

津屋崎千軒牡蠣

津屋崎千軒牡蠣養殖於津屋崎潮間帶附近的浮筏上，經過漁民精心培育，嚐來帶有潮間帶海水甜中帶鹹的滋味。雖然小型牡蠣自然地在福津海濱生長，但在津屋崎漁業協會的努力下，已成功培育出大型的牡蠣。

津屋崎漁業協會與福岡縣立水產高等學校攜手合作，由於該職業學校專門研究水產養殖和海洋科學，因此學生會協助培育牡蠣苗，並採收成熟牡蠣。每顆牡蠣皆由學生親手放在浮筏上，保證牠們都能在富含藻類的潮間帶得到滋養，而且牡蠣之間的距離也不會過於擁擠。牡蠣大約需要一年時間才會成熟，在冬季的牡蠣豐收季時，遊客可在津屋崎港口的海龜漁獲直銷中心（お魚センターうみがめ）購買新鮮的牡蠣，當地許多餐廳也會在冬季時供應新鮮的津屋崎千軒牡蠣。