

TAKE FREE

無料
ご自由にお取りください

『道の駅むなかた』



お得な情報は
こちらからゲット!



特集1

すすき牧場の
むなかた牛



こだわりの自家製飼料で育てています

kyatagyunun

毎月

LINE友だち
来店ポイント 2ポイント進呈!

8日は

イトマン
デー

お魚さばき

通常150円が100円

さらにイトマンが
さばくと

無料!

9:00~12:00までとなります。

今後の開催は

9/8日、10/8火、11/8金

『道の駅むなかた』&周辺の
イベント情報

道の駅むなかた直売所 ● かつらぎホール ● 芝生広場 ● 多目的広場

2024年9月 休館日/9月24日(火)

道の駅むなかた直売所 2日(月)~30日(月) 道の駅交流事業
色んな道の駅の特産品や人気商品が大集合

かつらぎホール 14日(土) 潮騒ライブ
大人気!鑑賞無料の
プロの演奏家による生演奏ライブ

芝生広場 15日(日) 道の駅むなかたサイクル
ステーションオープン
オープンセレモニーと
ツール・ド・九州プライベート開催

道の駅むなかた直売所 19日(木)~23日(月・祝) 秋季お彼岸菓子販売
和菓子・洋菓子の販売

芝生広場 21日(土) ハゼ釣りまつり
ハゼ釣りはじめ稚魚放流体験や
釣川の清掃を行います ※要事前予約

芝生広場 22日(日)・23日(月・祝) デニシエマーケット
古着やハンドメイド雑貨など、
盛りだくさん!キッチンカーも登場

2024年10月 休館日/10月28日(月)

道の駅むなかた直売所 1日(火)~31日(木) 秋の収穫祭
楽しいイベント盛りだくさん。
詳細は道の駅むなかたの
HPで紹介

芝生広場 5日(土)・6日(日) キャンピングカーイベント
キャンピングカーの展示のほか、
イベントも盛りだくさんです

道の駅むなかた直売所 5日(土)~11月10日(日) いか茶漬まつり
料理人が腕をふるうオリジナルの
「いか茶漬」をご賞味あれ

芝生広場 12日(土) 星空シアター
秋の夜空の下で家族や友人と
映画鑑賞してみませんか?
※要事前予約

道の駅むなかた直売所 12日(土) ふくおか
エコ農産物フェア
毎年恒例!旬のふくおか
エコ農産物が大集合。

芝生広場 14日(月・祝) ツール・ド・九州
宗像の食と酒のイベント
宗像の食と酒を楽しみながら、
ツール・ド・九州を観戦していただけます!

芝生広場 19日(土)・20日(日) キッズハロウィンフェスティバル
子どもがワクワクする遊びがいっぱいのイベント開催!
衣装コンテストも開催します

芝生広場 27日(日) ヨガイベント
自然に囲まれた芝生広場で
体を動かしてみませんか?

2024年11月 休館日/11月25日(月)

道の駅むなかた直売所 2日(土)・3日(日)・4日(月・祝) ファミリーフェスティバル
遊具がたくさん!
家族で楽しめるイベントです

道の駅むなかた直売所 11月上旬 松本りんご販売
長野県松本市のJA全農長野より
「りんごの販売」(仕入先:JAむなかた)

道の駅むなかた直売所 11月上旬 ブリ販売予約受付開始
福岡のお正月に欠かせない
「ブリ」の予約を開始します。

イベントの中止及び延期を行う場合があります。あらかじめご了承ください。 ※2024年8月20日時点の情報です

各種キャッシュレス決済に対応しています!



各種 SNS で情報発信中!
『道の駅むなかた』で検索

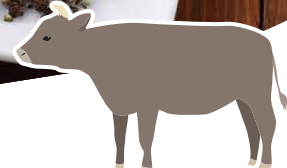
発行者 株式会社 道の駅むなかた
TEL:0940-62-2715
編集 株式会社 中広

コレであなたも雑学王!?
この漢字は
なんと読むか
わかるかな?
鯖
むなかた博士
大きい魚?
博士、ヒント
ください!
春に獲れる
魚かな?
成長して名前が変わる
縁起の良い魚じゃ。
最初は「サ」が付くぞい。
サコシ
サナギ
サオ
ヒントは...
サ、サ...
えーっと
サワラ?
もしかして...
正解じゃ!
ひとつものしりに
なったな!

農産の達人

むなかた牛

地域で循環する、すすき牧場の『むなかた牛』 おいしさの秘密は自家製飼料にありました



すすき牧場 薄 一郎さん
1961年、宗像市生まれ。「我が子に安心して食べさせられる安全な牛肉を届けたい」という信念のもと、約25年前から地域と連携しながら自家製飼料を開発。おいしい牛肉を日々、追及しています。

赤身のおいしさが際立つブランド牛として、近年じわじわと知名度を上げている『むなかた牛』。宗像市の住宅街からほど近いところにあるながら、自然に恵まれた「すすき牧場」では、約20haの敷地に2500頭以上の牛たちが大切に飼育されています。薄さんは、この地に生まれ育ち、長年畜産に携わってきました。「こだわりは、牛の健康を考えた自家製飼料です」。宗像や福岡・大分の契約農家から仕入れた飼料米に、地元食品製造元から副産物として発生するおからや菜種油粕、焼酎粕などを加えて乳酸発酵させた飼料は、国産率50%の栄養価が極めて高いもの。ほぼ海外産に頼る日本の畜産において、国産率50%の飼料を実現させたことは極めて珍しいそうです。

そのきっかけとなったのは、2001年日本で狂牛病(BSE)が発生した時でした。「安心して安全な牛肉を届けるには」と考え、たどり着いたのが飼料から見直すことでした。た」と薄さん。幸い宗像市には米農家や食品工場が多く、薄さんの地道な取り組みに、地域からも次第に協力が得られるように。さらに、牛糞を発酵して作った堆肥を農家に還元するなど、いつしか牛にも地域にも幸せな循環が生まれるようになりました。

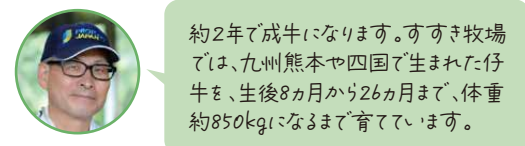
何より、栄養たっぷりの飼料で健康に育てた牛は、赤身の旨みと甘味のある脂がバランスよく味わえるとして評判に。また、むなかた牛のモツのみ使用した「塩もつ鍋セット」もクセがなく食べやすいと人気。牛の健康を第一に考えたすすき牧場の愛情が詰まっています。



牛にやさしい牧場です!

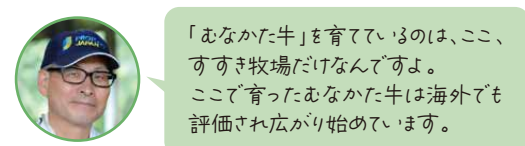
2001年日本で狂牛病(BSE)が発生した時でした。「安心して安全な牛肉を届けるには」と考え、たどり着いたのが飼料から見直すことでした。

牛は何歳で大人になるの?



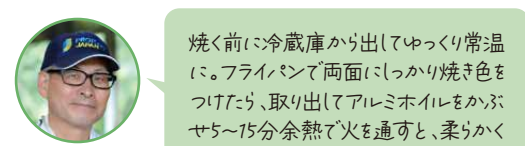
約2年で成牛になります。すすき牧場では、九州熊本や四国で生まれた仔牛を、生後8か月から26か月まで、体重約850kgになるまで育てています。

むなかた牛を飼育している農家はどれくらいあるの?



「むなかた牛」を育てているのは、ここ、すすき牧場だけなんです。ここで育ったむなかた牛は海外でも評価され広がり始めています。

ステーキ肉をおいしく焼くには?



焼く前に冷蔵庫から出してゆっくり常温に。フライパンで両面にしっかり焼き色をつけたら、取り出してアルミホイルをかぶせ5〜15分余熱で火を通すと、柔らかくジューシーに仕上がりますよ。



▲乳酸発酵させた栄養たっぷりの自家製飼料は、味噌のようにおい。▲自然光がたっぷり差し込む明るい牛舎で元気に育てられています。▲牛の健康を考えた飼料で、すすき牧場の牛は健康検査でも好成绩。

水産の達人

サワラ

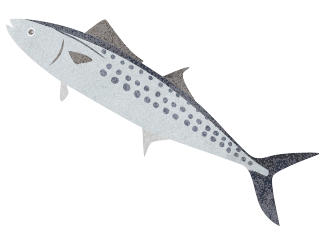


鮮度抜群だよ



遠藤 弘志さん
サワラやヤズ(ブリ)の漁をメインに、冬はムラサキウニ、夏はウニやアサヒの薬潜り漁にも繰り出しているそう。漁師歴は約25年。

ひたむきに海へ繰り出し 仕掛けによっておびき寄せる サワラの引き縄釣り漁



春の訪れを知らせる魚で「鱈」と書かれるサワラですが、実は1年を通じて北海道南部から沖縄周辺の海を泳ぎ回る回遊魚。福岡では初秋から春先にかけてサワラ漁が行われます。

愛船・弘洋丸に乗り込み、芦屋町から志賀島周辺の海域に向けてサワラ漁に繰り出すのは大島の漁師・遠藤弘志さん。約200mの長い釣り糸にエサとなる小魚に似た擬似餌を付け、海中を引き回してサワラを獲る「引き縄釣り」で漁を行います。1本の糸に10〜15本ほどの擬似餌を付けて一度に何匹も漁獲する漁法で、「夢がある」と遠藤さんは目を輝かせます。

広い海に出て何を自当てるにサワラを狙うのか遠藤さんに聞くと、返ってきた答えは「鳥の姿」。海中にサワラの群れがあると鳥がごぞつて集まってくるため、その光景を自当てる糸を仕掛けるそうです。

ただしこのサワラ、昨シーズンはなかなか獲れずに苦戦したと言います。「去年の秋頃から獲れなくなっていました。餌のイワシや

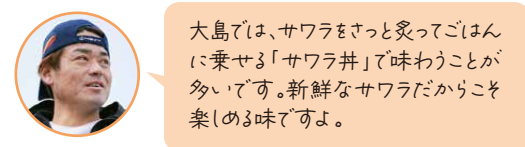
タコが少なくなってきたのが原因では」と懸念しつつも、「その年の気象条件で変わってくるので、また増えることもある。こまめに海に出てサワラを追いかけます」と遠藤さんは前を向きます。

取材の際は4匹のサワラが獲れ、港に戻ってきた遠藤さんは血抜きをして氷に入れた様子を見せてくれました。サワラは足が早い魚なので釣った後はすぐさま船上で素早く締められているそうです。鮮度が保たれ身が締まったサワラで、さまざまな料理をお楽しみください。



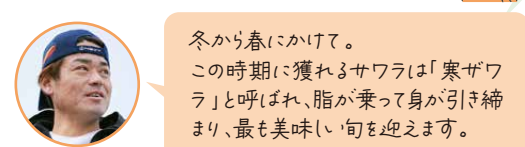
▲漁に出る遠藤さん。船団で漁をする巻き網船をしていたことも。▲擬似餌を付けた仕掛け(釣り糸)を流し、漁船で引いていく。▲揺れる船上で素早くサワラを締め、処理するにも熟練の技を要する。

西京焼き以外にサワラの美味しい調理法はありますか?



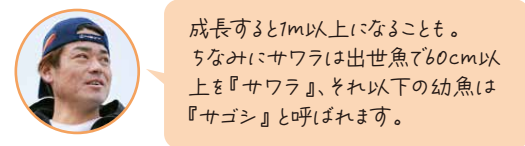
大島では、サワラをさつと炙ってごはんに乗せる「サワラ丼」で味わうことが多いです。新鮮なサワラだからこぎ楽しめる味ですよ。

サワラが一番美味しくなるのはいつですか?



冬から春にかけて。この時期に獲れるサワラは「寒サワラ」と呼ばれ、脂が乗って身が引き締まり、最も美味しい旬を迎えます。

サワラの大きさはどれくらい?



成長すると1m以上になることも。ちなみにサワラは出世魚で60cm以上を『サワラ』、それ以下の幼魚は『サゴシ』と呼ばれます。

こんなワークショップを
開催予定!

- 観葉植物寄せ植え
- 土だまの家作り
- 多肉寄せ植え
- ステンドグラス作り
- パラのリース作り など



※上記は一例です。詳しい内容はHPや店舗でお知らせ

ぜひワークショップに参加してみてください! 2階には体験的室があります。9月は週替わりで店内の小売店さんが、花に関するさまざまな教室を開催しますよ。参加には事前申し込みが必要なので、お電話でお申し込みください(電話番号は下記)。

お花は特別な日だけではなく、生活空間に飾ったり、お花を育て楽しんで、みなさまの「日頃」を豊かにしてくれるものです。そして雑貨はみなさまの「日頃」を楽しくしてくれ、工芸品は温もりや優しさを与えてくれます。そんな「日頃」をアルファベット表記にして、和の意味合いと洋のビジュアルを合わせることで、わかりやすく、気取りすぎず、ちょっぴりオシャレで親しみやすいネーミングにしました。



営業時間 9:00~17:00

定休日 毎月第4月曜日 他



ワークショップの申し込みはこちらから
TEL.070-9294-2992
担当/higoro事務局 篠原・山本

※定員になり次第締め切らせていただきます。予めご了承ください。

みなさまのお越しをお待ちしています!



主任 篠原

私も園芸や工芸品づくりに興味があります!



スタッフ 井上

「higoro」の店名にはどんな意味が込められていますか?



9月1日、『道の駅むなかた』東館にNEW OPEN!

花き園芸と工芸雑貨の店『higoro』を大解剖!

以前『お土産館』があった『道の駅むなかた』東館に、これまでになかったコンセプトの新しいショップがオープンします。その名は、『higoro』(ひごろ)。そこで今回は特徴的な店づくりや取り組みについて、ショップスタッフにたっぷりインタビューしました!

ボクたちが取材してきたよ!



切り花やブーケ、手作り雑貨、工芸品などを取り扱う、花き園芸と工芸雑貨のショップです。「ゆとりのライフスタイル」をテーマにファミリーにも好まれ、楽しさとオシャレ感を演出した、今までの『道の駅むなかた』とは一味違った店づくりを目指しています。多彩なニーズに答えられるよう、リーズナブルなものからハイセンスなものまで幅広い商品を取り揃えていることも特徴です。



店長 三浦

higoroとはどんなお店ですか?



商品を販売するだけでなく、店内に催事コーナーと匠コーナーを設けていること。9月は催事コーナーでオープニングダンスとして、「花!花!花!華色爛漫」というイベントを開催します。匠コーナーでは10月には芸術の秋にちなみ、工芸雑貨のイベントも企画するなど、ワクワクが満載です。

特徴的な店づくりとは?



リーダー 山本

匠コーナー

皆さまもご存知でない宗像の匠の逸品との出会い。オーダー注文も可能な逸品が勢揃い!

10月は

「芸術の秋 工芸の月」を開催!



催事コーナー

楽しいイベントを開催するコーナー。9月は週替わりで店内の小売店が特別なイベントを企画しています。

9月は

「花!花!花!『華色爛漫』を開催!

- グリーンと雑貨販売
- 花束販売
- オリジナル福袋販売

などのイベントを予定しています



スムージースタンド 同時 OPEN!
FRATTO

道の駅むなかたの敷地内にある「孝行や」がスムージースタンドとしてリニューアルオープン!気軽にふらっと立ち寄りいただけるよう、名前を「FRATTO(ふらっと)」と名付けました。季節のお野菜や果物、ばななどを使った体に優しい飲み物を中心に提供します。ぜひ「ふらっと」お立ち寄りください!



秋のイベント盛りだくさん♪

『道の駅むなかた』の秋は… オンラインイベントが盛りだくさん!

福岡を中心に、九州のグルメを豊富に取り揃える『道の駅むなかた』のオンラインストア。旬のグルメを味わう楽しいキャンペーンを開催しています。
全国送料無料、初回会員登録で500pプレゼント! 会員様だけのお得な情報も盛りだくさんです♪



9月2日(月)~30日(月)

道の駅交流事業 道の駅交流フェア

フェア期間中は、通常販売していない各駅自慢の農作物や加工品が入荷します。この機会にぜひお買い求めください。

- 香川 道の駅 源平の里 むれ
- 広島 道の駅 世羅
- 広島 道の駅 たかの
- 山口 道の駅 あいお
- 福岡 道の駅 みやま
- 福岡 道の駅 くるめ
- 福岡 道の駅 原鶴
- 福岡 道の駅 たちばな
- 福岡 道の駅 うきは
- 大分 道の駅 やよい
- 鹿児島 道の駅 奄美大島 住用
- 沖縄 道の駅 許田

各道の駅の人気商品を
集めました!



10月1日(火)~31日(木)
9:00~17:00

秋の収穫祭

玄界灘の荒波で揉まれた活きのいい天然の魚と、宗像の自然の恵みで育まれた農産物等を取り揃える『道の駅むなかた』。宗像のお米を使ったおいしい米粉パン専門店や軽食が楽しめるテイクアウトコーナーなどにも寄って、秋の味覚を存分にご堪能ください。

- 10/1(火) 大抽選会
- 10/2(水)~14(祝) 新米フェア
- 10/12(土)~20(日) エコ農産物
- 10/21(月)~31(木) かぼちゃ重さ当て
- 10/26(土)・27(日) お弁当フェア

今年も
やります!



10月5日(土)~11月10日(日)

いか茶漬け まつり

ヤリイカ、ケンサキイカ、アオリイカと、年間を通じて、宗像の海はイカの宝庫です。今秋は、身が厚く、濃厚な甘みが特徴のヤリイカを「茶漬け」で楽しめるイベントを開催! 参加店舗の料理人が創意工夫した自慢のいか茶漬けをご提供します。各店舗で異なるいか茶漬けをはじめてみては?



宗像で捕れた
イカを使用!

9月1日(日)~

道の駅間 交流フェアオンライン

『道の駅むなかた』と交流がある人気の道の駅の人気商品を今年も販売! 『道の駅原鶴』『道の駅うきは』より、新鮮なフルーツをお届けします。贈り物にも喜ばれます♪



交流のある
道の駅は
youtubeでも
紹介!

10月1日(火)~31日(木)

オンラインショップ むなかた肉フェア 2024

道の駅むなかたオンラインショップには、むなかたが誇るブランド肉「むなかた牛」「むなかた鶏」を堪能できる商品がたくさんあります♪ こだわりの絶品肉商品をこの機会にぜひお試しください!



期間内
対象商品
10%オフ!

11月1日(金)~30日(土)

お歳暮・冬ギフト 早割キャンペーン

今年1年間の感謝の気持ちを、お世話になったあの人にお贈りしませんか? 道の駅むなかたこだわりの逸品は喜ばれること間違いなしです! ※熨斗無料サービス



期間内
対象商品
10%オフ!

『道の駅むなかた』の施設 ココも寄っとこ!

『道の駅むなかた』には、宗像産の食材にこだわったグルメやお土産に最適な特産品を取り扱うショップが勢揃い! それぞれのイチオシ情報や旬のお知らせを紹介します。



むなかた牛
コロケツ
(150円)



タイ・ブリ井
(赤だしお汁、お漬物付き)
(1,480円)



レーズンクイーン
(280円)

収穫体験や蕎麦打ち体験を楽しめる『正助ふるさと村』のアンテナショップ。「むなかた牛コロケツ」は、正助ふるさと村農園でできたジャガイモと、むなかた牛のミンチをたっぷり使用。サクサク、ほくほく、肉の旨みがしっかり味わえます。揚げたてのアツアツを召し上がれ。



スタッフ
八谷 恵子

地元の新鮮な海の幸と旬の野菜を使った、素朴な味わいのレストラン。人気の海鮮丼は全5種類。おすすめは、これから旬を迎える「鯛・ブリ井」。新鮮な刺身の2点盛りを贅沢に味わえます。8月に店内をリニューアルし、海に見えるカウンター席などさらに居心地の良い空間に。



調理担当
喜村 洋子

お米のおいしさをもっと楽しんでもらいたいと米粉パンを提供。もちりとした食感は食べごたえたっぷり。今回おすすめの「レーズンクイーン」は、ラム酒に漬け込んだ自家製レーズンとくるみをトッピングして、カラメルシュガーでコーティング。大人の味わいをお楽しみください。



店長
的場 貴弘

テイクアウトショップ
宗像や
☎0940-62-2220
【休】道の駅むなかたに準じる 【営】9:00~17:00
※販売状況により閉店が早くなることもあり

レストラン
おふくろ食堂はまゆう
☎0940-62-2821
【休】道の駅むなかたに準じる
【営】11:00~15:30(オーダーストップ15:00)

JAむなかた直営
米粉パン工房「姫の穂」
☎0940-34-6200
【休】道の駅むなかたに準じる 【営】9:00~17:00
※販売状況により閉店が早くなることもあり

みんなに 知ってほしい! ギフトにピッタリの 詰め合わせセット

チャンネル登録
お願いします!
<https://www.youtube.com/@user-ko9q17up9x>

『道の駅むなかたオンラインショップ』ならではのおすすめギフトを道の駅むなかた宣伝隊員たえちゃんゆみちゃんがチョイス!

たえちゃんおすすめ!

宗像産
天然わかめシリーズ
Aセット(全4種類)
3,300円(税込)



『道の駅むなかた』スタッフ
たえちゃん

ゆみちゃんおすすめ!

農家レストランが作る
こだわりのジャム&
ドレッシング
4,600円(税込)



『道の駅むなかた』スタッフ
ゆみちゃん

宗像産自慢の天然わかめを
楽しむことができる人気商品のセットです。
ちょっとした贈り物に喜ばれます♪
統一感のある可愛いパッケージも
お気に入り♪

地元宗像の農家レストランが
作ったギフトセット。
自家栽培の野菜や、果物を使った
素材の旨味が生きた
こだわりの商品ばかりです!