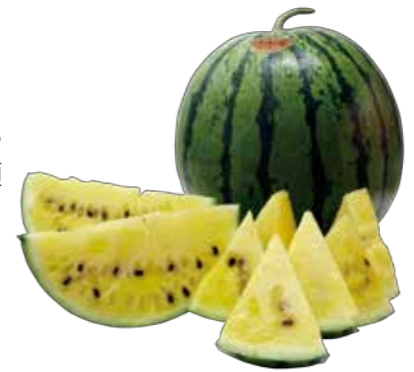


良いものいっぱい 福津の農産物

生きるために欠かせない米
や野菜、果物。私たちの暮らしに彩りを与えてくれる花。
福津市では豊かな環境を背景に、多くの農産物が生まれています。そして、生産者たちのためめ努力で生みだされた農産物の中には、市内を出て日本全国で消費され高い評価を得ているものもあります。今月は、福津市の誇る農産物と、その生産者のかたがたに注目してみました。

▲テレビ朝日の人気番組「人生の楽園」に出演した八並区の柴田稔さん。公務員を早期退職し、野菜作りに日々励んでいます。「自然相手ですから、いつもうまくいくとは限りません。難しいですね」と柴田さんは真剣な表情で語ってくれました。取材に訪れたこの日は、れんこんを収穫していました。

福津の農産物



クリームスイカ

その名のとおり中がクリーム色で、さっぱりとした上品な甘みが特徴です。6月頃から出荷が始まります。

トルコギキョウ

近年人気が高まっている花です。栽培が難しいにもかかわらず、質の高いものが生産されています。春と秋がシーズンです。



ストック

冬から春がシーズンで、甘い香りが特徴です。しつかりとした茎を持ち、切り花としても人気です。



イチゴ

甘くて大粒の「あまおう」が人気の品種です。ジャムやドレッシングも作られています。



ダイコン

収穫量が、市内で一番多い野菜です。また、県内でも福岡市、北九州市に次ぐ3番目の収穫量を誇っています。



トマト

夏野菜の定番トマトですが、市内ではハウス栽培も盛んで、冬でも収穫されています。甘くておいしいと評判です。



米、麦、大豆

米に限らず、麦や大豆も生産されています。麦はビール用のものも栽培されています。

福津市の農業は

農業に携わる人の高齢化や耕作放棄地の増加などで、全国的に見て農産物の生産現場は危機的な状況です。福津市も例外ではありません。

この現状に対して、新規就農への支援はもちろんのこと、農業を元気にするための取り組みが行われています。その一つが、国も積極的に推進している、「農産物の生産のみにとどめず、加工や販売まで展開する『6次産業化』」です。市内でも、生産者が工夫をこらして、農産物をドレッシングやジャム、などに加工しています。また、6次産業化の他にも、福津産野菜のPRキャンペーンや、農業体験イベントなどを通して、農業や農産物を知ってもらう活動も、積極的に進められています。

さらには、カリフラワーやブロッコリー、キャベツなどの冬野菜の生産も農業を盛り立てています。これらの野菜は県内でも、生産量や品質でトップクラスのものが生産され、市の農業をけん引する農産物でもあります。

あんずの里市



住所 福津市勝浦 1667-1
☎ 52・5995
営業時間 8:30~17:00
定休日 第2木曜日、お盆、年末年始

平成6年に直売所の先駆けとして始まりました。直売所ならではの新鮮な旬の花と野菜を気軽に買うことができます。珍しい野菜に出会うこともあります。

ふれあい広場ふくま



住所 福津市上西郷 539-1
☎ 43・7790
営業時間 8:30~17:00
定休日 第3火曜日、お盆、年末年始

新鮮な野菜や果物、手作りの農産加工品などが販売されています。6月頃からは、特産品のクリームスイカも販売され、多くの人々が並んで買い求めます。

・直売所でインタビュー

ふれあい広場ふくまの利用者 宮本ヒロ子さん(市内在住)

野菜を買いにしばしば立ち寄ります。なによりも野菜が新鮮でおいしいのがうれしいですね。値段も安いので、野菜以外にお花も買っています。



ふれあい広場ふくま店長 水時正己さん

一つ一つの商品に生産者の心がこもっています。冬の時期は、キャベツやハクサイなどが人気です。新鮮でとてもおいしいですよ。



あんずの里市の利用者 松永トチ子さん(宗像市在住)

安くて良いものが何でもそろっているので、食材を買いによく利用しています。ここに来たときは、甘くておいしいトマトと、新鮮な花は外せませんね。



あんずの里市支配人 古加原和彦さん

福津の旬の野菜はどれもおいしいですよ。良い物を買って笑顔になってほしいですね。野菜、花はもちろんのこと、手づくりの加工品も逸品ぞろいです。



今が旬!! 福津の冬野菜

県内でもトップクラス!!



地中海
海東部

カリフラワー

原産でブロッコリーの突然変異でできたと考えられています。ビタミンCやカリウムを多く含んでいます。福津市から出荷されるものは量、品質、共に県内で一番です。



生産者インタビュー

生産者

島田 勝雄さん

生産者たちの中で厳しい基準を設けて、品質を高めようと努力してきました。その結果、全国的に見ても非常に質の高いものが生産され、日本全国に出荷されています。日光の当て具合の調節など、こだわりを持って作っています。特に花蕾部分の白さは、他県の生産者からも驚かれるほどです。



イタリアで、キャベツの野生種を品種改良したものだと言われている。緑黄色野菜で、カロチンやビタミンCを多く含んでいます。

ブロッコリー

血の予防に効果がある、鉄と葉酸を多く含んでいます。



生産者インタビュー

生産者

村井 光寿さん

生産するブロッコリーは質が高いと言ってもらっています。ブロッコリーの生産者仲間と一緒に切磋琢磨し合って、良い物を作ろうと学び合っています。その土地や地域に合う品種を育て、おいしくなるように生産者一人一人が心を込めて作っています。寒くなるとさらにおいしくなります。



ヨーロッパ
の大西洋岸

キャベツ

に自生していた植物から改良されたものだとされています。福津市は国からキャベツの「野菜指定産地」に定められるほど生産が盛んな地でもあります。



生産者インタビュー

生産者

栗野 真光さん

甘味があつておいしいキャベツを、手間暇かけて作っています。キャベツ作りは、自然との知恵比べでもあります。思うようにいかないときもありますが、勉強できるチャンスだと思っています。試行錯誤をしながらがんばっています。うちのキャベツを食べて、「ちょっと違うね」と思ってもらえたらうれしいですね。



農産物を通じた
人間関係ができれば

直売所に携わる

柴田 文敏さん

高齢化が進み、買い物に困っている人がいるとよく耳にします。その人たちにおいしい野菜を何とかしてお届けしたいという夢を持っています。これは、地域とのつながりで作られた直売所だからこそできることだと思います。地域に根ざすからには、困っている人を助けたいです。そして喜んでもらわなければなりません。人と人との温かい関係が、農産物を通して作り出せればと思っています。



夢

農にかける

農に携わる人たちから、夢について話を伺いました。



一歩ずつ、 農業をしやすい環境に

農業法人化を目指す

魚住 清治さん

「農業をしやすい環境を作りたい」それが私の思いです。農業は年間で切れ目のない収入を得ることが難しいのです。どうかにかしてその環境を打破したいという気持ちがあります。そのために農業法人を作ること、手段の一つとして考えています。法人となって信用ある取り引きを、年間を通して行う。そして最後には、自分の作った野菜を材料に、食品を作って売ってみたいと思っています。

時代は変わっても、
笑顔はそのままで

チャレンジし続ける女性農業者

青谷 喜美江さん

「ずっと笑いながら農業がしたい」それが私の夢です。以前、畑に小学生が来たときにイチゴをあげると「とってもおいしいね」と満面の笑顔で言ってくれました。これを見て「この笑顔のためにがんばってきたんだ。私も笑顔でがんばらなければ」と思いました。時代が変われば、農業のやり方も変わってきます。それでも、「笑顔」を忘れないで、農業を楽しみながら続けていきたいと思っています。

