



## あまおういちごドレッシング

いちごを収穫する青谷喜美江さん。「あまおういちごドレッシング」は県のブランドいちご「あまおう」を使ったドレッシングです。トマトやカリフラワーなどの福津名産の野菜をたくさん食べてほしいと、いちご農家が試行錯誤して作りました。

## 思い<sup>✪</sup>きりり

今月は「あまおういちごドレッシング」を作っている、青谷ファームの青谷喜美江さん取材しました。

**市** 内は温暖な気候に恵まれているため、県内でも有数のいちごの産地です。青谷ファームのいちご畑は玄海灘に面した土地にあります。

「青谷ファームのいちごは100年の歴史があります」と話すのは喜美江さん。今から100年ほど前に、曾祖父がいちごを栽培したことが始まりだそうです。あまおういちごドレッシングは、この100年の経験と知恵で生まれた一品。あまおうの甘みと酸味を生かした、野菜がさらにおいしくなるドレッシングです。喜美江さんは「野菜嫌いの人も試してほしい」と思いを話してくれました。このドレッシングは、あんずの里市で購入できます。

問い合わせ 青谷ファーム 花見の里3・21・3  
☎43・7900

## 福津の極み



▲あまおうを100%使い、着色料や保存料不使用のドレッシング