



お得な情報は
ここからゲット!



今が一番おいしいよ!

特集

旬の達人の技を紹介
アカモク

ご飯のおともに最高!



アカモクは
春の訪れを告げる
海からの贈り物



令和3年度
福岡県6次化商品
コンクールで
「むなかたDELIシリーズ」が
県議会議長賞を
受賞
(商品詳細はP5)

2022年 3月・4月・5月 「道の駅むなかた」 & 周辺の イベント情報



2022年3月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/3月1日(火)、28日(月)
1日(火)~3日(木)	ひな祭り	道の駅むなかた直売所	ひな祭り関連商品を販売します	
15日(火)~4月30日(土)	むなかたいちご祭り	道の駅むなかた直売所と参加店舗	対象商品のシールか参加店舗のスタンプを集めてお買物券をゲット!	
18日(金)~21日(月・祝)	春のお彼岸和菓子販売	道の駅むなかた直売所	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	
3月中旬頃	釜揚げひじき販売	道の駅むなかた直売所	大島産釜揚げひじきを販売します	
20日(日)	社会貢献マラソン 「Adventure MUNAKATA 2022」	芝生広場 (スタート/ゴール)	宗像の名所を巡り、ビーチクリーンなどチームで数々のクエストをクリアしゴールを目指す冒険型マラソン	

2022年4月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/4月25日(月)
9日(土)、10日(日)	手作りマルシェ	芝生広場	ハンドメイド作家さんの手作り雑貨などがたくさん並びます	
15日(金)~17日(日)	創業祭	道の駅むなかた直売所 宗像観光お土産館	期間中、感謝弁当が当たるビンゴ大会開催!! 「宗像スティックばーろ」を各日お買物の方先着10名様にプレゼント!!	
下旬頃	釜揚げひじき販売	道の駅むなかた直売所	15日(金)・16日(土)の2日間、パン・菓子のみ20%引き 地島産釜揚げひじきを販売します	

2022年5月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/5月23日(月)
上旬頃	真鯛販売開始	道の駅むなかた直売所	ごち網漁(袋状の網で捕る漁法)で捕れた鯛を販売します	
5日(木・祝)	こどもの日	道の駅むなかた直売所	スタンプラリー参加でお菓子をゲット!(小学生以下対象)	
5日(木・祝)	スケボーイベント	芝生広場	今、人気のスポーツ!	
7日(土)~8日(日)	母の日イベント	道の駅むなかた直売所	うちのお母さんステキ~!! 手軽に、豪華に、手頃な価格で商品をご用意	
14日(土)~24日(火)	甘夏フェア	道の駅むなかた直売所	甘夏や甘夏関連商品を販売します	
28日(土)、29日(日)	ツールドむなかた	多目的広場	ピンテージカーなど、めずらしい車がたくさん!	
29日(日)	むなかたウォーキング	芝生広場	宗像で人気のウォーキングイベントです	

新型コロナウイルスの感染状況、緊急事態宣言の発出などにより、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。

※2022年2月20日時点の情報です



▲甘味と水分をたっぷり含んだ、ジューシーな大島産の甘夏。



◀甘夏を栽培する畑。イノシシといった獣害から守るために柵を設置することもあるそう。

旬の達人²

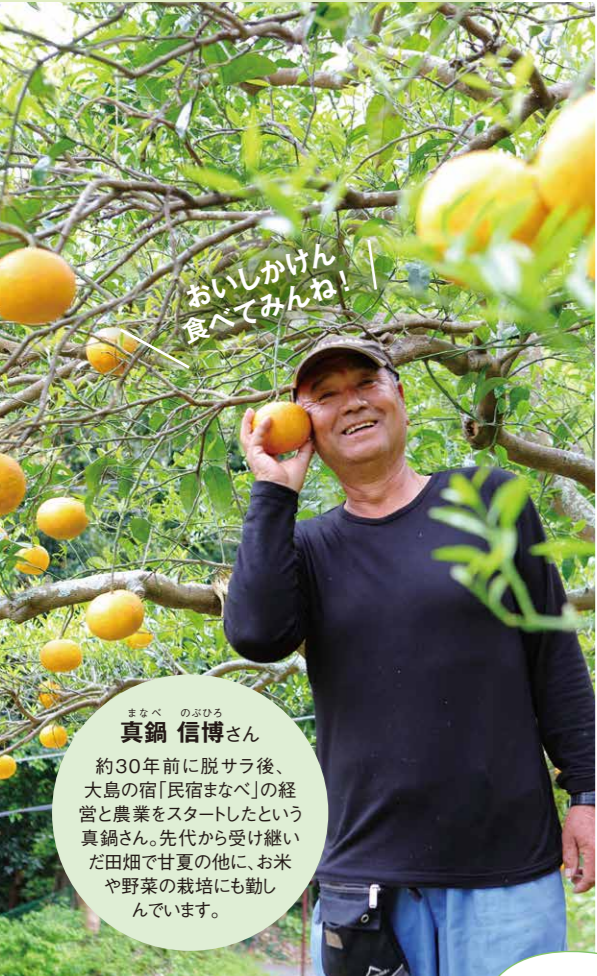
農産編

大島の大自然が育んだ甘夏は 大きな実と爽やかな甘さが魅力

玄 界灘にぽっかりと浮かぶ、県内最大の離島・宗像大島。島中のあちらこちらで栽培されているのが、甘夏です。似たような柑橘に夏みかんがありますが、それよりも酸味が少なく、香りの良さと爽やかな甘酸っぱさを楽しむことが特徴。瑞々しい果肉はゼリーやジャムなどの加工品にも使われています。

大島では50〜60年ほど前から甘夏が栽培されるようになりましたが、その多くは自宅用で、販売用として栽培しているのは島内でも数軒のみだそう。そのうちの1軒が、今回ご紹介する真鍋信博さんです。海を見渡す丘の畑を見学させてもらうと「大島は環境が良いけれど、何もせんでも立派に育つとよ」と誇らしげに教えてくれました。海から吹き付ける潮風、さんさんと注ぐ太陽の光、豊かな土壌、天然の水、島特有の温暖な気候……。そういった自然条件が甘夏の栽培に適している、美味しい実を育むのだと言います。ただし「何もしない」とは言う

もの、甘夏に陽が当たるように葉を剪定したり、元気な土壌を作るために肥料を与えたりすることも。ただし農薬は使わず、なるべく自然に育つようにちよっとだけ手を加えているそうです。そうしてすくすくと育った真鍋さんの甘夏は4月から6月にかけて完熟し、収穫時期を迎えます。大島の甘夏は通常のものより1.5倍ほど大きく、酸味と甘味の割合は約6対4とバランスが整っていることが魅力です。「そのまま食べてもおいしいし、農薬を使ってないから皮ごとマーマレードにしてもよかとよ」と真鍋さん。春の到来を、島から届く爽やかな味わいと共に堪能してみたいかがでしょう。



おいしけん食べてみんね!

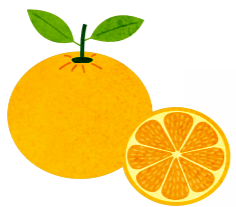
まなべののびろ 真鍋 信博さん

約30年前に脱サラ後、大島の宿「民宿まなべ」の経営と農業をスタートしたという真鍋さん。先代から受け継いだ畑で甘夏の他に、お米や野菜の栽培にも取り組んでいます。



知っどお? これが甘夏の花(つぼみ) ▲甘夏は5月頃に白い花を咲かせ、実をつけます。それから夏に耐えて越冬し、1年かけておいしく実ります。

P3に甘夏スイーツをご紹介します!



達人 推薦人

大島の恵みが詰まった甘夏は3月下旬〜4月初旬頃に店頭に並びます。真鍋さんをはじめ、島民の手によって温かく育てた甘夏は、その人柄のように優しい甘さに溢れているようです。

農産・加工・工芸課 十時 美恵
スイーツよりもフルーツが好き!



大島は風が強いので、山の中に隠すように木を植えることが多いそう。



▲1日に採るアカモクは18袋、およそ20〜30kg。水揚げ後は水槽に保管し、翌朝から加工へ。



▲水洗いして小石やエビなどの不純物を取り除き、釜で茹でます。火を通すと鮮やかな緑色に。



▲茹でたアカモクを冷水で冷やし、隣の二次加工場へ。連携プレーで手際良く作業を進めます。



▲アカモクを専用の機械で細かく刻みます。ミンチ状にすることで、なめらかな食感に。

P6にアカモクレシビあり!

宗像漁協大島支所 青壮年部のみなさん

アカモクのシーズン中には30代の若手をメインに、5〜10人の漁師が素潜り漁へ。最新の設備を備えた加工場では衛生面に気を配りながら、高品質なアカモク加工に励みます。

アカモクが密集している場所を狙って水深3〜5mまで潜り、手作業でアカモクを収穫。



上等なアカモクが採れば!

糸

を引く強い粘りとクセのない味が特徴のアカモク。ホンダワラ科ホンダワラ属の海藻で、ワカメや昆布の仲間です。アカモクは釣り針や船のスクリーナーに絡まることがあるため、かつては「海の邪魔者」として漁業関係者を悩ませる存在でした。ところが近年では栄養価の高いフコイダンやフコキサンチンなどの成分が豊富に含まれていることが分かり、その価値が見直されています。そんなアカモクの加工製造に力を入れているのが、宗像大島の宗像漁協大島支所です。毎年2月末から3月はアカモクが一番おいしく、また栄養価が高くなると言われる旬の時期。この短い期間を狙い、大島近海では一斉にア

カモクの素潜り漁が始まります。船頭とダイバーの総勢3〜5名で一隻の船に乗り、ダイバーが刈り取ったアカモクを鎌で船に引き上げ、手際良く袋に詰めしていくのがおおよその流れ。アカモクは海中で7mもの長さに育ちますが、ダイバーが刈り取るのは成熟してぬめりが出ている上半分ほど。味の面はもちろん、アカモクが再び育って継続的に漁が続けられるように根元はあえて残しているそうです。

「アカモクは水揚げして時間を置くと風味や色が落ちるので、シーズン中は天候を見ながらできるだけ毎日漁に出て、カモクの素潜り漁が始まります。船頭とダイバーの総勢3〜5名で一隻の船に乗り、ダイバーが刈り取ったアカモクを鎌で船に引き上げ、手際良く袋に詰めていくのがおおよその流れ。アカモクは海中で7mもの長さに育ちますが、ダイバーが刈り取るのは成熟してぬめりが出ている上半分ほど。味の面はもちろん、アカモクが再び育って継続的に漁が続けられるように根元はあえて残しているそうです。」

旬の達人¹

海産編

素潜り後すぐに加工する 鮮度重視のアカモクは 驚きのネバネバ食感!

すぐさま加工に入るのが大変なところ」と教えてくれたのは、アカモク漁のリーダー・漁師歴約40年の宮本さん。宗像漁協大島支所では大島港のすぐ近くに工場を開設し、アカモクの加工にあたります。衛生面に配慮しながら小石といった不純物を取り除き、ミキサーにかけてトトロの状態に加工して袋に詰め、冷凍すれば宗像「大島あかもく」のできあがり。成熟した葉を使った粘りの強い、鮮度抜群のアカモクをご賞味ください。

達人 推薦人

島全体で加工製造が行われ、大島の活性化にも貢献している大切なアカモク。ご飯にかけて食べるのはもちろん、粘りがあるので山芋のようにお好み焼きに入れるのもおすすめです。

水産・水産加工課 占部 裕子
魚介の中では青魚、特にサバが大好きです!



ココも寄っとこ!

「道の駅むなかた」の施設

『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。

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。オススメ商品は「ブロッコリー」と「ブロッコリーブレッド」。ビタミンやミネラルたっぷりの宗像・福津産のブロッコリーを生地に練り込んでいます。軽く焼くといっそう香りがよくなります。



「ブロッコリーブレッド(左)」(240円)、「ブロッコリーロールパン(右)」(240円)。

スタッフ 松尾 志穂

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ます

- | | | |
|------|---------------|------|
| オススメ | ・ダイヤモンドワッサン | 180円 |
| | ・柚子胡椒のセサミベーコン | 240円 |
| | ・レーズンクリームチーズ | 240円 |
| | ・ピックアップル | 280円 |



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。種類豊富なソフトクリームはこれからの季節おいしさ倍増!中でもおすすめめ「あまおうソフト」。「宗像や」は甘酸っぱくてさっぱり、「孝行や」はミルク感たっぷり濃厚。それぞれ美味です♡

「あまおうソフト」(350円)。宗像や、孝行やの味わいを食べ比べてみて。

スタッフ 船越 愛子

アンテナショップ 正助ふるさと村(宗像や)

☎0940-62-2220(孝行や)
【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ます

- | | | |
|------|----------|------|
| オススメ | ・宗像牛コロッケ | 150円 |
| | ・塩こうじ唐あげ | 350円 |
| | ・どで唐 | 600円 |

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。今回のおススメは数量限定の「鯛とぶり丼」。新鮮なタイとブリを贅沢にどんぶりに盛り、香ばしいゴマ醤油をかけてワサビを添えていただきます。



「鯛とぶり丼(赤だし・漬物付き)」(1,210円)。仕入れによってはすぐに売り切れることも。

調理担当 嘉村 洋子

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】11:00~16:00
(15:30オーダーストップ)

- | | | |
|------|-----------|---------|
| オススメ | ・小鉢料理 | 一皿150円~ |
| | ・えび天丼 | 980円 |
| | ・玄海茶漬けセット | 1,020円 |
| | ・鯛ブリいくら丼 | 1,430円 |

観光客に喜ばれるだけでなく、地元の人々が地域の魅力を再発見できるような品揃えが自慢です。おすすめは「玄界灘天然ぶり焼きほぐし」。令和3年度の福岡県6次化商品コンクールで福岡県議会議長賞を受賞しました。玄界灘で獲れた天然ぶりの旨みを塩だけで引き出し、直火で焼き上げています。



「玄界灘天然ぶり焼きほぐし」(小・810円)。素材の味が活かされています。

スタッフ 竹村 純子

宗像観光おみやげ館

☎0940-62-3800
【休】道の駅むなかたに準じる
【営】9:00~17:00

- | | | |
|------|---------------|------|
| オススメ | ・玄界灘天然ぶりトバづくり | 648円 |
| | ・玄界灘天然ぶり昆布巻 | 756円 |
| | ・玄界灘天然ぶり切り込み | 810円 |
| | ・玄界灘天然ぶりキムチ漬け | 810円 |

スタッフのこれ食べとき!

『道の駅むなかた』店員が売り場のおすすめ商品を紹介します。今回は春らしい「甘味」をピックアップ。丁寧な仕事ぶりで地元民に愛され続ける、昔ながらの商品ばかりです。

甘酒

温めても冷やしてもおいしい甘酒は、「飲む点滴」や「飲む美容液」とも言われるほど栄養豊富!春らしい「あまおう」の甘酒も用意していますよ♪



赤間宿蔵元のおまざけ(勝屋酒造) 720ml 890円



宗像名産孔大寺あま酒(マルヨシ醤油株式会社) 400円



あまおうあま酒(マルヨシ醤油株式会社) 540円

お餅・おまんじゅう

宗像の定番・鎮国饅頭や、朝採れいちごを贅沢に使ったいちご大福。桜の香りや塩気、米のつぶ感などがそれぞれ違う桜餅も。春の甘味に目移りします。



鼓家のさくら餅(菓舗鼓家) 3個入り 390円~



桜餅(春秋庵) 2個入り 200円~



宗像名物鎮国(菓舗鼓家) 5個入り 430円~



桜餅(さかした製菓) 3個入り 330円~



いちご大福(さかした製菓) 2個入り 400円~

甘夏

宗像市大島の名産「甘夏」が、いよいよシーズンです!甘夏入りの白あんが爽やかな饅頭や、ゼラートやゼリーなどバラエティ豊かな品揃えです。



あまなつの砂糖漬け(花工房) 80g 200円



大島甘夏まんじゅう(さかした製菓) 4個 540円~



あまなつゼリー(くちなし会) 1個 250円



あまなつゼラートあまなつシャーベット(島カフェ) 各1個 380円

毎月3名に当たる読者プレゼント

応募方法
①スマートフォンからのご応募
スマートフォンで右下のバーコードを読み取り、応募フォームにアクセス。住所・氏名・電話番号をご記入し、アンケートにお答えの上、ご応募ください(毎月1回限り)。
②『道の駅むなかた』HPからのご応募
季刊誌「My道」まいどMy道読者プレゼント応募用紙フォームからご応募ください(毎月1回限り)。

今回は「甘酒&おまんじゅうセット」

応募締切
(1回目)2022年3月31日、(2回目)2022年4月30日、(3回目)2022年5月31日 ※各回ごとにご応募可能です。

発表
当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

※皆様からお寄せいただいた個人情報はプレゼント発送に使用するほか、個人情報を含まない統計的な資料作成に利用します。また、本人の同意を得ず、第三者に開示いたしません。



スマートフォンからのご応募はこちら



旬のお知らせ

いよいよ開催!

いちご祭り

第14回 宗像

3月15日(火)～4月30日(土)

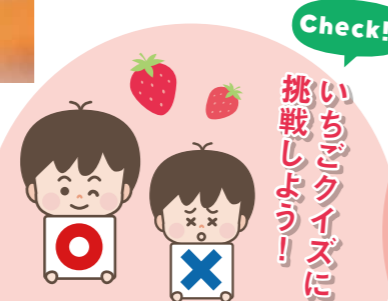
楽しいイベントが盛りだくさん♪

毎年恒例の「むなかたいちご祭り」が今年も開催されます。期間中は「道の駅むなかた」を含む参加店舗でいちごやいちご商品の購入でもらえるシールかスタンプを集めると、300円のお買い物券をプレゼント。他にも館内ではいちごに関するイベントや期間限定のスペシャルいちごスイーツを用意してお待ちしております。



シールやスタンプを集めてお買い物券をもらおう

かわいい「いちごちゃん」シールやスタンプを専用台紙に10個集めると、「道の駅むなかた」「かのこの里」「はたの里」で使える300円のお買い物券をプレゼントします。



Check!!

いちごクイズに挑戦しよう!

いちごに関する楽しいクイズを出題。今年も正解者の中から抽選で「いちご狩り体験」をプレゼントします♪



Check!!

あまおうソフトにいちごをプラス!

4月3日(日)限定♪

「アンテナショップ 正助ふるさと村 宗像や・孝行や」では期間限定で「あまおうソフト」にいちご1個をサービス。
※数に限りあり。なくなり次第終了。

旬レシピ

アカモクと厚揚げのがんも風



- (材料)
アカモク... 80g～100g程
人参... 50g
片栗粉... 大さじ1
卵(M玉)... 1個
塩... 小さじ1/2
揚げ豆腐(正方形約300g)... 1個
油... 大さじ2
ブロッコリー... 小1玉
- [ソースは好みで適宜]
●ポン酢
●マヨネーズ+醤油
●黄身酢... 卵黄1コ分+酢大さじ1
●砂糖大さじ1+薄口醤油小さじ1

- 下準備
① 人参を長さ1cm程に切り、極細切りに。
② 卵(M玉)を白身、黄身に分けます。
③ 揚げ豆腐は表面を洗い、皮状の揚げの部をはぎ取り、中の豆腐とはぎ取った揚げはそれぞれペーパーで包み、水気をしっかりふぎ取ります。
④ ブロッコリーは一口大に切り分け、茹でます。

- (作り方)
① 揚げの部分を微塵に切ります。
② ボールにアカモク、人参、片栗粉、微塵切り揚げ、卵白、塩を合わせ、しっかり混ぜます。
③ 次に水切りした豆腐を手でつぶしながら加え、手早く混ぜ合わせます。※豆腐を加えて混ぜ過ぎると全体が黒くなります。
④ 手に油をつけ10等分の小判型に丸めます(大きさは好みで)。
⑤ フライパンに油を広げ、④を並べ弱火でゆっくり両面を焼きます。
⑥ 両面色よく焼き上げたら、茹でブロッコリーと盛り合わせ、お好みソースで召し上がれ。

簡単! 黄身酢 調味料を合わせ湯煎にかけ、しゃもじで混ぜながら、トロリ感が出るまで練り、冷めます。煮すぎると固まるので注意!

旬のお知らせ

「道の駅むなかた」でイベント開催しませんか?

直売所に隣接する「にぎわい広場」「芝生広場」「多目的広場」をさまざまなイベント会場にご利用いただけます。詳しくは「道の駅むなかた」のホームページ内「各広場の利用許可書について」をご覧ください。



[お問い合わせ先]
にぎわい広場: 宗像観光おみやげ館 ☎0940-62-3800
芝生広場・多目的広場: (株)道の駅むなかた ☎0940-62-3024

旬のお知らせ

お買い物の際は便利なキャッシュレス決済で!

「道の駅むなかた」直売所のレジはクレジットカードや電子マネーなど、各種キャッシュレス決済に対応しております。ニーズの高いQRコード決済「PayPay」もスタート!



「むなかたDELI」が福岡県6次化商品コンクールで県議会議長賞を受賞!

話題沸騰!

#むなかたDELI

「フードロス対策」として誕生した「道の駅むなかた」オリジナルのレンジアップ商品。味付けにこだわり、瞬間冷凍で地元食材の鮮度とおいしさをギュッと凝縮した本格イタリアンをぜひご賞味ください。

砂肝の食感がヤミツキ! パスタソースにも◎



680円 むなかた鶏の砂肝と宗像産ミニトマトのアヒージョ

玄界灘産の天然真鯛! パンとの相性も抜群



780円 天然真鯛のアクアパッツァ

ダシの旨味が染みた地だこがジュシー



780円 地だこと宗像産ミニトマトのアヒージョ

地元の食材を使った本格グルメを味わえるオリジナル商品。今回は福岡県6次化商品コンクールで受賞した「むなかたDELI」と、この春登場の新品をご紹介します!

新登場 #大学芋 「はるかちゃん」



冷たいままでも温めても美味しい!

480円

「道の駅むなかた」の出品者「九州野菜倶楽部 吉田農園」のさつまいも「紅はるか」を使用。こちらのさつまいも「紅はるか」はふくおかエコ農産物認証®を受けています。自然解凍すればホクホク食感、レンジで温めればねっとり食感に♪この春にはシルクスイートを使用した姉妹品も販売予定です。
(※ふくおかエコ農産物認証 No.1641448)

「道の駅むなかた」直売所・水産コーナー(むなかたDELI)、農産コーナー(はるかちゃん)とオンラインショップで販売中!

スマホ・パソコンでお買い物♪

「道の駅むなかた」オンライン

天然ふくフェア 海藻フェア

4月30日(土)まで開催中!

※無くなり次第終了

お買い物はオンラインショップから

玄界灘育ちの最高級ふく



宗像市鐘崎漁港は天然ふくの福岡県最大の水揚げ港。旬の高級食材をリーズナブルな価格で楽しめる「天然ふくフェア」は産地ならではの、多彩な調理法でお召し上がりください。

色味も歯ごたえも◎! 海の栄養たっぷり

肉厚でシャキシャキの「地島献上わかめ」や人気の「アカモク」など、この時期に旬を迎える海藻が続々登場! わかめの加工品も多数取り揃えております。



※QRコードは(株)デンソーウェブの商標登録です