

地元いちばんニュース



『作る』と『食べる』をつなぐ、

北九州市地産地消サポーター制度 **地元いちばん**

北九州市 地産地消推進課 2010年7月23日

サポーターのみなさん、こんにちは！今回のニュースは、

今が「旬！」おいしいもの情報3本立て！

です。

ビールのお供、「枝豆」出荷中！

北九州市小倉南区春吉地区では、ビールのお供に最適の「枝豆」の出荷が始まりました。

3月～4月の低温のため、例年に比べて2週間程度遅れてきましたが、10月いっぱいまで出荷されます。

穫れたてほど甘みがある「枝豆」は、やっぱり「地元いちばん」です。

時季によって青豆、茶豆、黒豆系のいろいろな品種が出荷されるので、違った味わいを楽しめます。

市内のスーパーで、下の写真の包装を見かけたら、ぜひお買い求め下さい。ビールに合うこと間違いなしです。



旬を味わう 若松すいーと第1弾！ 朝採りスイートコーン！

梅雨が明ければ夏本番。若松から夏の味、スイートコーンをご紹介します。若松では、スイートコーンの出荷のシーズンを迎えました。JA北九農産物直売所「かっぱの里」でも販売が始まっています。

「スイートコーンは鮮度が命！」

スイートコーンは呼吸の激しい植物なので、収穫直後から鮮度が落ちていき、時間が経つにつれて甘みが失われていきます。だから若松では、早朝の気温が低い時に収穫することで鮮度を保持し、そのまますばやくお客様へ「もぎたて」を手渡しできるように、直売にこだわっています。

食べ方は、ラップにくるんで電子レンジで2～3分加熱すると、手早く美味しさを逃がさずいただけます。キャンプなどでは、皮を何枚か残して直火焼きにすると、こげずに香ばしく出来上がります。さらにびっくり、生のままでも食べられます。一度試してみてください。夏にしか味わえない若松「朝採りスイートコーン」を、ぜひご賞味ください。



旬を味わう 若松すいーと第2弾！ 夏にはやっぱり若松すいか！

小玉すいか



肥沃な若松の大地で潮風を受けて育った夏の恵み「若松すいか」。福岡県でもトップの生産量を誇ります。すいか全体に光を当てて色づきのムラを無くすように、生産者が1つ1つ手間ひまをかけて玉回しを

大玉すいか



を行い、完熟したものだけを収穫しており、7月下旬から8月上旬が出荷最盛期です。「かっぱマーク」が目印の若松すいかを、ぜひご賞味ください。

シャリッとした食感と果汁のみずみずしさ、すいか本来の味をたっぷり楽しめます。

◆「えだまめ」のお問い合わせ先

JA北九 北九州東部地区農業振興本部 電話：093-922-3111(担当:土井)

◆「スイートコーン」、「小玉すいか」、「大玉すいか」のお問い合わせ先

JA北九 かっぱの里・若松店 電話：093-741-6070(担当:千々和)

◆「小玉すいか」、「大玉すいか」のお問い合わせ先

ベジタブルセンターUFO(若松区大字安屋) 電話：093-742-2668