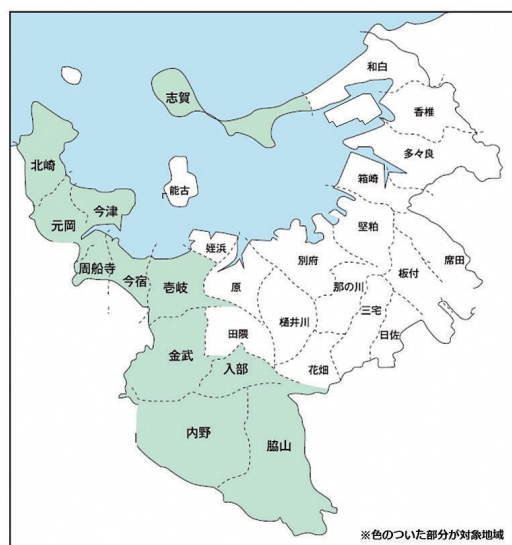


第5節 地域別（農業振興地域が指定された地域）

	販売農家戸数（戸）			農業従事者数(人)			農地面積（ha）		
	平成27年	令和2年	令和2年 /平成27年	平成27年	令和2年	令和2年 /平成27年	平成27年	令和2年	令和2年 /平成27年
志賀	23	13	56.5%	58	30	51.7%	153	92	60.1%
入部	94	76	80.9%	242	204	84.3%	153	152	99.3%
脇山	71	63	88.7%	201	139	69.2%	189	187	98.9%
内野	101	61	60.4%	251	147	58.6%	180	171	95.0%
金武	129	104	80.6%	328	241	73.5%	240	234	97.5%
壱岐	93	69	74.2%	240	169	70.4%	77	68	88.3%
今宿	36	27	75.0%	90	63	70.0%	83	74	89.2%
今津	42	24	57.1%	130	61	46.9%	137	135	98.5%
周船寺	66	56	84.8%	198	164	82.8%	118	106	89.8%
元岡	148	111	75.0%	408	277	67.9%	400	388	97.0%
北崎	95	76	80.0%	283	215	76.0%	435	429	98.6%

資料：販売農家数及び農業従事者数（平成27年2月1日及び令和2年2月1日）
（2015及び2020農林業センサスによる数値）
農地面積（平成27年1月1日及び令和2年1月1日現在）
認定農業者数（平成28年4月1日及び令和3年4月1日現在）



脇山の棚田

認定農業者数（経営体）			主要作物
平成28年	令和3年	令和3年 /平成28年	
5	3	60.0%	いちご、びわ、甘夏柑
23	21	91.3%	米、キャベツ、しゅんぎく、ブロッコリー、えだまめ、ほうれん草、かつお菜
4	5	125.0%	米、かつお菜、茶、生乳
3	2	66.7%	米、たけのこ、ほうれん草、しゅんぎく
5	8	160.0%	米、ぶどう、いちご、だいこん、かぶ、ブロッコリー、かつお菜、えだまめ、いちじく
11	11	100.0%	米、青ねぎ、ブロッコリー、かつお菜
9	6	66.7%	米、ぶどう、ほうれん草
17	18	105.9%	米、いちご、青ねぎ、小松菜、ブロッコリー
15	16	106.7%	米、麦、青ねぎ、いちご、キャベツ、ブロッコリー、いちじく
60	55	91.7%	米、いちご、しゅんぎく、小松菜、トマト、れんこん、バラ、生乳、中晩柑
53	45	84.9%	だいこん、米、すいか、キャベツ、かぶ、菊、トルコギキョウ、バラ、ストック、ガーベラ、鶏卵、いちご、中晩柑

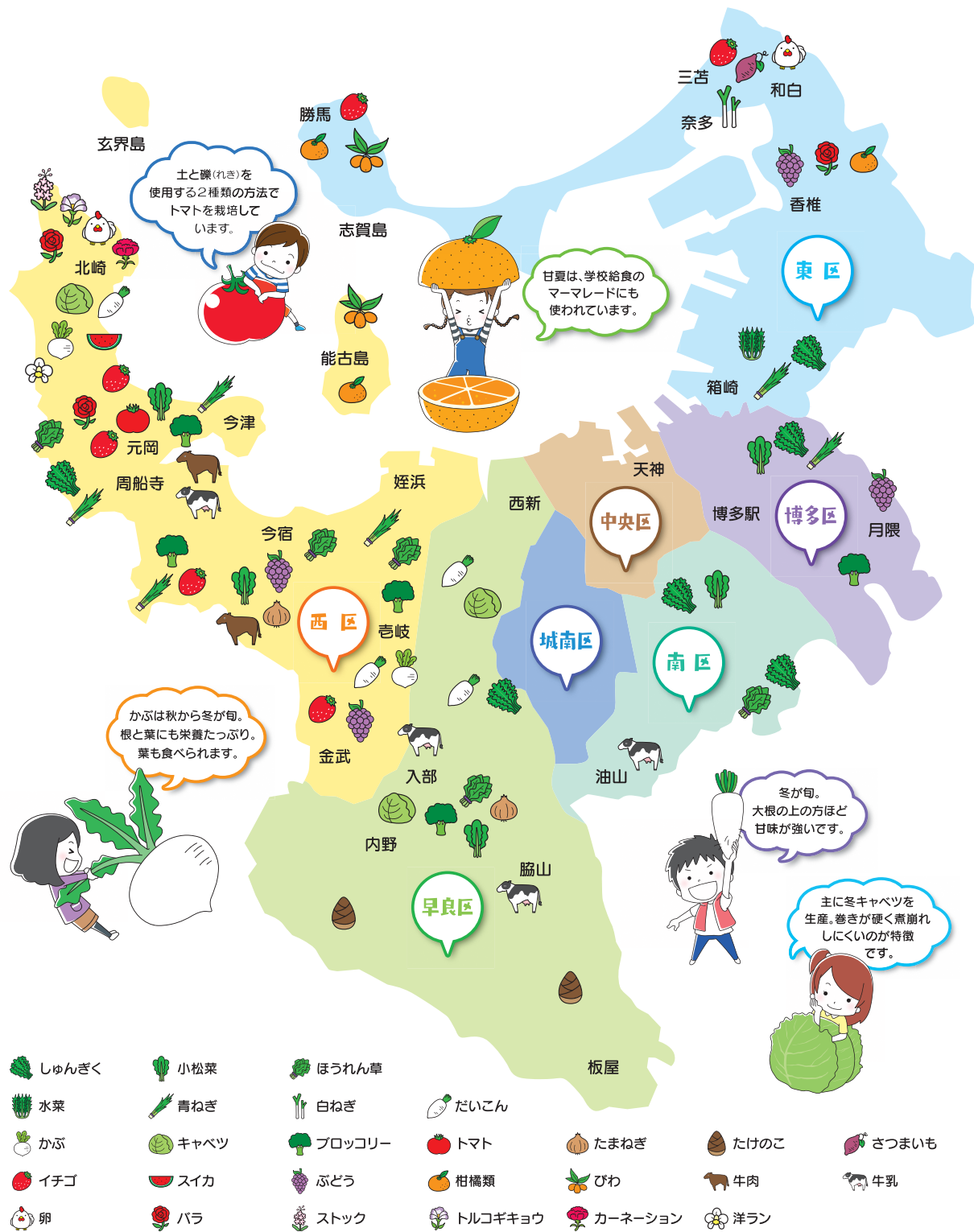


中山間部に広がる農地



北崎の大根畑

農畜産物産地マップ





博多あまおう

くあかい・まるい・おおきい・うまい>が特徴の「博多あまおう」。「甘い王様」の名にピッタリ!ピタミンC、カリウム、食物繊維も豊富です。11月から5月頃まで生産・出荷されています。



米

福岡市内の生産者は「安全・安心・環境にやさしい」稲作栽培に取り組み、地域の環境保全に努めています。福岡市自慢の美味しいお米「博多米」をご賞味ください。



しゅんぎく

茎までやわらかく、あくも少ないので、鍋物はもちろん、サラダまで手軽に美味しく楽しめます。冬場のビタミン補給には最適な緑黄色野菜です。年間を通して生産・出荷されています。



博多和牛

博多和牛は、福岡県内の「博多和牛生産者」として登録された農家が、福岡県内産の稲わらを主食とした良質な飼料を与え、大切に育てた和牛で、柔らかでジューシーな美味しいお肉です。



小松菜

しゃっきりとした茎の歯ごたえ、あっさりした味わい。おひたし、炒め物、漬物と幅広く利用できます。カルシウムの含有量は野菜のなかでもトップクラス。年間を通して生産・出荷されています。



福岡県産100%の牛乳を使用した乳製品

福岡県産の生乳は、風味豊かでコクのある美味しさです。美味しさを存分に味わうことができるバター、パンナコッタ、アイスクリームを取り揃えています。



ほうれん草

古く明治の頃から栽培され、和え物、鍋物などで美味しく楽しめます。各種ビタミン・ミネラル類が豊富で、鉄分は牛レバーに匹敵、食物繊維も豊富です。年間を通して生産・出荷されています。



バラ

福岡県は全国有数のバラの産地。中でも福岡市西区元岡、北崎地区では一年を通して約300万本という県内トップの出荷量を誇っています。福岡市の花の中でも、生産量・額ともに主役の花です。



ねぎ

根深ねぎ(白ねぎ)は、肉厚で糖質を多く含み、冬の味覚として欠かせません。青ねぎは、細く、やわらかく、熱を加えると甘みが出ます。根深ねぎは夏と冬、青ねぎは年間を通して生産・出荷されています。



ストック

西区北崎地区では、冬でも温暖な気候を活かし、秋から春にかけて約150万本を出荷しています。香りのよい花を咲かせ、開花期も長いことから、フラワーアレンジメントにもよく用いられます。



トマト

栄養価が高く、リコピンも沢山含まれています。うまみ成分であるグルタミン酸を多く含み、生のままはもちろん、焼いても煮ても美味しくいただけます。10月から6月頃まで生産・出荷されています。



トルコギキョウ

西区北崎地区では春から秋にかけて約100万本を出荷。凛として可愛い一重咲きや一本でも存在感のある八重咲きなど、色や形の種類の豊富さが魅力の花です。

資料：福岡市農畜産物消費拡大推進協議会