

森林・林業

福岡県の森林面積は約22万5,000haで、県土の45%を占めています。森林は、水源かん養、土砂流出防止などの公益的機能を有しており、県民の安全・安心な生活を営むうえで重要な役割を果たしています。これらの機能は、林業が持続的に行われることで維持されることから、森林資源の循環利用を推進します。併せて、福岡県森林環境税を活用し、公益的機能が長期的に発揮できる森林づくりを推進します。また、全国有数の生産量を誇るたけのこ、ぶなしめじ、えのきたけなど、今後も消費者の皆様においしく味わっていただける林産物の生産を推進します。

林産物

たけのこ生産量
全国1位
(令和6年)



たけのこ

全国のたけのこの生産量の約30%は福岡県。北九州合馬地区や八女地域など、全国に誇る各産地があります。

ぶなしめじ生産量
全国3位
(令和6年)



ぶなしめじ

苦味が少なく食味が良いため、様々な料理に使われるきのこ。県内では大木町での生産が盛んです。

えのきたけ生産量
全国4位
(令和6年)



えのきたけ

料理の彩りを引き立たせる色の白さと、シャキシャキとした食感が特長。食物繊維が豊富に含まれ、低カロリーでヘルシーです。

水産業

福岡県では異なる特徴をもつ筑前海・有明海・豊前海の海域と河川・湖沼等の内水面において、多様な漁業や養殖業が行われています。全国有数の生産を誇るマダイ・ノリをはじめ多様な水産物が水揚げされます。今後も消費者の皆様においしく味わっていただける新鮮な水産物の生産を推進します。

水産物

マダイ養殖生産量
全国3位
(令和6年)



天然マダイ

福岡県は全国有数の天然マダイの産地。筑前海の荒波で育つマダイは身の締まりがよく、上品な味わいが特長で、特に春と秋は脂がのり絶品。

のり養殖生産量
全国4位
(令和6年)



福岡有明のり
Fukuoka Ariake Nori

福岡有明のり

有明海でとれるノリは、高級ノリとして有名。豊かな香りと口溶けの良さ、舌の上に広がる旨みは格別です。

カキ



「豊前海一粒かき」は身入りがよく、濃厚な味わいが特長。海辺のかき小屋が人気の「糸島カキ」や「唐泊恵比須かき」も有名。



サワラ

筑前海や豊前海で漁獲され、成長すると全長1mを超える大型魚。寒くなるにつれ脂が乗りおいしくなります。

一本槍



筑前海の漁師が一本一本つり上げたケンサキイカ。身が透明でコリコリした歯応えと独特の甘みが特長です。

アユ



「清流の女王」とも言われるアユ。川苔をたっぷり食べて育つことで、清涼感のある香りと上品な旨みをまといます。

豊前本ガニ



豊前海で漁獲されるガザミの中でも、特に身入りの良いものが「豊前本ガニ」。旨みのあるしっとりとした身と濃厚なミソが特長。

ワンヘルス認証

福岡県では、ワンヘルスの実践が次世代の食と農につながることから、農林水産業におけるワンヘルスの取り組みを進めています。

その一環として、食の安全・安心や環境への配慮など、ワンヘルスの理念に沿って生産される農林水産物等を認証する「福岡県ワンヘルス認証制度」を全国で初めて創設しました。

認証を受けた商品は「認証ロゴマーク」を付けることができます。

この制度を活用して、農林水産業におけるワンヘルスの取り組みを県民の皆さんに周知するとともに、認証ロゴマークの付いた県産農林水産物を選んでいただくことで、「地産地消」を推進します。



福岡県ワンヘルス
認証サイト



【問い合わせ】食の安全・地産地消課
TEL:092-643-3571

