

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!

2025 3月
4月
5月
春号
vol.50

花き園芸と工芸雑貨のお店

「higoro」

卒業・入学・就職の春。大切な人へ花を贈ろう



道の駅むなかたオンラインショップ
4周年特別記念祭!

オンラインショップ開設からおかげさまで4周年。日頃の感謝を込めて、オンライン限定4,000円特別セットをご用意しました! 宗像の新鮮な食材をご自宅、また贈り物にも喜ばれること間違いなしのラインナップ。ぜひこの機会にご利用ください!

全国どこでも
送料
無料

次回使える
オンラインショップ専用
500円クーポン付

¥500
OFF COUPON

4周年特別記念祭
会場はコチラ



4,000円特別セット

各先着
20個
限定

水上さん家の山の幸セット

『おまかせ野菜4~6種&
宗像産あまおう1パック』

(冷蔵便)



採れたて旬の野菜と、物産館で大人気のあまおうを産地直送でお届けします。



物産館でも
おなじみの生産者
水上さん

※写真はイメージです。野菜の種類は指定できません。

明神丸水産 海の幸セット

漁師のかみさんが厳選する
『おまかせ干物5点』

(冷凍便)



お子様でも安心して食べられる魚専門店。こだわりの干物に箸がとまりません!



明神丸水産
稲田さんご夫妻



※写真はイメージです。種類の指定はできません。

全5パック合計56個! ぎょうざの山ハセット

『山ハ餃子(16個入)×2パック
えび餃子(8個入)×3パック』

(冷凍便)



「生」にこだわった山ハの定番餃子とぷりぷりの海老が丸ごと一匹入ったえび餃子のセットです。



※写真はイメージです。種類の指定はできません。

「道の駅むなかた」イベント情報

●直売所 ●芝生広場 ●higoro ●米粉パン工房の穂 ●FRATTO ●宗像や

※2024年3月20日時点の情報です

2025年3月

休館日/3月24日(月)

直売所

1日(土)~3日(月)

ひな祭り

ひな祭り関連商品を販売します

芝生広場

9日(日)

ADVENTURE MUNAKATA2025

社会貢献型マラソン大会(参加は要事前予約)

直売所

15日(土)~4月30日(水)

むなかたいちご祭り

各直売所で販売しているいちごパックに貼ってあるいちごちゃんシールを集めてお買物券をゲット!

直売所

17日(月)~23日(日)

春のお彼岸和菓子販売

ぼたもちや団子など、お彼岸にちなんだ和菓子を販売します

芝生広場

22日(土)~23日(日)

ファミリーフェスティバル

遊びもグルメも盛りだくさん!

直売所

中旬頃

釜揚げひじきの販売

大島産釜揚げひじきを販売します

芝生広場

30日(日)

ADVENTURE lite2025

冒険型ゴミ拾い(参加は要事前予約)

2025年4月

休館日/4月28日(月)

直売所

11日(金)~13日(日)

大創業祭

イベント期間中、賞品が当たる大抽選会を開催します。

期間中

期間中パン・菓子10%割引

※商品がなくなり次第終了

FRATTO

宗像や

コーヒーゼリーソフト380円を350円にて販売。(3日間限定)

芝生広場

20日(日)

デニシエマーケット

古着や雑貨、キッチンカーなどが大集合!

2025年5月

休館日/5月26日(月)

直売所

上旬頃

真網販売開始

ごち網漁(袋状の網で捕る漁法)で獲れた網を販売します。

直売所

5日(月)

こどもの日

お菓子をプレゼント(小学生以下対象) ※無くなり次第終了

直売所

3日(土)~11日(日)

母の日イベント

母の日に贈りたくて、おすすめ商品が盛りだくさん

直売所

17日(土)~25日(日)

甘夏フェア

甘夏や甘夏関連の商品を販売。

芝生広場

18日(日)

さつき祭り

陸がいの支援事業法人によるお祭り

芝生広場

24日(土)~25日(日)

ファミリーフェスティバル

遊びもグルメも盛りだくさん!



各種 SNS で情報発信中!
『道の駅むなかた』で検索

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



ミニ胡蝶蘭

「蘭花房」栗栖将志さん

カオニブ・クラシック・ミニ胡蝶蘭の生産者栗栖将志さん。2014年から同社が運営する蘭の生産者団体「蘭花房」でミニ胡蝶蘭の育成に力を注いでいます。手のかかるミニ胡蝶蘭の育成には、愛情と手間がかかるが、その姿を見ることが何より楽しいです。

福津市手光南にある「蘭花房」では、「ミニ胡蝶蘭」を専門に生産しています。胡蝶蘭と聞く和高価で特別な贈り物をイメージする方も多いと思いますが、蘭花房ではそんなイメージを変えて、気軽にプレゼントや日常に切り花を飾る感覚で楽しんでもらいたいと、ミニ胡蝶蘭に特化した取り組みを行なっています。ミニ胡蝶蘭は小型で中・小輪の可愛らしい花をつけ、3カ月はと長い期間花を楽しめるのが特徴です。蘭花房で、ミニ胡蝶蘭の育苗を10年以上に渡り担当しているのが栗栖将志さんです。「当時は営業職で、胡蝶蘭のこの字も知らなかったんですよ」と笑う栗栖さん。独学で文献を調べたり、天草市や糸島市の胡蝶蘭農家へ出向いては研鑽に努めてきたそう。「まだ試行錯誤ですが、ミニ胡蝶蘭でいふ出荷数が安定してきました」。

胡蝶蘭はデリケートで、苗から開花までに3〜6カ月、品種によっても1年近くかかります。照度、水、液肥、害虫対策など、日々の世話にはキリがありませんが、特に大変なのは温度管理。もともと熱帯の植物ではあります。

育て方は難しいですか？
水を与えるタイミング（水苔の表面が完全に乾き切ってから、直射日光が当たらない室内で置き場所を変えないようにすること。大事に育てれば3〜5年は花が楽しめます）。

胡蝶蘭はなぜ高いの？
親株にすると約3年、開花すると約1年と手間ひまがかかるからでしょうか。でも、蘭花房のミニ胡蝶蘭は2000円台〜とお手頃ですよ。

胡蝶蘭の花言葉は？
「辛やが飛んでく」です。そこから縁起のいい花として贈り物に選ばれようになりました。日常に花のある暮らしは豊かですよ。

胡蝶蘭の花言葉は？
「辛やが飛んでく」です。そこから縁起のいい花として贈り物に選ばれようになりました。日常に花のある暮らしは豊かですよ。

胡蝶蘭の花言葉は？
「辛やが飛んでく」です。そこから縁起のいい花として贈り物に選ばれようになりました。日常に花のある暮らしは豊かですよ。

胡蝶蘭をもっと身近に感じてほしい
気軽に楽しめる
「ミニ胡蝶蘭」を専門に生産



▲1株1株、様子を観察しながら水やり。強い水流でしっかりと浸透させる。



▲苗は台湾から輸入。花芽がつくまで育苗室で細やかに温度管理。



▲どの角度から見ても美しく見えるよう支柱を竖げるスタッフ。



母の日・父の日

花束・花鉢・アレンジメント ご予約受付中!

ナチュラル・クラシック・モダンなど、お客様のご要望にお応えできる、花屋さんが揃っています。素敵な花束作りのお手伝いをさせていただきます。

★配送も承ります。ご予約はお早めに。

店頭にもギフトにぴったりな花鉢や切り花を多数ご用意しています!



ホワイトデー特別企画

UMEYA×higoroの 食べて美味しい、見て癒される 『フラワーギフトBOX』を販売!

UMEYAさんのハニー・カカオニブとお花をギュッと詰め込んだギフトボックスです。
3,500円(税込)
カラーは全部で4色/
レッド・ピンク・イエロー・グリーン
★3月12日まで予約受付

知って得情報

カカオニブを良方好みの品物に変えて、誕生日などの素敵なフラワーボックスにしてプレゼントしませんか?お洒落感が際立ちますよ!



春のお彼岸(3月17~23日)は、
お供え用のお花をご用意しております。



営業時間/9:00~17:00 定休日/毎月第4曜日 他

TEL.0940-72-1204

お花のご予約は
店頭またはお電話でも!



卒業・入学



お祝いにhigoroの花束を贈りませんか。ご予算や色合いなどご希望にお応えいたします。また、就職や異動などのシーンにもご利用下さい。
★ご予約はお早めに



匠コーナー

お花だけでなく工芸雑貨コーナーも!

端午の節句

ガラスの工芸品はいかがですか?
宗像のガラス工芸店「粋工房」の兜や鯉のぼりが入荷しました。ガラスならではの光と輝きを放つ美しさをぜひ店頭でご覧ください。





今日は
カレイが大漁!

権田 正良さん(中央)と
兄弟の一真さん(左)、孝の康徳さん(右)

漁歴35年の正良さんを筆頭に、3人で「沖津丸」の船に乗り、時期に合わせた漁で海に出ています。



▲船の上で、大漁に獲れたカレイを次々に運び出します。



▲獲れたカレイを大きさに合わせて分別し、素早く箱詰めしていきます。



刺し網漁は約1時間半かけて大島沖まで出航し、魚を収穫。健甕漁港に戻り、作業が終わるまで約6時間、その後も作業が続きます。



カレイ

季節ごとに変わる漁と海の恵み 「沖津丸」の漁師が届ける 鮮度抜群の海のごちそうを食卓に

船の上で大漁に獲れたカレイを次々と運び、箱詰めしている漁師の権田正良さん。高校卒業後、漁師の道を選んだ権田さんは、現在、弟さんとご自身の息子さんの3人で「沖津丸」に乗り、海に向かい日々を送っています。

1年を通し、季節ごとに漁法を変えています。刺し網漁は、魚の通り道に網を仕掛け、終った魚を捕獲する漁法で、今年の刺し網漁では、特にカレイが豊漁だったそう。そしてこれからの時期は、はえ縄漁で獲れるレンコ鯛や真鯛が旬を迎えます。

「時化の日が続くと、数日海に出ることができない状況になります。特に刺し網漁の場合は、網にゴミが絡まり、取り除くのに時間がかかるうえに、魚が網にかかった状態のままなので、鮮度が落ちることが心配されます。それでも大漁に獲れたときの喜びは格別です」と話す権田さん。漁は自然との戦いではありますが、漁師仲間との情報交換や助け

合いも、漁をする上で欠かせない重要な部分。やりがいも感じているそうです。近年、若い世代が漁師の道を選ぶことが少なくなっているといわれています。しかし権田さんの周辺では息子さんと一緒に漁に出る姿を見るのは珍しくないとか。「我が家が大学に通う息子が20歳の時、自ら漁師になりたいと言っていました。覚えも早く、26才になった今では、いなくてはならない存在です」と目を細めます。

権田さんがこれからの時期、特におすすめしたいのは、ウマヅラハギ。新鮮な状態で刺身にすると、格別のおいしさが楽しめるそう。獲れたての魚をぜひ食卓に取り入れて、その新鮮さとおいしさを味わってください。

LINE友だち
来店ポイント **2ポイント進呈!**

エイトマンデー

毎月 **8日**は **お商ではき 150円が 100円 無料!**

今後の開催は **3/8土・4/8火・5/8木**



ブロッコリー

手間ひまと愛情が詰まった 白木さんのブロッコリー 新鮮な朝採れを召し上げられ!

「宗像農協富地原ライスセンター」の近くにある畑で、毎朝ブロッコリーを収穫する白木大裕さん。8年前に家業を継ぐために農業をはじめ、ナス、お米、小麦、大麦、大豆に加えて、3反(約3000㎡)の畑でブロッコリーを育てています。「農業はまだ勉強中です」といいますが、その手には確かな技術と作物への愛情が感じられます。

4〜5月には「クリア」といった品種を収穫。ブロッコリーは成長がゆっくりという点もあり、こまめな肥料管理が成長の決め手になります。

またブロッコリーは、寒暖差のある環境で育つほど甘みが増します。今年は特に寒さが厳しかったため、成長に時間がかかりましたが、その分ぎゅっと栄養が詰まった仕上がりになったそう。苗の植え付けは毎年8月のお盆過ぎですが、この時期は雨が少なかったため、水やりが欠かせません。ポンプで引いて、一株ずつ手作業で水を与えます。これを怠ると、せっかくの苗がうまく育たないんです」と、暑い時期の作業が大変と話します。

「選ぶときは、花蕾を軽く握って硬さを確かめてください。硬ければ新鮮な証。たまに紫色がかつたものもありますが、寒さでできたものなので、茹でれば元の緑色に戻りますよ」と白木さん。おすすめの食べ方は、硬めに茹でたブロッコリーをマヨネーズで炒め、最後にこしょうをふるだけ。塩を加えず、こしょうだけで味を引き締めるのがポイントです。

ブロッコリーは栄養価が高く、いろいろな料理に使える万能野菜。白木さんのブロッコリーを手にとったら、きっとその鮮度に驚くはずですよ。



▲自分の目でしっかりと確認しながら、丁寧に花元を切って収穫していきます。



▲「温度が低すぎると花蕾の中が凍りやすくて、味に問題ありません」。厳しい寒さの中で育ったブロッコリーは、味も栄養も良い!



▲約3,000㎡のブロッコリー畑を白木さんひとりで管理しています。6月頃には「サマードーム」という品種のブロッコリーを収穫。



白木 大裕さん

サマーマンを育て、家業を継ぐために農業に転身。農業経験ゼロの状態から、勉強を重ね、今では活きた野菜を育てています。

17th Munakata Strawberry Festival

第17回 宗像 いちご祭り

2025年 3/15土~4/30水

3/14金 前日祭
3,000円以上のレシートで1回サイコロチャレンジ!
いちごサイコロが出たらいちごさいだあプレゼント!
限定200本

3/15土~4/15火曜日 めりえ大会
入賞者には豪華商品プレゼント!
宗像産いちごたっぷり!
4/16水曜~4/30水曜日 いちご謎解きスタンプラリー
物産館・higoro・姫の穂・むなたびラボに設置した「いちごクイズ」に解答して応募!
正解者から15名様に道の駅むなかたの特産品をプレゼント!

宗像市にある3つの直売所「道の駅むなかた」「かのこの里」「ほたるの里」でいちごちゃんシールを集めてお買物券をゲットしよう!!
上記3つの直売所で、いちごやいちごの加工品のバックに付いているシールを専用台紙に併せて10コ集めると各直売所で使える300円のお買物券として利用できます!

いちごサイクリング
~いちご狩りとわくわく体験にレッツゴー!~
レンタル自転車で目的地の玄海いちご狩り農園まで! いちごの食べ放題と楽しい体験がセットになった「いちご祭り」特別ツアーです。
各種ツアーの参加特典もあり!

3/20金 自転車GO!
プロイラストレーター・司馬さやか氏による
いちご狩りとプロのイラストレーターによる絵葉書イラスト体験
定価5,500円をお一人様 **3,500円**
(小学生以上大人と同料金)
(受付開始) 9:00~(解散) 13:00
予約・販売期間 3月9日(日)まで
講師 司馬さやか氏

3/26金 自転車GO!
メソンスローの相部麻里氏による
いちご狩りと苺のコンフィチュール作り体験
定価7,000円をお一人様 **4,500円**
(小学生以上大人と同料金)
(受付開始) 9:00~(解散) 12:30
予約・販売期間 3月16日(日)まで
講師 メソンスロー 相部 麻里氏

4/5土 自転車GO!
フードコーディネーターの近藤智子氏による
いちご狩りと「宗像素材」で苺のパフェ作り体験
定価6,400円をお一人様 **4,000円**
(小学生以上大人と同料金)
(受付開始) 8:30~(解散) 13:00
予約・販売期間 3月24日(日)まで
講師 フードコーディネーター 近藤 智子氏

【各ツアーのお問合せ先】観光ステーションむなたびラボ ☎0940-62-3811

旬レシピ



アサリなしても作れる♪
カレーとブロッコリーの簡単アクアパッツァ

- 材料**
- ・カレー 1切れ(150g)
 - ・塩(カレー用) 適量
 - ・ブロッコリー 80g
 - ・ミニトマト 4個
 - ・にんにく 1片
 - ・あなご万能だし 大さじ1
 - ・オリーブオイル 大さじ1
 - ・白ワイン 大さじ1
 - ・クッキングシート 30cm×30cm

- 作り方**
- 1 カレーは両面に軽く塩をふり10分程度放置後、水気を拭きとる
 - 2 ブロッコリーは洗って、小房を切り離す
 - 3 ミニトマトは1/2に切って、にんにくは1/3にスライスする
 - 4 クッキングシートを三角形に折る
 - 5 ④を一度開き、オリーブオイルを中心にのせて、その上に、にんにくをのせる
 - 6 ⑤の上にカレーをのせ、ブロッコリーとミニトマトをのせる
 - 7 最後にあなご万能だし・白ワインの順で、各々食材全体にふりかける

- 8 クッキングシートの手前と奥の頂点を重ねてから、1.5cmの幅に3~4回程度織り込む
- 9 両端をキャンディを包むようにひねる
- 10 耐熱容器にのせて、700Wで3分加熱して出来上がり ※大き目サイズだと4分弱程度



「あなご万能だし」は、あなごの旨味がたっぷり入って料理にコクを出してくれる万能だし。アサリがなくとも旨味たっぷりには上がります。食材の旨味が染み出したスープは、ブロッコリーを染み込ませながらスプーンで一緒にすくってお召し上がりください。

電圧レンジを使うと、焦げることなく、ふんわりとした仕上がりになります。

レシピ監修 フードコーディネーター 近藤 智子

『道の駅むなかた』の施設 3つも寄っとこ!



そば打ち体験や収穫体験を楽しめる「正助ふるさと村」のアンテナショップ。これからの季節おもしろ倍増のソフトクリームはいかが? なかでもおすすめの「あまおうソフト」は甘酸っぱくてさっぱり。むなかたミルク、大島あまなつなど、ご当地ソフトもぜひ!

鮮魚をはじめ、宗像産の食材をふんだんに盛り込んだ料理を提供する食堂です。人気の「刺身盛り」はカンパチ、タイ、マグロ、イカを盛り合わせた贅沢な一品です。貝汁(250円)、各種小鉢(180円~)と好きなものを組み合わせてみては?

宗像市と福津市で収穫されたお米で作った米粉パンの専門店。「カメパン」はバターを使わず、塩・イースト・水・米粉だけで焼いたシンプルなソフトフランスパンです。甲羅を切ってシチューを入れて食べるのもおすすめです!

あまおうソフト 350円
刺身盛り 930円
カメパン 290円

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