

福津の極みに かかわっている人たち



イメージキャラクター：ふくふくちゃん

現在12品目の商品が福津の極みに認定されています。この認定商品の生産や収穫、製作や製造、販売などに日々かかわっている人たち。それぞれにこだわりを持って、仕事をしています。そんな皆さんの声をお届けします。



陶芸工房夢かしの
渡里美さん

8年ぐらい前から趣味で陶器作りを始めました。猫好きだったこともあってこの人形を作ってみようと思立しました。「ふくこい」には「福」が来る「幸福と恋」「福津の恋の浦」「福津に来て」などの思いが込められています。一つ一つ手作りのため、大きさも表情もすべて異なりますが、人形を見ているときっと心が癒やされると思います。



宮地嶽門前町商店会の
地獄の松ヶ核餅
(白餅ももぎ餅)

代表 阿部 澄男さん
代々受け継がれてきた店で、それぞれの店がこだわりを持って餅を作っています。あんこの練り具合や甘さの加減は長年の経験によるものです。宮地嶽神社に参拝に来られるかたに、名物として餅を焼いています。お正月や毎月の朔日参りのときは、夜通しお店を開けていて、常連で買いに来る人もいます。



JAむなかたカリフラワー部会の
カリフラワー
谷口 知文さん

津屋崎・勝浦地区は海が近く、霜が降らないので気候的に恵まれています。厳しいチェックしており、県下では有数の産地です。生産量の9割近くが東京に出荷されています。この仕事にかかわって30年近くになります。イチゴも作っているので、秋から春にかけてはとても忙しい毎日です。



有限会社マルティグラスの
マルティグラス
代表 杉岡 良紀さん

マルティグラスの一番の特徴は、性質の違う色ガラスを何層にも重ね合わせて作られたガラスの織り成す美しさです。一品一品手作りで丁寧に仕上げられ、作品の形や色の組み合わせ、作品を見る角度によって美しさは多様に変化します。福岡県知事指定特産工芸品にも指定されています。見学や作品づくり体験(要予約)もできます。40年以上の経験を持つ卓越した職人の技をぜひ間近でご覧ください。



筑前津屋崎人形巧房の
津屋崎人形
人形師 原田 誠さん

230年以上の歴史がある筑前津屋崎人形巧房の津屋崎人形。類のない独特の鮮やかな色彩と他の人形には見いだすことができない素朴さと温かみを持っています。福岡県知事指定特産民芸品にも指定されています。現在7代目になりますが、この伝統を失うことなく保存し、また新しいものを生み出すことも必要と考えています。



JAむなかたキャベツ部会の
早生キャベツ
部会長 谷口 喜久次さん

現在、生産量の7割近くが広島方面に出荷されています。広島では津屋崎のキャベツを待っている人もいます。中国地方・九州地方では鹿児島の出荷量が最近増えていますが、津屋崎のキャベツは甘みがあって実も引き締まり、品質には絶対の自信があります。



JAむなかた産直部会の
ミニトマト
寺嶋 学さん

須多田にある福岡県減農薬・減化学肥料栽培の認証を受けたハウスで生産しています。この仕事にかかわって15年ぐらいになります。なるべく甘くて割れにくいトマトができるように、水分や肥料の調整に気を配っています。学校給食の食材にも使われています。



あんずの里市利用組合の
あんずジャム
フルーツソース(あんず)
トマトレッシング
店長 古加原 和彦さん

あんずの里運動公園で収穫したあんずの実と勝浦地区のトマトを使って、健康に配慮した安心安全な商品づくりを心掛けています。サラダはもちろんヨーグルトや肉料理のソースとしても合います。店内には地元の新鮮な野菜もたくさんありますので、ご来店をお待ちしています。



有限会社山八の
まるとん餃子
経営企画室 渡辺 克也さん

地産地消にこだわるため、平成18年に福岡市東区から福津市に移転してきました。歯ごたえと甘さが自慢の地元農業者のキャベツを使用しています。生餃子は、鮮度の高い食材を準備する必要があるため、福津市産の食材をもっと活用していきたいです。また、餃子を通じて福津市をもっとアピールしていこうと思っています。