



「大牟田産」を食卓や給食で

～地産地消をめざす大牟田の農産物～



連載
おおむた自慢

私たちのふるさと大牟田市は、九州のほぼ中心に位置し、東はなだらかな稜線の山々が連なり、西は有明海に面している温暖な気候に恵まれた街であり、地元で採れた新鮮な農産物を小学校の給食に使うなど、地産地消にも取り組まれています。

生産されているのは、米や麦、大豆、トマト、アスパラガス、タケノコ、ミカン、ブドウ、イチゴ、イチジク、スモモなど幅広く、農産物直売所も賑わっています。

■種なし大粒が主流に（ブドウ）



市内では大粒系の巨峰を中心にトンネル栽培が行われており、最近は無種なし大粒系の栽培に力を入れているそうです。旬は8月上旬から9月上旬です。

おいしい見分け方は、果皮の色が濃い方が甘みが強く、軸が太く緑色のものが鮮度もよいそうです。また皮の表面についた白い粉のようなものは水分の蒸発を防ぐものなので、この粉が万遍なくついていない方が新鮮さの目安になります。

■県産米「夢つくし」（米）

稲穂の上を新幹線が走るという風景を見ることができ、大牟田市ならではの。小学校の給食でも



大牟田市やみやま市で採れた県産米「夢つくし」を使っています。9月下旬に収穫され、表面に光沢があり1粒1粒の大きさが揃っているものおいしい見分け方のポイントです。

■小粒で味が濃い（ミカン）

北原早生といった早生温州をはじめとしたミカンの栽培も大牟田市は盛んです。

小粒で食べやすく、甘くて味が濃いのも特徴で、そのまま食べるだけでなくジュースやお菓子の材料としても活用されています。旬は12月で、給食にも出されています。

■黄色い穂先が美味（タケノコ）

温暖な地域性を活かした早掘りタケノコとしても有名です。より品質のよいものを出荷するため、地

上に出たものを掘り取るのではなく、地中のものを探し出して掘るよう心掛けられているということです。おいしい見分け方は、穂先が黄色く皮につやがあり湿り気のあるもので、穂先が黒褐色のものはえぐみが強いものが多いそうです。



■実りの秋を食卓で

これらの農産物は、生産者と消費者の交流を深めながら新鮮なものを提供しようと、農産物直売所でも販売しています。今回、取材協力いただいたJAみなみ筑後の皆さんが田隈にオープンした愛菜館や、道の駅おおむた花ぶらす館朝採り市をはじめ、市内各所で販売されています。



実り豊かな秋。地元で採れた新鮮な農産物を味わってみてはいかがでしょうか。

編集後記

取材先で話を伺ったり、仕事や活動を見せていただくことは、発見の連続です。やりがいや苦労話の中で、私たち議員や議会のあるべき姿も考えさせられます。大牟田の「人」「もの」「風景」「活動」、大牟田の宝に光を当てた紙面づくりを目指します。（あや）

■編集 議会報編集委員会

【委員長】吉田康孝 【副委員長】北岡あや
【委員】大野哲也 平嶋慶二 森 竜子

■発行 大牟田市議会

〒836-8666 福岡県大牟田市有明町2丁目3番地

TEL 0944-41-2800 FAX 0944-41-2880

E-mail gikaijimu01@city.omuta.lg.jp