

(2) 食の魅力

合馬たけのこ



合馬地区は、粘土質の赤土があり、たけのこの生産に適しています。そのため、この地区で収穫されるたけのこは、アクが少なく、風味豊かでやわらかく、新鮮なものは刺身（生）でも食べられます。

地元のほか、関西でも評判が高く、高級料亭などでも使われています。

豊前海一粒かき



広大な曾根干潟から栄養分の多い植物プランクトンが流れ込む豊前海で育ち、一つ一つ丁寧に磨かれ、厳格な衛生基準をクリアしたもののだけが「豊前海一粒かき」として出荷されます。

「豊前海一粒かき」は、成長が早く、大粒で身入りが良いのが特徴で、殻いっぱい詰まったふっくらとした濃厚な身は、「海のミルク」にふさわしい一品です。

小倉牛



小倉南区の自然の中で丹念に育てられる黒毛和牛です。生後8ヶ月前後から約20ヶ月の間、一頭一頭丁寧に育て、その中から、鮮やかな霜降り、美しいツヤなど、厳しい肉質検査を経て厳選したものが『小倉牛』と認定されます。

旨みたっぷりの肉汁、舌の上でとろける柔らかさ、きめ細やかな絶妙な感触が小倉牛の特徴です。

うまかろーま（大葉春菊）



北九州でしか食べられないヘルシー野菜で、そのほとんどが小倉南区で生産されています。葉のきざみがなく、丸い葉っぱが特徴で、やわらかく、アクが少なく、やさしい味です。鍋はもちろん、サラダにしても美味しく食べられます。

令和6年11月に「うまかろーま®」としてリニューアルされました。

豊前本ガニ



ガザミ、ワタリガニとも言われ、豊前海北部で捕れるものを「豊前本ガニ」と呼んでいます。特に秋のものはおいしく、絹のような滑らかな身質で、ミソは濃厚な旨味を持っています。

ゆでた身を二杯酢で食べるのが一般的で、鍋や味噌汁に入れてもおいしく、また、肝臓と卵（内子）が入った甲羅に熱い酒を入れた甲羅酒も美味です。

合馬七草



小倉南区三岳地区では、有機質を入れた土づくりや減農薬などにこだわって育てた合馬（おうま）七草を生産しています。

毎年生産数を増やし、地元J Aをはじめ市内デパート、一部は東京にも出荷するなど販路拡大中です。新年の疲れた胃を休め、栄養補う七草粥には、「合馬七草」がおすすめです。

たけのこ焼酎



合馬産たけのこを原料とした限定焼酎です。福岡県八女市の高橋商店（繁樹）が製造しており、令和4年に誕生しました。大吟醸酒粕焼酎にたけのこの風味がふわっと香るのが特徴で、吟醸香に似たさわやかな香りとすっきりとした口あたりが楽しめます。

平尾台ワイン



日本有数のカルスト台地平尾台の土壌や気候で育てられたぶどうを使い、個性的な味わいを表現したワインです。「ドメーヌ・ル・ミヤキ」という名前がぶどう栽培から醸造まで一貫して行われています。

オーナーのソムリエ宮木秀和氏は約20年前に訪れた仏・ボルドーのぶどう畑を見て「平尾台にぶどう畑を作ってワインを造りたい」という思いに駆られ、平成20年にぶどう栽培を開始。現在は6種類のワインを製造しています。