



大地と海流の

やさしい恵み

岡垣町は、気候が温暖で清らかでおいしい水と肥沃な大地に恵まれ、従来から農業が盛んに行われてきました。県内第1位の生産量を誇るびわのほか、漢方巨峰・みかん・いちじくなど多様なフルーツが町自慢の特産品となっています。

また、対馬暖流の影響を受ける外海性の響灘海域は恵まれた漁場であり、また温暖な気候にも支えられ、漁業も発展してきました。

生産者直売所

岡垣町には地元産のおいしくて安全・安心な農産物や海産物、加工品が購入できる生産者直売所「やっぱあ〜岡垣」があり、収穫したばかりの新鮮でおいしい野菜、果物を手軽に味わうことができます。

また、平成19年度に町内の農業者が「おかがきの会」を設立し、イオン岡垣店内で、安全・安心で、毎日その日に採れた地元の農産物を販売しています。

このほか、「矢矧ふれあい市場」や国道495号にいちごの直売所が並んでおり、人気を集めています。



生産者直売所「やっぱあ〜岡垣」

海流で育った新鮮な海産物

株式会社 マル五 辻 壽也さん

波津漁港の沖合約4kmに「波津白瀬」という天然の良好な漁場があります。昔は、魚が群れると海の色が変わり、カモメが舞うことから「竜宮城」と呼ばれていました。

株式会社マル五は、波津漁港で水揚げされた海産物を、漁港内の加工場で加工しています。

漁港で水揚げされた新鮮なエソに、イカや地物の野菜を練りこんだ「はつ天」は、令和6年度ふくおか6次化商品セレクションで特別賞を受賞しました。



味を追求してきた高倉びわ



早苗果樹園 早苗 泰博さん 勇一さん

びわは、秋に花が咲いて、越冬し、春の果物のなかで最初においしさを堪能できるフルーツです。とてもデリケートで、傷が付くとすぐに黒くなってしまいうため、出荷・発送は特に注意し、丁寧に行っています。

高倉びわには「湯川」「茂木」「つぐも」「田中」などがあり、それぞれに甘さやみずみずしさなどの特徴があります。無農薬にこだわった高倉びわを是非お召し上がりください。



おかがきフルーツ・海産物カレンダー

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
高倉びわ				漢方巨峰	みかん						高倉びわ
いちご			いちじく					いちご			
		うに						さわか			



高倉びわ

品質の高さでも知られる「高倉びわ」は、全国ブランドとして県外にも出荷されています。他にも、糖度が高い「茂木」と大玉で味が良い「湯川」などがあります。



漢方巨峰

岡垣町の巨峰は、肥料や消毒に漢方薬を使った独特な栽培方法で「漢方巨峰」と呼ばれています。漢方薬を使うことで、樹木自体が健康で丈夫になり、余計な肥料を使わずに栽培できることから、実が大きく糖度の高い巨峰になります。



いちご

「あまおう」を中心に栽培されています。町内の肥沃な土と、良質な地下水によって育てられ、北九州市近郊はもとより関東の市場にまで出荷されています。また、フルーツライドでのスイーツづくりなどにも使われます。



みかん

丘陵地ではミカン栽培が盛んです。特徴は、果汁たっぷりで甘みと酸味が調和したコクのある豊かな味わいです。町内のミカン園では、10月～12月ごろにかけてミカン狩りを楽しめます。



いちじく

岡垣町では、「榊井ドーフィン」「蓬莱柿」「とよみつひめ」などの品種が栽培されており、酸味が少なく、クセのないあっさりした甘さが人気となっています。



さわか

波津漁港で、水揚量全体の約1/3以上を占めているのがさわらです。大型のさわらが一番おいしくなる季節は冬で、焼きや煮付けで白身を楽しむことができますが、刺身やタタキ、炙りなどの食べ方が魚のおいしさを引き立てます。



うに

波津漁港周辺にある天然の藻場で、ウニ漁が解禁される限られた時期に素潜りで収穫されるムラサキウニ・バフンウニは、塩のみで加工した「塩生うに」やアルコール漬け加工した「アルコールウニ」が人気です。また、新たに、福岡県立水産高等学校と遠賀漁業協同組合波津本所が協力し、ウニの養殖に取り組んでいます。

