



お得な情報は
ここからゲット!

読者プレゼントあり!

無料
ご自由にお取りください
TAKE FREE

2021-2022

冬号

12・1・2月

Vol.37



絶品いりこへと成す
鮮度抜群の
カタクチイワシ

特集
旬の達人の技を紹介
いりこ漁
たくさん
捕れたばい!!

「JAF会員が選んだ九州・沖縄イチオシ道の駅グランプリ2021」で道の駅むなかたが**総合第1位獲得!!**
応援していただいた皆様へお礼申し上げます。

2021年 2022年
12月・1月・2月 「道の駅むなかた」イベント情報 & 周辺の

芝生広場に高さ10mの光るクリスマスツリーが登場!

期間: 12月25日(土)まで

宗像市商工会青年部による、手作りのイルミネーションクリスマスツリー。高さは10mと、宗像市内最大級! 期間中は毎日17時~24時まで点灯します。

2021年12月

日にち	イベント名	開催場所	内容
開催中~20日(月)	お正月用ブリ予約販売	道の駅むなかた直売所	お申し込みはサービスカウンターにて承ります
1日(水)~25日(土)	クリスマスイベント	道の駅むなかた直売所	クリスマス関連商品(洋菓子・パン・加工品など)を販売。米粉パン工房 姫の穂や正助ふるさと村、宗像観光おみやげ館にて特別メニューも販売。
12日(日)	親子で凧づくり教室	おみやげ館2階・芝生広場・多目的広場	お正月に向け、親子で楽しめる凧づくり教室を開催
25日(土)	潮騒ライブ(クリスマスコンサート)	くつろぎホール	観覧無料の生演奏ライブ
26日(日)~30日(木)	お花・フラワーアレンジメント・しめ縄飾りの販売	道の駅むなかた直売所	店頭軒下の特設コーナーにて販売予定
26日(日)~30日(木)	お正月用ブリの販売	道の駅むなかた直売所	毎年恒例! 店頭にてブリ4kg~8kgサイズを販売予定
26日(日)~30日(木)	お正月用食材の販売	道の駅むなかた直売所	黒豆・そば・かまぼこ・餅など、お正月の食材販売

休館日/12月31日(金)

2022年1月

日にち	イベント名	開催場所	内容
6日(木)	御年賀配布	道の駅むなかた直売所	先着300名様へ干支エコたわしをプレゼント
6日(木)	福袋・福箱の販売	道の駅むなかた直売所	お得な商品の詰め合わせセットを限定販売
20日(木)~23日(日)	大寒たまごの販売	道の駅むなかた直売所	一番寒いとされる大寒に元気に産んでくれたたまごにあやかって健康金運祈願
1月~3月頃予定	道の駅交流間事業 道の駅原鶴 冷蔵柿の販売	道の駅むなかた直売所	道の駅原鶴から届く「冷蔵柿」を販売予定

休館日/1月1日(土)~5日(水)

2022年2月

日にち	イベント名	開催場所	内容
1日(火)~3月31日(木)	鐘崎天然とらふくまつり・鐘崎天然ふくまつり	道の駅むなかた直売所	鐘崎の天然とらふく、天然ふくをPR
3日(木)	節分恵方巻の販売	道の駅むなかた直売所	節分と言えばコレ! 特設コーナーにて恵方巻を販売
5日(土)~14日(月)	2022 福津・宗像フラワーバレンタインイベント開催	道の駅むなかた直売所	宗像地区の5つの直売所連携企画「フラワーアレンジメント」のプレゼント企画などを予定
19日(土)	潮騒ライブ	くつろぎホール	観覧無料の生演奏ライブ
中旬	新酒フェア	道の駅むなかた直売所	「伊豆本店」「勝屋酒造」の新酒PR

休館日/2月28日(月)

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。

※2021年11月20日時点の情報です



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 アド通信社西部本社

旬の達人¹

海産編

水揚げから加工まで 時間と戦いながら 作られる鐘崎産いりこ

12 月某日の早朝、まだ夜も明けきらぬ暗い鐘崎漁港に戻ってきたのは、権田正良さん率いる漁船・沖津丸。船のいけすにはいりこの原料となる大量のカタクチイワシが入っていました。秋から冬にかけて漁の最盛期を迎えますが、12月に捕れるカタクチイワシはい

りこに最適なサイズにまで育つそう。権田さんは鐘崎近海の沿岸まで船を走らせ、集魚灯で集まった魚群を網ですくう「すくい網漁」で漁獲していきます。取材した日はおよそ300キロものカタクチイワシが捕れました。

着岸してすぐ、息をつく暇もなく水揚げ作業が始まります。いけすに入れたカタクチイワシを網ですくい、コンテナに入れて次々とトラックの荷台へ。トラックは漁港のそばにある工場へ向かい、すぐさま洗浄、釜茹で、乾燥という加工作業が行われます。「カタクチイワシは鮮度落ちが早いので、水揚げしてから早く加工するかが重要。そのため1回に漁獲する量は300キロ

〜400キロと他の漁に比べては少なめです。美味しいいりこを作るために、時間と戦いながら漁と加工作業にあたっています」と権田さん。漁場が近く、すぐに水揚げと加工ができる鐘崎漁港の地理的な条件も、品質の良いいりこができるポイントです。

12月中、漁に出る日には早朝6時頃から加工作業が始まり、終わるのはすっ

かり日が昇った頃。それから10時間ほどかけてカタクチイワシを乾燥し、夜に袋詰めをしてから再び漁へ…と、この時期は一家総出で大忙しになるそうです。漁獲から加工まで、多くの努力によって作られたいりこは濃厚な旨味が詰まっています。



▲船のいけす一杯に大漁のカタクチイワシが。捕れたての姿はピカピカと光り、新鮮そのもの。



ピカピカのカタクチイワシ！



▲トラックにカタクチイワシを積み込む作業を何往復も重ね、工場へヒストン輸送します。



▲工場では権田さんの奥さんやご両親など、一家総出でいりこの加工作業にあたります。



▲洗浄、釜茹でされたカタクチイワシを、クレーンで運んで乾燥機へと運んでいきます。

達人 推薦人

年間を通していりこを道の駅に届けてくれる権田さん。鮮度の保持はもちろん、カタクチイワシの状態や大きさによって乾燥時間を調整しながら作るいりこは絶品です。

水産・水産加工課 主任 藤井 武
チャームポイントは笑顔！
売り場の元気印です



旬の達人²

農産編

主役にも脇役にもなる冬大根 みずみずしさを楽しんで！

ふ ろふき大根におでん、ぶり大根など冬の料理に大活躍する大根。福津市、多くの車が行き交う国道3号線のほど近くに、八尋祐次さんの

大根畑が点在しています。八尋さんの畑を全て合わせると1800アール（1アール10m×10m＝100㎡）。パッとイメージできないほどの広さです。その畑を1人で管理し、区画ごとの時間差で種をまく八尋さん。10月〜3月の間、コンスタントに出荷できるようにしています。

畑を耕したり、種まきをしたりするのには機械が使えますが、大根の収穫は手作業です。リズムよく手で引き



▲みずみずしい、採れたての大根。「なつみどり」「ふゆじまん」などの品種を育てています。
▶手前と奥で大根の育ち方が違います。時間差で種をまいて、出荷の時期をずらします。



冬の大根
たくさん食べり！

八尋 祐次さん

親の畑を継ぐ前、50歳をすぎるとサラリーマンをしていた八尋さん。親の農業を手伝う兼業時代を経て、現在は農業一本。大根のほか、にんじんやごぼうも作っています。

大根作りにとって大切なのが種まき。種まきの前後に雨が降って土がたかくなると、芽が出るまでに時間がかかります。大根にとってはストレスなく、すつと芽が出るのがよいそうで、種まきの時期は天気予報とにらめっこだとか。「でもね、天気予報が当たらないのよ」と笑う八尋さんです。

種まきをしたら、種まきをしたらするのには機械が使えますが、大根の収穫は手作業です。リズムよく手で引き抜いたら、数本を抱えて軽トラの荷台に運び、包丁を使って葉を落とします。畑と軽トラを何度も往たり来たりして収穫し、その後は洗いの作業。大根を洗うための機械もありますが、最後の仕上げはやはり手作業。その後大きさに選別し、袋に詰め、納品先に届けます。朝6時から夜中0時過ぎまで働

き通し。冬の間、ずっと忙しい生活が続くそうです。「福津は根菜を作るのに向いてるんですよ」と八尋さんが教えてくれました。福津の土はさらさらとした砂地で、湿気を嫌う大根作りにはぴったりなのだとか。福津の土で、八尋さんが大切に育てた大根は3月まで楽しめます。



▲1日に200〜300本を出荷する大根。水が冷たくなる冬も、一本一本を大切に洗います。



▲広い畑を管理するために、トラクターや播種機（種まき機）など多くの機械を使います。

達人 推薦人

冬の間ずっと大根を出荷してくれる八尋さん。農業に一生懸命な姿勢が印象的です。葉の近くを生で、真ん中は煮物に、先は大根おろしなどで丸ごと楽しんでほしいです。

農産・加工・工芸課 係長 吉田 直也

道の駅むなかたの海産物と合わせた、みぞれ鍋が食べたい！



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。おすすめ商品は「シュトーレン」。ドイツのクリスマス定番の菓子パンです。ドライフルーツたっぷりでお米の食感があります。むなかた「シフォンケーキ」もぜひ。



「シュトーレン(右)」(1,200円)、「シフォンケーキ(左)」(850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

オスス	・ロールケーキ	280円
ス	・シュークリーム	180円
ス	・パリッシュ	200円
×	・きなこあんこの食パン	380円

宅配弁当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。おすすめはヨーロツパ発祥の本格派「レミアムコーヒー」。「コスタコーヒー」中でもミルクの甘みと濃厚なエスプレッソの香ばしさが絶妙な「フラットホワイト」はイチオシです。



「オリジナルブレンド(右)」(300円)、「フラットホワイト(左)」(300円)

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

オスス	・どで唐	600円
ス	・塩こうじ唐あげ	350円
ス	・宗像牛コロッケ	350円
×	・マイルドコーヒー	300円



「あら炊き」(410円)。煮浸しや天ぷらなど好みの惣菜を組み合わせオリジナル定食に。

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	・小鉢料理	一皿150円~
ス	・えび天丼	980円
ス	・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、地元の人が地元の魅力を見えるような品揃えが自慢です。今回のおすすめは湯通し塩蔵の「筑前大島天然わかめ」。洗って塩を落とし、カットするだけで手軽に使える。旬のわかめの美味しさが楽しめます。



「筑前大島天然わかめ」(540円)。うどんや酢の物、サラダにも!

スタッフ 堀内 純也

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	・宗像あまおういちごタルト	648円
ス	・博多地鶏スープ30g4袋入り	324円
ス	・かしわ水炊き	864円
×	・博多ごまそば(冷凍)	1,512円

スタッフのこれ買っとき!

あったかごはん編

「道の駅むなかた」店員が売り場のおすすめ商品を紹介!今回は冬の寒さにも負けない「あったか〜い」商品をピックアップ。



宗像牛の「モツ」のみ!
シンプルな塩スープで素材の味を最大限に味わって



宗像牛もつ鍋 (2人前1980円) オンラインショップでも販売中

ほ かの肉まん
冬の醍醐味!
もっちり生地、旨みたっぷり餡がポリユーム満点

鷹羽屋のむなかた鶏肉まん
1個 240円
2個 440円

ぎょうざの山八の黒豚肉まん
2個 380円
※黒豚ミニ肉まん(12個680円)もあり

高 級魚のクエを瞬間冷凍
瞬間冷凍技術で自宅でクエが食べられる!

クエしゃぶしゃぶ用・鍋用 (各3800円)

高 級魚のクエを瞬間冷凍
瞬間冷凍技術で自宅でクエが食べられる!

鶏 すき、好き? 好き?
柔らかく旨みあるむなかた郷土料理です

むなかた鶏すきやきセット (3~4人前/2,580円) オンラインショップでも販売中

毎月3名に当たる 読者プレゼント

今回は「むなかた鶏すきやきセット」

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)。

応募締切
(1回目)2021年12月31日、(2回目)2022年1月31日、(3回目)2022年2月28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。



『道の駅むなかた』オンライン お得 & 楽しいイベント開催中!

『道の駅むなかた』のオンラインショップで、地元産のふくとお肉を存分に堪能できる特別なフェアを開催中。ショップはページ中央のQRコードからアクセス!

※QRコードは(株)デンソーウェーブの商標登録です

2022年3月まで ※なくなり次第終了

オンラインふくフェア開催中!

昨年大好評だったふくフェアを今年もオンラインで開催します。鐘崎の天然とらふくをはじめ、しまふぐやごまふぐなどのリーズナブルなふくも取り扱い。「てっさ」「てっちり」、3種盛り(1月中旬～販売予定)などのふくグルメも取り揃えています。



2022年1/15(土)まで

ぱりうま! むなかた肉フェア2021

宗像のブランド牛「むなかた牛」や「博多和牛」、むなかたのブランド鶏「むなかた鶏」を販売します。お肉そのものはもちろん、福岡を代表する「もつ鍋」「水炊き」、宗像の郷土料理「とりすき」といったお肉グルメも!



オンラインショップは
こちら

オンライン会員と LINE友だちに登録して、 お得をWでゲット!

登録するだけで、オンラインショップでのお買い物に利用できるポイント(オンライン)とクーポン(LINE)をプレゼントいたします。

オンライン会員
初回登録時に
500P(ポイント)
プレゼント
(1P=1円で割引に利用可)

LINE友だち追加で
500円クーポン
プレゼント
(登録は右ページの
QRコードから)

利用できるのはオンラインショップだけ!

(期間)2022年1月15日(土)まで

お見逃しなく!
今だけの初回登録特典が
い〜っぱい!

作って みんな! 旬レシピ



栄養士
高田 満貴子先生監修

おせち料理に欠かせない「田作り」は
子どものおやつにもピッタリ♪

いりごとナッツ類のマーマレード和え



(材料)
食べるいりこ…………… 50g
ミックスナッツ…………… 80g
マーマレード…………… 100g
ワイン、または酒…………… 30cc
レモン汁(お好みで)…………… 15cc
煎りごま…………… 適宜
青のり…………… 適宜

(作り方)
①いりこ、ナッツ類は、フライパンまたは電子レンジでパリッとするまで炒ります。
②フライパンにマーマレードと酒類を合わせ溶き、①を加えて絡め、汁気がなくなるまで炒ります。
③お好みで、煎りごま、青のりを振り入れます。

『道の駅むなかた』オリジナルの 新商品が続々登場しています!

地元の食材を使った本格グルメを手軽に味わえる、『道の駅むなかた』オリジナルの加工食品。この秋誕生した新商品を、ぜひお手に取ってお試ください。

#むなかた DELI 第4弾

かぼちゃの
ポタージュスープ



とろ〜り
とろける♪!



500円

福津産のかぼちゃを贅沢に使用した絶品濃厚スープ。余計なものを加えず、かぼちゃそのものを楽しめるシンプルな味つけを心がけました。ゼラチンを入れてかぼちゃプリンにアレンジするのもおすすめ。

むなかた鶏の
やわらか炭火焼



おつまみに
最高!

500円

鶏の旨味が凝縮した炭火焼。炭火焼の本場、宮崎で焼き上げた、ありそうでなかった“やわらか〜い”仕上がりの炭火焼です。ご年配の方やお子さまも安心してお召し上がりいただけます。

むなかた鶏の
とり皮チップス(手羽先味)



食べだしたら
止まらない!

500円

むなかた鶏の皮を独自の技術と製法でじっくり揚げて仕上げた、おやつにもおつまみにもなる商品です。カリッとサクッとした心地よい食感と、口いっぱい広がる濃厚な手羽先味がヤミツキに!

『道の駅むなかた』直売所・農産コーナーとオンラインショップで販売中!

『道の駅むなかた』LINEアプリを活用しよう!

ポイント②

LINEにお友だち登録すると
お刺身の限定販売の
情報が届く!



月曜日～金曜日の平日に限り、午後から不定期で本日の入荷の魚で数量限定のお刺身を販売いたします。魚の入荷状況により、事前にお刺身の種類は決められません。ご来館されてのお楽しみとなります。

ここだけの
耳寄り情報

LINEお友だちの方は
販売決定の当日(午前中)
お知らせが届きます。



※写真はイメージです。

ポイント①

LINE
LINEアプリで
ポイントをGETしよう

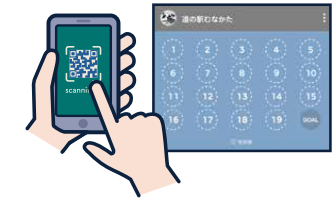
STEP1

LINEアプリで「道の駅むなかた公式LINE」を友だち登録



STEP2

ご来店時、
サービスカウン
ターで専用
QRコードを
読み取ってポ
イント取得



※QRコードは(株)デンソーウェーブの商標登録です

STEP3

20ポイント貯まると
500円OFFクーポン
をGET!



友だち追加、ポイントカード取得はコチラから
毎月お得な情報をお届けしています

