

# 産業

福津ならではの味や表現を大切に厳選した「福津の極み」。こだわりの地元ブランドが、まちの魅力を発信します。



福津の極み®

## 地場産品のブランド化「福津の極み」

福津市では、地域産業の活性化を図るため、地場産品のブランド化に取り組んでいます。平成21年度には、商工会を中心に観光協会や農協、漁協、学識者と連携して福津ブランド「福津の極み」を商標登録しました。地元でとれた生鮮品や加工品、伝統や技術を伝える工芸品などを対象に公募を実施。厳正な審査の結果、12の商品——筑前津屋崎人形巧房の「津屋崎人形」、(有)山八の「まるごとんにく餃子」、(有)マルティグラスの「マルティグラス」、あんずの里市利用組合の「トマトドレッシング」「あんずジャム」「フルーツソース(あんず)」、陶芸工房夢かしこの「ふくこいねこ」、J.Aむ

なかつの「カリフラワー」「ミニトマト」「早生キャベツ」、宮地嶽神社前の「松ヶ枝餅(白餅・よもぎ餅)」が「福津の極み」として認定されました。

料理研究家や漫画家、歴史研究者、市民など多彩な顔ぶれで構成される「福津の極み」認定審査委員会は、原材料や生産、製造方法が福津市と深く関わっているか、ブランドにふさわしい品質であるか、福津らしさを表現しているか…といった厳しい基準で審査を実施。そうして認定を受けた商品は、福津ブランドのホームページ「元祖ふくつ屋」でPRしたり、イベントなどでも積極的に展示販売しています。

海や山に恵まれた福津市には、ほかにも特産品がいっぱい。黄色い果肉が特徴の「クリームスイカ」をはじめ、県内有数の産地といわれる勝浦地域の「ブロッコリー」。水はけの良い土壌を生かした上西郷の「みのぶち大根」やゴボウ、イチゴ栽培も盛んです。また、県内有数の漁獲量を誇る福間漁港のマダイやコウイカなど、年間を通してとれる魚も豊富。これらの商品も今後「福津の極み」に認定されるかもしれません。

## 地産地消の取り組み

比較的早い時期から認定農業者制度を取り入れてきた福津市は、若い生産者が多いのが特徴。彼らの中には、「福津の極み」の登場によって、早速無農薬栽培に挑戦したり、新しい加工品作りを始める人も。市内にある「あんずの里市」「ふれあい広場ふくま」「お魚センターうみがめ」「お魚市場」という四つの直売所が近隣都市からも買い物客が訪れるほどの人気となっているのも大きなやりがいになっているようです。

また、市内で生産された農産物は、地域の小学校や中学校の子どものための学校給食にも生かされています。福津市では地元でとれたものをおいしく食べ、食を通して地域を知ろうという食育も進めています。この取り組みは子どもにも保護者にも大好評。小中学生や一般市民から作品を募集し、市の学校給食調理員が中心となって制作したユニークな「食育かるた」も、子どもたちの食育に一役買っています。



食育かるた



上品な甘さのクリームスイカやイチゴ、独特の土壌を生かして育てるダイコンやゴボウなど、高値で取引される人気商品も多い



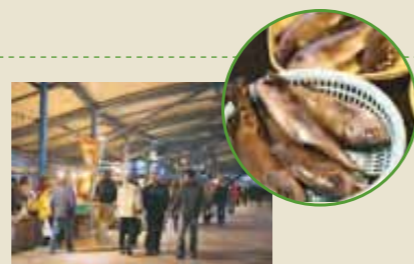
5月の解禁から12月まで、福間漁港の水揚げの7割を占めるマダイ

## Column ● 漁港の朝市



津屋崎漁港朝市の様子

とれたての新鮮な海の幸や農産物がそろう福津のまち。市内4か所の直売所のうち、福間漁港の「お魚市場」では5月～11月の第1・第3日曜日、「お魚センターうみがめ」に隣接するアーケードでは毎週日曜日、朝市でにぎわっています。まだ夜も明けないうちから続々と買い物客が訪れ、水揚げしたばかりの魚を漁師たちが販売。イカ、ア



ジ、水カレイ…と魚種が豊富な津屋崎漁港では販売開始とともに、あっという間に売り切れてしまいます。