

長崎県産フルーツの紹介

長崎みかん

温暖な気候と豊かな土壌に恵まれた長崎県のみかんは、全国有数の生産量と品質の高さを誇っており、日本一の高値をつけるなど高い評価を得ています。なかでも長崎で生まれた「原口早生」・「させぼ温州」は、甘くてコクのある長崎を代表する品種。その食味の良さは全国の消費者に好評で、贈答品としてもたいへん人気があります。



■出荷時期

品質	出荷可能時期							旬の時期																
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
ハウス																								
極早生																								
早生																								
普通																								

■県内のおいしい銘柄

- ◎JA長崎せいひ 長崎の夢、長崎味口マン
- ◎JAながさき県央 はなまる物語、味ホープ
- ◎JA島原雲仙 太鼓判、味錦
- ◎JAながさき西海 味っ子、味まる
- ◎県下統一ブランド 出島の華

長崎いちご



いちごは、1830年～1843年頃、オランダ人によって長崎に初めて持ち込まれ、当時は「オランダいちご」と呼ばれていました。主要品種である「ゆめのか」は大粒で、鮮やかな赤色をしており果汁をたっぷり含み、甘くて程よい酸味があり、青果のみでなくケーキ用としても多く利用されています。日本の最西端に位置する長崎県は温暖で日当たりも良く、いちごの栽培に適しています。

■出荷時期

品質	出荷可能時期							旬の時期																
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
長崎いちご																								

長崎ぶどう



ぶどうは、1790年代には出島でぶどう棚の庭園が存在するなど記録があります。県内では主に大粒の「巨峰」が栽培され、その他「キャンベルアーリー」、「ピオネ」の他、近年は、糖度が高く、皮ごと食べられる「シャインマスカット」も栽培されています。

■出荷時期

品質	出荷可能時期							旬の時期																
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
ハウス栽培																								
露地栽培																								

長崎メロン



メロンは、温暖な気候を活かしてさまざまな品種が生産されています。中でもキンショウとアールスは松浦地域と南島原地域、アムスは杵岐地域と南島原地域が主要生産地になっており、その優れた品質は各市場において好評です。

■出荷時期

品質	出荷可能時期							旬の時期																
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
キンショウ																								
アムス																								
アールス																								

長崎びわ



びわは、江戸時代から栽培されてきた長崎県の特産品で、生産量は全国一を誇ります。「茂木」をはじめ、果肉がジューシーな「長崎早生」、大玉で食べ応えのある「福原早生」、果肉がやわらかく、食味のよい「なつたより」があります。みずみずしく、甘く、爽やかな味わいで長崎びわは全国にその魅力を広げています。

■出荷時期

品質	出荷可能時期							ハウスの旬の時期							露地の旬の時期																				
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6
茂木																																			
長崎早生																																			
福原早生(長崎甘香)																																			
なつたより																																			

WELCOME / 「旬」を見つけに来てみんなね!!

長崎県北エリア

〈佐世保市・松浦市・平戸市〉

直売所・観光農園巡り

海に囲まれているため、陽当たりも良く潮風のミネラルもたっぷり含んだ長崎県北の美味しい旬を見つけに出かけよう!

厳選13施設



WELCOME!
「旬」も見つけて来てみんなね!!

長崎県北エリア 佐世保市・松浦市・平戸市

直売所・観光農園

13施設

1 食彩の里 よかばい相浦



おすすめ 野菜、果物、鮮魚、日記(酒、ソフトクリーム、卵、弁当・総菜、パンなど)、雑貨、切花、苗
★毎月第4日曜日「よかよか市」売り出し開催!

佐世保市相浦町1770-1 TEL0956-48-3201
営 9:00~18:00 休 年始(1/1~4)

2 生産者市場 安かっちゃん



おすすめ 手づくり柚子ごしょう、精肉、鮮魚、野菜、果物、花類、手づくり雑貨
★4月から9月頃まで金魚・めだか・錦鯉を販売

佐世保市皆瀬町654-1 TEL0956-40-9788
営 9:00~18:00 休 水曜日

3 農事組合法人 柚木よかもん市



おすすめ 野菜、花、米、加工品(押し寿司、漬物、饅頭、菓子)

佐世保市柚木町2274-4 TEL0956-46-2515
営 9:00~17:30 休 盆(8/14~16)、年末年始(12/31~1/4)

4 野菜と花の広田



おすすめ 野菜、果物、お茶、地元産米、大屋の豆腐、豆乳、野中のたまご、国産のはちみつ、地元の魚、いりこ、かまぼこ、米糍、簡単酢、切花、植木

佐世保市広田1丁目114 TEL0956-26-5100
営 7:00~19:00 休 盆(8/14~16)、年始(1/1~5)

5 農産物直売所 わくわくふれあい市



おすすめ 旬のやさい、みかん、ぶどう、キウイ、魚介類、菊、ゆり、カーネーションなど花、野菜苗、花苗、手づくり押寿司、弁当、饅頭など

佐世保市重尾町3272-1 TEL0956-38-4386
営 8:00~17:00 休 盆(8/14~16)、年末年始(12/31~1/4)

6 田舎の寄り道



おすすめ 野菜、果物、花、苗木、お茶、乾物、弁当、総菜、米、はちみつ、卵、豆腐類
★弁当、お煮しめ、寿司盛合せ常時注文受け付け

佐世保市長畑町851-1 TEL0956-59-3666
営 9:00~18:00(但し、現在は17:30まで) 休 木曜日

7 世知原活性化施設「国見の郷」



おすすめ 世知原茶、原木しいたけ、世知原のお米、漬物、板山大根

佐世保市世知原町開作71-1 TEL0956-73-3600
営 9:00~17:00 休 月曜日

8 吉井活性化センター ソレイユ吉井



おすすめ 旬の野菜・果物・鮮魚・長崎和牛、その他の精肉、手づくり総菜、添加物を使っていない自然食品、生花、梅
★当店の食材を使ったお食事処を完備 / 営業時間11:30~14:30

佐世保市吉井町立石18-1 TEL0956-41-2250
営 9:00~18:00 休 盆(8/14~16)、年末年始(12/31~1/5)

9 農事組合法人 ひらど新鮮市場



おすすめ 新鮮な魚、野菜、菌生椎茸、米、花、水産加工品(かまぼこ・干物)、果物、精肉、日記品(お菓子、パン、漬物、ジャム)、農水産加工品
★◎魚のさばき場 ◎自社加工所 ◎大型バス駐車場有り

平戸市岩の上町228-1 TEL0950-23-8088
営 8:00~18:00 休 年始(1/1~4)

10 平戸瀬戸市場



おすすめ 地魚(クロ、アラカブ、タイ、ブリ、ヒラス、水イカなど)、サザエ、アワビ、ウチワエビ、イセエビ、地元産野菜、あご(飛魚)加工品、川内かまぼこ
★2階レストラン / 営業時間11:00~17:00(ランチOS15:30)

平戸市田平町山内免345-15 TEL0950-21-1977(レストラン:0950-57-1057)
営 8:00~18:00 休 毎月第2水曜日(8月を除く)、年始(1/1~3)

11 農産物直売所 松浦ふれあい広場



おすすめ 高齢者が作った農産物を販売(ぶどう、みかん、アスパラ、白菜、大根、ブロッコリーなど)
★生産者が毎日レジのサポートに出ています

松浦市志佐町浦免1001 TEL0956-72-3773
営 8:00~18:00 休 盆(8/14~16)、年末年始(12/31~1/5)

12 道の駅 松浦海のふるさと館



おすすめ キンショメロン、松浦メロン、御厨ぶどう、パッションフルーツ、その他旬のフルーツ、花、手作りお菓子、弁当、総菜など
★新鮮な野菜、お魚が毎日入荷!

松浦市志佐町野免226-30 TEL0120-062-004
営 7:00~19:00(但し、現在は8:00から) 休 なし

13 モリヤマファーム



おすすめ いちご狩り(1月上旬~5月下旬)★完全予約制(当日受付可) 苺(4品種)、シイタケ、キクラゲ、切り花、ブラッドオレンジ

松浦市志佐町野免1050 TEL080-5211-7732
営 9:30~15:00 休 不定休

長崎産フルーツを使ったスイーツレシピ



材料 (2人分)
長崎いちご 6個
市販のアイスクリーム 適量
練乳 適量
白玉粉 50g
上白糖 80g~100g
水 100ml
片栗粉またはコーンスターチ 適量

いちごのアイス大福

作り方

- 白玉粉に水を5~6回に分けて、少しずつ加えながらダマがでかないように混ぜる。きれいに混ぜたら上白糖を加え、さらに混ぜる。
- ラップをして600wの電子レンジで約2分加熱した後、液状になるまで混ぜる。さらに1分電子レンジで加熱し、混ぜる。
- 半透明になってツヤが出たら濡らした木じゃくしを使い、片栗粉を敷いたトレーの上に取り出す。

- 上から多めに片栗粉をまぶし、指で1cm程度の厚さになるまで広げる。この時、薄いと取るときに生地が破れることがあるので、なるべく厚めにする。
- 生地にラップをかけ、冷凍庫で1~2時間程度冷やすと大福の皮の出来上がり。
- 好みの大きさのアイスクリームをお皿に盛り、上から切り分けた大福の皮をかぶせる。

あとはイチゴを飾り、上からたっぷり練乳をかけて出来上がり。

詳しくはこちら!

ながさきの地産地消HPにて、県産食材を使ったレシピや直売所等の情報を多数掲載!!

