

# 地産地消

## ～春の農産物

海に囲まれ、山に抱かれる街、北九州市。工業の街というイメージもありますが、実は、海の幸、山の幸と、おいしい食べ物の宝庫。特に、農産物。海に面した若松区、山に囲まれた小倉南区を中心に、市内およそ3千戸の農家が、野菜やお米、果物など、四季折々に生産しています。

例えば、「若松潮風キャベツ」。玄界灘から吹き付ける、ミネラルたっぷりの潮風を受けて、柔らかくて芯まで甘いキャベツに育ちます。作付面積、生産量も九州トップクラスで、最盛期、一面に広がるキャベツ畑は圧巻です。

また、小倉南区の「大葉しゅんぎく」。丸い葉っぱの春菊は、実は北九州市ならでは。

まだまだあります。今の季節、旬を迎えている、若松の「水切りトマト」は、水やりを極限まで抑えて、生命力を引き出すように栽培されます。糖度が9度以上もあり、その甘さは果物並みなんです。さらに、北九州市の春の味覚といえば、「合馬たけのこ」。

古くから土壌の豊かだった小倉南区合馬地区。この地のたけのこは、えぐみが少なく、香り、味、歯ごたえ、どこをとっても最高の品質。特に京都や大阪などの関西地区では、最高級品として取引されています。

「合馬たけのこ」が、本格的にブランド化されたのは、昭和60年頃から。その品質の秘訣は、たけのこ農家の徹底した栽培管理と技にあります。竹の本数、肥料、広大な竹林に土を敷き詰めていく「客土」という作業。

そして、驚くべきは、その収穫方法。たけのこは、土から出てしまうと質も味も低下するため、わずかな地面のひびを見極めて収穫されます。微妙な土の変化を見つけ、丁寧に掘り出す様子はまさに職人技。

こうした日々の努力により、「合馬たけのこ」は生産されています。まさに今、4月中旬はその最盛期。今日も朝から、みずみずしいたけのこが収穫されています。

広告

企画：(株)読売広告西部  
制作：cross fm

北九州市 市政ラジオ番組

北九州  
トークウィズユー  
Kitakyushu Talk with You

好評放送中!

cross fm 月～金 11:00～11:05  
北九州 77.0MHz 行橋 87.2MHz

「北九州メモリアルストーリー」は毎週金曜日に放送中!!

※本文章は平成25年4月12日にcross fm「北九州トーク ウィズ ユー」で放送された内容を元に制作しています。

●放送音源を聴いてみたい方は

crossfm ポッドキャスト

検索

●アーカイブをご覧になりたい方は

北九州市 時と風の博物館

検索