

はかた地どり

生産地：福岡県

登録団体：福岡県はかた地どり推進協議会



農林水産大臣登録第117号



特性

うま味成分であるイノシン酸を多く含み、食味が良いうえ、身が締まっていて、程良い弾力と歯ごたえがある。

煮炊き料理などで煮崩れが起こりにくいことから、「水炊き」や「がめ煮」などの福岡県の郷土料理に良く合うものとなっている。

地域との結び付き

生産地は古くから養鶏の歴史がある土地柄であり、「はかた地どり」は、福岡市で生まれ福岡県を代表する郷土料理の「水炊き」や「がめ煮」に適した鶏肉として開発された。

昭和63年度の生産・販売時から名称には、当地域に対する代表的な呼び名である「はかた」が冠された。

お ん な や ま だ い こ ん

女山大根

生産地：佐賀県多久市西多久町

登録団体：幡船の里運営協議会



農林水産大臣登録第121号



特性

アントシアニンを含む、美しい赤紫色をした赤首大根で、成長すると4～5kgになり大きいものは10kgを超えるが肉質は緻密で「す」が入りにくい。

一般の青首大根に比べ糖度が高く、特徴的な色と煮崩れしにくい特徴から、煮物のほか汁物や和え物など料理の具材として珍重されている。

地域との結び付き

江戸時代から栽培されてきた在来種で、一時消滅しかけたものを、地域で10年近くをかけ復活させた。

牛津川の源流が流れ、給水が容易で、玄武岩が堆積した土壌により水はけが良く、過湿を嫌う大根の生育に適する。

ながさき

長崎からすみ

生産地：長崎県

登録団体：長崎からすみの会



農林水産大臣登録第132号



特性

艶やかな琥珀色で雑味がなく、魚卵そのものから醸し出される濃厚な旨味と香りをもつ。中国・オランダの文化と融合した卓袱料理で使われるなど、長崎の食文化とのつながりも深い。江戸時代から天下三珍として珍重され、贈答品、高級土産及び食通の愛用品としての需要が高い。

地域との結び付き

ボラの卵巣を用いたからすみの発祥の地。秋冬になると成熟した卵巣をもつボラの魚群が来遊。江戸時代にその製法が考案され、150年もの間、将軍家に献上されるなど、歴史を重ねる中で高い製造技術が確立。