

🍴ふくつのおいしさをもっと🍴

生産者と小・中学生との交流会

生産者の講話や野菜クイズなど、あんずの里市生産者と市内の小・中学生との交流会を年に数回実施。生産者と一緒に給食を食べることもあります。

普段何気なく口にしている福津市産を始めとする給食食材とその生産者のことを意識して、感謝の気持ちや地元への愛着を持つことを目的としています。



▲野菜の栄養について紙芝居で分かりやすく解説

福津のめぐみで料理名人

市内の小学生が健康的な食生活を意識し、実践する力を身に付けることを目的に福津市産の食材を使って、さまざまな料理に挑戦。

それらの中から選ばれたものを一般社団法人福津いいざいや市内飲食店の協力で弁当化し、イオンモール福津で販売しました。



▲弁当を考えた小学生自身が販売も担当

福津みやげモノ語り

一般社団法人福津いいざいと一緒に、市民がご当地商品をプロデュースし、イオンモール福津で販売。

お土産づくりを通じて「福津の一次産業を応援しよう」と集まった市民が地元の産品について学び、福津の農水産物の魅力や生産者の思い、地産地消について考え、商品アイデアをはじめ、商品パッケージや商品名も考えました。



▲全3種類の商品をプロデュースした皆さん



▲ほほ笑みながらブロッコリーを持つ櫻井さんとブロッコリー農家の北嶋晃一さん

街角カメラリポート番外編 MADE IN FUKUTSU 「メイドインふくつ」のブロッコリー

皆さんは、福津でどんな野菜が生産されているか知っていますか。カリフラワーやブロッコリー、キャベツ、トマトなど、多種多様な野菜が生産されています。その中でも、令和8年度から指定野菜となるブロッコリーに注目し、広報ボランティアの櫻井さんが取材しました。 問い合わせ 市農林水産課 ☎0940・62・5063

ブロッコリーが「指定野菜」の仲間入り？

ブロッコリーが令和8年度から指定野菜に」というニュースを見ました。気になって調べてみると、ブロッコリーの国内出荷量は、この30年で約2倍に増えていることが分かりました。一方で、生鮮ブロッコリーの輸入量は10年間で、約20分の1まで減少しています。

背景には、国内産地の増加、予冷施設や冷蔵輸送の整備など、国産ブロッコリーを年間を通して生産・供給できるようになったことがあるようです。

そもそも指定野菜とは？

指定野菜とは「消費量が多く、今後も需要が増えることが見込まれる野菜」のことです。野菜の値段を安定させて、いつでも野菜を食べられるように、国が14品目を指定しています。ブロッコリーは15番目の指定野菜として、じゃがいも以来、何と約半世紀ぶりの追加となります。今、最も勢いのある野菜と言ってもよいのではないのでしょうか。

福津のブロッコリー農家を訪ねてみた

そこで居ても立ってもいられず、福津市内のブロッコリー生産者、北嶋晃一さんを突撃訪問しました。

「この辺りは土が良いから、おいしいブロッコリーが作れる。特に取れたてのブロッコリーは味が良いと言われる」と話す北嶋さん。また「指定野菜になれば生産者が増えるかもしれない。福津産のブロッコリーを福津の飲食店や住んでいる人がもっと消費してくれればうれしい」とも話してくれました。

もっと地産地消を！

北嶋さんの話で福津産ブロッコリーの魅力を再発見しました。福津市では「地産地消」に関する取り組みがいくつか行われていますが、もっと多くの人が地元商品の魅力を知ってもらいたいと感じました。

ブロッコリーの花言葉は「小さな幸せ」。皆さんもブロッコリーを含め地元産品をもっと食べて、おいしい幸せを感じませんか。

ブロッコリーとハムのヨーグルトマヨサラダ



すぐできる！福津産ブロッコリーを使ったおすすめレシピ

材料(4人分)

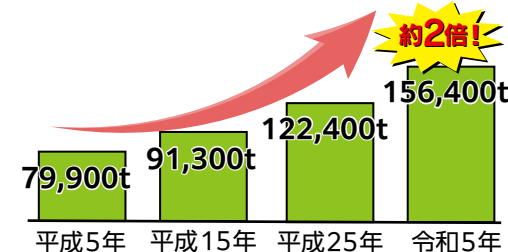
・ブロッコリー	1個
・ハム	4枚
・プレーンヨーグルト	大さじ4
・マヨネーズ	大さじ4
・塩こしょう	少々

作り方

- ①ブロッコリーは、小房に分け、色よくゆでて、水気を切る。
- ②ハムは、食べやすい大きさに切る。
- ③これらを、プレーンヨーグルト、マヨネーズ、塩こしょうを混ぜ合わせたソースであえる。

※ふくつほほえみグループ(福津市農業女性の会)提供

ブロッコリーの国内出荷量推移



※「作物統計調査」(農林水産省)より

広報ボランティア 櫻井 紀子 Public Relations Volunteer Sakurai Noriko

気になることはそのまま放っておけない櫻井さん。「一語一会(造語)」をモットーに、さまざまな人との出会いに感謝して、楽しく言葉を書きつづっています。



福津農家の声

花き

年間を通じて品質の良い切り花を届けます。

花田 良博 さん

トマト

春先は甘みが増して最高です。

谷口 政文・恵子 さん

ナス

旬の夏場に向けて、育ってます。

村井 光寿 さん

キャベツ

大雨で水没しても、頑張って育ちました。

井ノ上 礼子 さん

大根 クリームスイカ

冬は大根。夏はクリームスイカをお楽しみに。

八波 誠 さん



▲子どもたちも大喜びの「じゃがいも掘り体験」

やお薦め情報など、積極的に情報を発信しています。「笑顔があふれ、選ばれる直売所」を目指し、あんずの里市では、さまざまな取り組みが行われていました。

OPEN テント販売から始まった ふれあい広場ふくま

国道3号線上西郷インター近くにある「ふれあい広場ふくま」は、平成9年に開業し、当初はテントで販売していました。現在の施設は平成11年に完成し、来客者数の増加とともに駐車場を拡大するなど、規模を広げてきました。

「新鮮・安い・安全」をモットーに、地元産品や加工品などを安価で提供して、市街地から近いという立地の良さから、年間を通じて多くの人が来店しています。特に、開店直後は、生産者が丹精込めて作った新鮮な取れ立て野菜が陳列台に並び、買い物客が目当ての野菜を次々に買い求めています。



▲陳列台に並び野菜とそれらを紹介する手作りの掲示

OPEN 農家や消費者のために 長く続けることが大切

夏の時期にはスイカなどを求めて、市外からも多くの人が来店しますが、今年は昨年の猛暑で、米や野菜の出来が悪く、仕入れなどに奔走しているという中野正徳店長。それでも「農家の所得になり、消費者にも新鮮なものを提供できる。雇用も生まれる。直売所を長く続けることがただ一つの目標」と中野店長は力強く話します。



▲中野店長(右から3人目)と従業員の皆さん

入して、キャッシュレス決済対応による利便性の向上やインスタグラムを利用した情報発信を行い、より多くの人が利用しやすい施設作りが行われていました。

OPEN 軽トラ市から始まった あんずの里市

地元農家の女性を中心に、平成6年から軽トラックで野菜や果物などを販売したのがきっかけで「あんずの里市」は誕生しました。その後、平成8年に現在の県道495号線沿いの施設、直売所と農林漁業体験実習館が完成しました。

い農水産物を販売している他、常連客に人気の季節の花やパン、みそ、豆腐、漬物など手作りの商品も充実しています。スマートレジの導入でキャッシュレス決済が可能となり、利便性も向上しています。

毎年3月に、あんずの里運動公園に咲くあんずの花の実を使った商品が、夏ごろにはたくさん店頭に並びます。「あんずにはかんきつ類とはまたちよっと違った酸味がある。あんずサイダーもお薦めだが、トーストしたパンにあんずジャムとバターを塗って食べると抜群」と木寺政人店

OPEN 公園に咲く花の 実があんず商品に？

長は笑顔で話します。あんずの実を使った商品はもちろんのこと、地元産品に親しみ、家族連れなど多くの人に楽しんでもらおうと、生産者と消費者が触れ合う「あんず祭り」や「感謝祭」「じゃがいも掘り体験」「信州フェア」「フラワーバレンタイン」などのイベントを、年間を通して開催しています。



▲あんずジャムを手にお薦めの食べ方を話す木寺店長

そうだ、 直売所に行ってみよう！



ブロッコリーだけでなく、多くの魅力的な農産物が作られている福津市。そんな福津市産の農産物を手に入れるためには、福津市内の直売所が最適です。主に農産物を取り扱う直売所「あんずの里市」と「ふれあい広場ふくま」について紹介します。

あんずの里市



住 所 福津市勝浦1667-1 営業時間 午前8時30分～午後5時
定休日 毎月第2木曜日、年末年始、お盆 電話番号 0940・52・5995

ふれあい広場ふくま



住 所 福津市上西郷539-1 営業時間 午前8時30分～午後5時
定休日 毎月第3火曜日、年末年始、お盆 電話番号 0940・43・7790