

豊前海一粒かき 豊前本ガニ、エビ、シヤコ

豊前地域の眼前に広がる豊前海。地先に広大な干潟が広がる穏やかな海で、魚介類の育成場として大切な役割を果たし、カキ養殖、底曳網、刺網などの漁業によって、四季折々の様々な海の幸が水揚げされています。

中でも、豊前海を代表するブランドが「豊前海」粒かき。厳しい管理のもとで養殖され、選別された大粒の牡蠣は殻付のまま出荷され、その濃厚な味わいは、冬の味覚として人気を呼んでいます。



その他にも「豊前本ガニ」と呼ばれる身の詰まった甘いガザミ（ワタリガニ）、クルマエビより小ぶりでも味のよい「ヨシエビ」や「シヤコ」、栄養的にも注目されている海藻の「アカモク」などがあり、いずれも季節感あふれる豊前海の恵みです。

地勢を活かした 農林業のブランド

英彦山山系から流れ出る幾筋もの川と谷筋、京都平野から海へと続く地勢



がもたらす変化に富んだ気候風土の中で、京築地域では古くから農林業が営まれ、様々な産物が育てられてきました。

京築ヒノキ

京築地域の山々で育ったヒノキは、年輪幅が緻密で、心材が独特の赤みをもっており、木材業界において良質材として評価を得てきました。京築地域では、このような良質なヒノキを「京築ヒノキ」としてブランド化を進めています。

米と品目豊かな野菜

さらに、米をはじめ、レタスやなばなといった



た葉ものからほうろなどの根菜にいたる四季折々の多品目の野菜類は、京築地域の人々に愛され、育てられています。

いちじく、柿、桃、柚子 芳醇な味わいの果物

海沿いの気候がもたらす、甘さをたたえた果物も、京築の特産品です。

いちじくの期待される新品種「とよみつひめ」、渋柿を独特の手法で渋を抜き、甘柿にも劣らない甘さにした「あおし柿」、そのほか、もも、ゆずなど、福岡を代表する数々の果物が栽培されています。



海山の幸が揃う食の宝庫

そんな地域色豊かな特産品が揃うのが京築地域内に数多い直売所や道の駅、漁協の朝市などです。その中の一つ、豊前市の国道10号線沿いにある道の駅「豊前おこしかけ」は、棚田米の契約栽培の取り組みが話題になるなど、平成十二年のオープン以来、年間来場者が百万人を超えるほどの人気を博しています。京築地域は、まさに海の幸、山の幸を揃えた食の宝庫なのです。

豊前海の豊かな恵み。
個性ある農産物の数々。
人の手による豊かな食の風景を
活かしていきます。

海の幸と 多種多品目の 農産物



- 1 道の駅豊前おこしかけ（豊前市）
- 2 古宮漁港（古宮町）
- 3 等覚寺の棚田（岡田町）