

春夏秋冬を彩る 魅惑の農産物



多久農産物直売所「たくさん館」(北多久町)



多久市ふるさと情報館「幡船の里」(西多久町)

多久の農産物は、どれをとっても格別な味。農家のみなさんが大切に育てた自慢の野菜・果物・米・肉は、市内外から高い評価を得ています。

また、とれたて新鮮の野菜や果物は、多久農産物直売所「たくさん館」(北多久町)や、多久市ふるさと情報館「幡船の里」(西多久町)などでも販売中です。

料理人が自慢の料理で
多久市の食材を紹介します!

MENU

- ☑ ふろふき女山大根
- ☑ 佐賀牛と多久地野菜の炊き込みご飯
- ☑ 多久酒粕と苺のプラマンジェ

ONNAYAMA-DAIKON

女山大根

西多久町の伝統野菜。鮮やかな赤紫色の見た目と煮崩れしにくいきめ細やかさが好評。

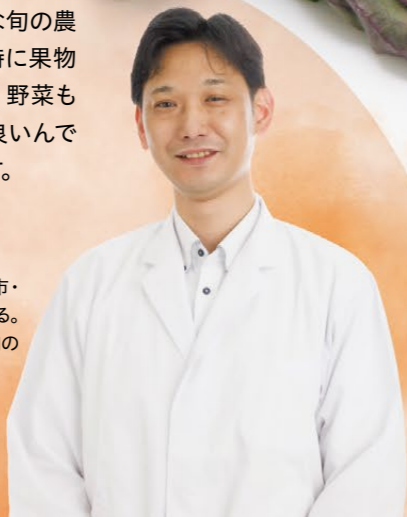
料理人の紹介

多久の農産物に 魅せられて

多久では年間をとおして多種多様な旬の農産物がとれるのも大きな魅力です。特に果物は甘味と酸味の具合がちょうど良く、野菜も味が濃くて風味豊か。きっと土から良いんでしょうね。竹林亭でもよく使っています。

いまき かずと
今木 和人さん

多久未来プロジェクトメンバー。普段は隣市・武雄市の御船山御宿竹林亭の料理長を務める。週3回ほど多久市へ通って10数年。多久市内のイベントで料理を振る舞うこと多数。



ICHIGO

いちご

真っ赤で美しい見た目と上品な甘さで人気。盆地で育てるからこそその味わいが光る。

SAKE

酒

米から水までオール多久の純米大吟醸「多久」は贈答品としても人気。

KOME

米

味わいや色ツヤ、ほどよい粘りに定評あり。ひらの棚田米などのブランド米もあります。

SAGA-GYU

佐賀牛

国内屈指のブランド牛。柔らかな赤身と見事な霜降りが特徴。市内に畜産センターあり。



佐賀県のブランド「いちごさん」を生産しています。甘味と酸味のバランス抜群で、見た目も濃い赤が華やか!

いちご じんのうち たかし
農家 陣内 敬さん

農家さんに聞く!
おいしいさの
ポイント



色鮮やかな伝統の赤首大根です。ずんぐり大きく辛味がほとんどないのが特徴。煮崩れしにくい緻密さでも人気です。

女山大根 かもはら まさのぶ
農家 蒲原 政信さん

多久市の 旬の味!

- 春
 - ▶ たまねぎ
 - ▶ アスパラガス
- 夏
 - ▶ ハウスみかん
 - ▶ 桃
 - ▶ びわ
 - ▶ 青しまうり
 - ▶ シャインマスカット
- 秋
 - ▶ 桐岡なす
 - ▶ 温州みかん
 - ▶ レモン
- 冬
 - ▶ 女山大根
 - ▶ いちご
 - ▶ ブロccoli

佐賀牛の下には旨味がギュッと詰まった炊き込みご飯♪

