました。行橋市ではフルーツの里「新田原」を中心にいちじくが栽培され、福岡県でも有数の産地として知られています。いちじく本来の、やわらかな甘味と酸味のバランスのとれた味わいを活かし、保存料などを使わずにつくられた「いちじくジャム」です。

豊前市

本格派の万能ペースト

【棚田ゆずペースト】

棚田で育つゆずの苦みと甘み、香り、食感を大切にしながら開発された「ゆずペースト」は、地元の人々グループがつくる自慢の逸品です。原材料はゆずとほんの少しのグラニュー糖、デザイートに添えて、ヨーグルトと混ぜて、料理の風味つけに、お菓子の素材に。限界集落に生業の光を灯した物語いっぱい、の豊前名物です。



中間市

半世紀を超すふるさとの味

【ほのぼの味噌】

厳選された米・大豆・塩のみでつくられる「ほのぼの味噌」。米は市内で取



北の九州・美味しい手みやげ

まだまだ あれども

こだわりの素材や、独創的なお土産、歴史や風土がのぞく面白さ。見て楽しく、食べて美味しい名物はまだまだあれど、ほんの少しのご紹介です。

穫されたものを、大豆は遠賀・中間で収穫されたものを原材料としています。余分なものはいっさい使うことなく、地元産の原材料にこだわり抜いた手づくり味噌。原材料がシンプルだからこそ、味を左右する手順や温度管理は、1987年から引き継がれるこだわり製法。伝統の味わいです。

宮若市

竹が器の素敵なちまき

【竹千寿】

竹のように節目節目がある人生の中で喜び事やお祝い事を重ねてほしいという願いを込めて、「竹千寿」は誕生しました。最初は、農家にとってやっかいなものとなっている竹をどうにかできないかというのがかっかけ。素材のほとんどは宮若を始め、九州の新鮮な食材を賢沢に使い、本物の竹を使った器に



閉じ込めました。青竹の香りに包まれた風味豊かなちまきです。

芦屋町

家々の秘伝の味

【みりん干し】

芦屋町のおみやげは何ととっても、獲れたての新鮮な海の幸が一番。筑前あしや「海の駅」では、いけすの中で泳ぐ魚を、その場で調理してもらい食べることが出来ます。イリコや「あしやみりん」も大人気。「あしやみりん」は、新鮮なマイワシを漁師の奥さん方が、醤油・砂糖・みりんに漬け込み、天日で干してつくります。味付けは、家々に伝わる秘伝の味です。



水巻町
家々の秘伝の味

【でかんにくみそ】

45

通常のニンニクの約5倍という大きさで、においがほのかな「水巻でかんにく」のペーストと味噌のブレンド。あつあつご飯につけて食べたり、チャーハンの隠し味にしたり。炒めた野菜や肉にあえるだけで、深い味わいのご飯がすすむおかずになります。ひとつあれば、料理の強い味方になる万能みそ。地元のお母さんたちにも大人気です。

46

岡垣町

無農薬栽培だから日々

【高倉びわ茶】

岡垣町はびわの生産高が福岡県一を誇り、その歴史は100年を超えます。岡垣町の高倉びわの葉だけを使った「高倉びわ茶」。貝化石という有機肥料を使って育てられた高倉びわの葉には、牛乳の約18倍ものカルシウムが含まれています。無農薬栽培のため、安心して毎日飲めるお茶です。



遠賀町

黄金色に輝く一番搾り

【菜種油】

47

遠賀川のほとりに咲く菜の花を特産品にできないかと始まった菜種油づくり。非遺伝子組換え品種である「ななしきぶ」



を100%使い、鉄釜煎り、圧搾一番搾り化学処理なしの昔ながらの製法で搾っています。コレステロール低下や美容に効果があるといわれるオメガ9系が多く含まれた、黄金色に輝く一番搾りの菜種油。国産品は0.1%と言われる希少な菜種油です。



小竹町

ジャムおばさんの味わい

【ブルーベリージャム】

48

炭鉱のまちだった小竹町のボタ山跡を山の里自然農園として再生した農園でつくられたブルーベリージャム。大らかな自然の中で土づくりにこだわり、農業を使わずに大事に育てられた新鮮なブルーベリーを贅沢に使用しました。園のジャムおばさんがつくる手づくりの美味しさをお楽しみください。



49

鞍手町

伝説の味再び

【きらくソース】

昭和42年、鞍手町中山で開店した「きらく食堂」。安くて美味しいと大好評。



中でも人気が、店主の創意工夫で生まれた「きらくソース」とろつとした食感と癖になる辛さのきらくソースを使ったお好み焼きや豚の肉焼きは、たちまち食堂の看板メニューに。平成14年に惜しまれながら閉店した「きらく食堂」の伝説のソースを復刻したい！といふ多くの声から生まれたソースです。

香春町

探銅所の干し柿は風物詩

【干し柿】

50

香春町の探銅所地区は、寒暖差が大きく山々に挟まれ谷風がよく吹くため、昔から干し柿がよくつくられていました。福岡原産の渋柿「葉隠し」を、全国的にも珍しい「あま干し柿」という製法で丁寧に手作業で仕上げます。餡色のぼつりとした丸いかたちと美しい艶、上品な味。シーズンも短く、貴重な逸品。冷凍すると新感覚のデザートとして楽しめます。



苧田町

伝説の味をまちの力で再び

【松会みそ・松会漬】



「松会みそ」は、山伏たちが修行に持ち歩いた秘伝の味噌で、地元のお母さんたちが伝統の味を守り続けています。山べりの清流で育った白川米、福岡県産の大豆、自然塩をあわせ、天然酵母を8ヶ月間ゆっくりと自然熟成させる甘みとコク。この松会みそには有機栽培の大根、人参、こしょうの葉などを漬け込み1年寝かせた「松会漬」も、ご飯がすすむ逸品です。

みやこ町

珍しいジビエカレー

【みやこ肉カレー】

52

みやこ町で育った猪と鹿は、ジビエならではの旨みと滋味豊かな味わい。栄養も、ビタミンB2が牛・豚の約3倍もあります。タマネギやトマト、リンゴなどにイノシシ肉を加えてじっくり煮込んだ辛口の「いのししかレー」と、ミンチ肉にゴボウやニンジンなどの根菜類をふんだんに入れて甘口に仕上げた「しかレー」。全国でも珍しいジビエカレーです。



上毛町
手間暇かけた味わい
【ほし柿ようかん】

53

上毛町の「川底柿」は、小倉藩主にも献上され、400年以上の歴史があるといわれる渋柿の一種です。「大平川底柿生産組合」は、この川底柿をほし柿にして一年間ほど熟成し、北海道産の小豆の餡と練り上げる「ほし柿ようかん」を加工しています。上品な甘さと懐かしい味わいの上毛名物です。



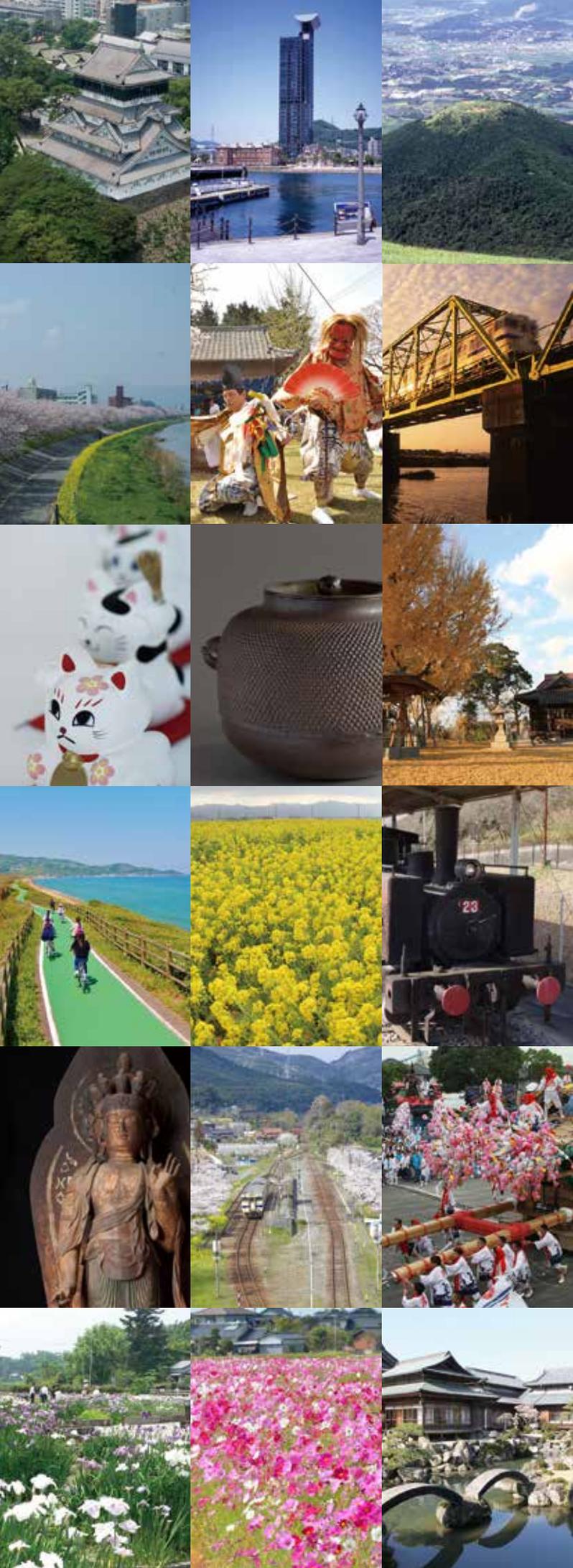
築上町

自衛隊員の間で評判の味を再現

【隊員食堂カレー】

全国の航空自衛隊員の間で美味しいことと知られていた「築城基地隊員食堂カレー」。築城基地給養小隊の料理長が試作を繰り返し、隊員食堂の味を見事に再現したレトルトカレーは、大ヒット。牛肉を一晚赤ワインに漬けて込んで作る、辛さもしっかりとした本格的な味わいです。





北九州市役所 企画調整局政策部政策調整課
福岡県北九州市小倉北区内 1-1
☎ 093-582-2156

直方市役所 企画経営課
直方市殿町 7-1
☎ 0949-25-2230

行橋市役所 総合政策課
行橋市中央 1-1-1
☎ 0930-25-1111 (内線 1422)

豊前市役所 観光物産課
豊前市大字吉木 955
☎ 0979-82-1111 (内線 1173・1174)

中間市役所 企画政策課
中間市中間 1-1-1
☎ 093-246-6234

宮若市役所 総合政策課
宮若市宮田 29-1
☎ 0949-32-0512

芦屋町役場 企画政策課
遠賀郡芦屋町幸町 2-20
☎ 093-223-0881

水巻町役場 企画財政課
遠賀郡水巻町頃末北 1-1-1
☎ 093-201-4321

岡垣町役場 企画政策室
遠賀郡岡垣町野間 1-1-1
☎ 093-282-1211

遠賀町役場 行政経営課
遠賀郡遠賀町大字今古賀 513
☎ 093-293-1234

小竹町役場 まちづくり政策課
鞍手郡小竹町大字勝野 3349
☎ 09496-2-1214

鞍手町役場 政策推進課
鞍手郡鞍手町大字中山 3705
☎ 0949-42-2111 (内線 384)

香春町役場 まちづくり課
田川郡香春町大字高野 994
☎ 0947-32-8408

荻田町役場 協働のまちづくり課
京都郡荻田町富久町 1-19-1
☎ 093-434-1809

みやこ町役場 行政経営課
京都郡みやこ町勝山上田 960
☎ 0930-32-2511

上毛町役場 企画情報課
築上郡上毛町大字垂水 1321-1
☎ 0979-72-3111

築上町役場 企画振興課
築上郡築上町大字権田 891-2
☎ 0930-56-0300 (内線 363)

知るほどに
物語ありて
北の九州



上段左より
小倉城 / 北九州市
門司港レトロ / 北九州市
鷹取山と鷹取城跡 / 直方市
今川河畔の桜と菜の花 / 行橋市
神楽 / 豊前市
遠賀川鉄橋 / 中間市
宮若追い出し猫 / 宮若市
芦屋釜 / 芦屋町
八劍神社の大イチョウ / 水巻町
遠賀宗像自転車道 / 岡垣町
遠賀平野の菜の花 / 遠賀町
蒸気機関車アルコ号 / 小竹町
長谷寺の木造十一面観音立像 / 鞍手町
JR 採銅所駅 / 香春町
荻田山笠 / 荻田町
豊津花菖蒲公園 / みやこ町
大ノ瀬官衙遺跡のコスモス / 上毛町
旧蔵内邸 / 築上町