



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  
**秋号**  
9・10・11月  
Vol.36



特集  
**新米**  
旬の達人の技を紹介

今年も  
豊作です...

実りの秋に味わいたい  
ふつくらモチモチの  
新米ができました

## 2021年 9月・10月・11月「道の駅むなかた」&周辺のイベント情報

### 2021年9月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/9月27日(月)
1日(水)~14日(火)	道の駅交流フェア	道の駅むなかた直売所	色々な道の駅の特産品や人気商品が大集合	
11日(土)	潮騒ライブ	米粉パン工房2階・くつろぎホール	観覧無料の生演奏ライブ	
20日(月・祝)~23日(木・祝)	秋のお彼岸	道の駅むなかた直売所	おはぎや団子などの和菓子を販売	
25日(土)	ハゼ釣りまつり	釣川河口・芝生広場	ハゼ釣りをはじめ、稚魚放流体験、釣川の清掃を開催	

### 2021年10月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/10月25日(月)
2日(土)	ふくおかエコ農産物フェア	道の駅むなかた直売所	毎年恒例!! 他地域の旬のふくおかエコ農産品が大集合!	
10日(日)	アドベンチャーライト	芝生広場	道の駅むなかたを起点に、近隣の5km圏内を子どもと一緒に走って巡り、環境について楽しく学ぶイベント	
<b>ムナカタ常若STREET フェスティバル (495号沿線の店舗が参加するイベント)</b>				
1日(金)~31日(日)	道の駅むなかた 秋の収穫祭	道の駅むなかた直売所・各テナント	野菜や果物など、秋の食材を販売します	
	<b>500円商品券プレゼント</b>	道の駅むなかた直売所で2,500円以上お買い物をされた先着300名様にムナカタ常若STREETフェスティバル参加店舗のみ使える500円商品券をプレゼント! <small>※商品券は当日レシートをご持参の上、サービスカウンターにてお渡します</small>	<b>ビンゴ大会</b>	3,000円分のレシートで豪華景品が当たるビンゴ大会
			<b>かぼちゃの重さ当てクイズ</b>	抽選で道の駅むなかたの詰め合わせが当たるクイズ。無料でどなたでも参加OK!
2日(土)	ウォーキングイベント	芝生広場・周辺遊歩道	さつき松原遊歩道を歩くウォーキングイベントを開催	
16日(土)	道の駅むなかた星空シアター	にぎわい広場・芝生広場	秋の夜空の下で映画鑑賞しませんか?(要予約)	
16日(土)~17日(日)	キャンピングカーイベント	芝生広場・多目的広場	キャンピングカーの展示や、グランピングテントの展示や車泊の体験も	
23日(土)~24日(日)	(仮)むなこれショップイベント	芝生広場	宗像の魅力を満喫できるワークショップ、工芸品、おみやげショップが勢揃い	
24日(日)	子ども広場・ハロウィン	芝生広場・多目的広場	巨大迷路、ふれあい動物園、ミニSL乗車体験、ステージイベントや出店など楽しみ満載!	
30日(土)	ドッグハロウィン	芝生広場・多目的広場	ハロウィンにちなんだドッグフェス。仮装コンテストや各種ゲームを開催	
31日(日)	キャットハロウィン	芝生広場・多目的広場	ハロウィンにちなんだキャットフェス。仮装コンテストや各種ゲームを開催	

### 2021年11月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/11月29日(月)
1日(月)~8日(月)	松本りんご販売	道の駅むなかた直売所	長野県松本市の松本ハイランドフルーツより「りんご」の販売(仕入れ先:JAむなかた)	
1日(月)~12月15日(水)	オンラインショップ お歳暮・冬ギフト早割	(開催場所なし)	道の駅むなかたオンラインショップでお歳暮や冬ギフトをお得にGET!	
中旬	ブリ予約販売受付開始	道の駅むなかた直売所	福岡のお正月に欠かせないブリの予約受付を開始します	

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。あらかじめご了承の上、詳細の日程などは「道の駅むなかた」ホームページをご確認ください。

※2021年8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<sup>1</sup>

農産編

## 新米の季節が到来！ 手間ひまを惜しまず育てた 稲の刈り取りが始まります

**8** 月上旬、照りつける太陽の下で稲の生育の様子を確認しているのは、阿部政道さん。「コシヒカリ」「ゆめつくし」など、5品種の米を栽培しています。何種類もの米を栽培する理由は、品種によって栽培時期をずらすことで長い間出荷できるようにす

るため。多彩な食味を楽しんでもらいたいという思いもあるそうです。稲の半分くらいが茶色くなり、ぶつくりと膨れてきたら刈り入れ時。「この調子だと来週には収穫できるな」と安心したように微笑んでいました。毎年、4月下旬から阿部さんの田

刈りは始まります。美味し

まい、稲を食べてしまうことも。天候を見ながら水を調整するのが難しいところですね。

お盆を過ぎた頃から、早い品種ではいよいよ稲刈りの始まりです。コンバインで刈り取った後、「カントリーエレベーター」という施設や自宅の精米機で精米と袋詰めをしています。

「日本人の米離れが進んでいます。年々品種改良されて良質な米が誕生しているの、たくさん食べてもらいたいですね。私も減農薬栽培にも取り組みながら、美味しいと喜んでもらえる米作りに励みます」と阿部さん。収穫されたばかりの新米を食べて、秋の到来を噛み締めてください。



あべ まさみち  
阿部 政道さん

「阿部農園」の代表。父親の後に継いで平成20年に就農し、前職の農協職員時代の知識を生かして米作りをスタート。水田の裏作で、野菜も栽培されています。



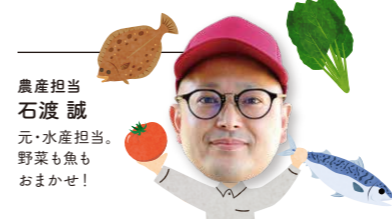
▲コシヒカリは他よりも穂丈が長いので、強風が吹くと倒れてしまうそう。台風シーズンには早めに収穫するなどして対策します。



▲コンバインで刈り取った稲から籾を脱穀(だっこく)し、トラックへと詰め込む様子。

### 達人 推薦人

豊富な経験と知識を生かし、真摯に米作りに取り組む阿部さん。当駅には農業や化学肥料の使用量を減らした「ふくおかエコ農産物」認定の安心安全な米を出荷されているので、ぜひ手に取ってみてください。



農産担当  
石渡 誠  
元・水産担当。  
野菜も魚も  
おまかせ！

# 旬の達人<sup>2</sup>

海産編

## 数時間前まで海で泳いでいた 新鮮な豆アジを届けています

**宗** 像市の神湊。市営渡船ターミナルを右手に見ながら港の奥に入っていくと、永島義弘さんの漁船「渚丸」があります。船に手早く氷を積み込み、まだ空が暗いうちに出港です。

永島さんが行っているのは、障害物に当たると沖に向かう魚の習性を利用して魚を集める定置網漁。20分ほど仕掛けの場所に着きました。何の目印もない海の上を、一直線に網まで向かって来られることに感心すると「浮子があ

るやろう」と照れたように永島さんは笑いましたが、浮子が港から見えるわけではありません。リーダーも海図もなく船を走らせ、目的の場所に到着するのは、長年の経験のたまものです。

魚が入っている網をたぐり寄せて船の近くに魚を集め、最終的には手持ちの網で魚をすくい上げます。この日は、豆アジ以外にもヒラマサ、マダイ、カレイ、スズキ、アオリイカ、アイゴなどたくさん種類が獲れました。豆アジは氷で

締め、大きな魚は船の魚倉に入れていきます。



▲大きな魚は「しめかぎ」を使い、船の上で手早く締めて鮮度を保ちます。

新鮮な豆アジ、  
最高よ！



ながしま よしひろ  
永島 義弘さん

漁師歴は40年以上。「網も、網の修理の仕方、船の装備も改良し続けるとよ」とのこと。魚は経験だと話してくれました。素潜りでのアワビ漁やサザエ漁も行います。



▲まだ空が暗い中、相棒「渚丸」を操る永島さん。平成元年に仕立てた船だそうです。



▲「潮が早い時は無理やけど、今日は潮がゆるいけん」。人力で網を寄せ、その重さで船が傾きます。

### 達人 推薦人

パック詰めが大変だろうと思うくらい、たくさん魚を届けてくれる永島さんです。商品を追加してほしいというオーダーにも気持ちよく対応してくれて助かっています！

水産担当 平井 正太  
朝獲れの豆アジが大好きです！



▲高校時代からの友人、河辺三男さんが、漁を手伝ってくれています。2人とも力持ちです。

▶ついさっきまで泳いでいた魚たち。新鮮な魚を新鮮なまま届けるために作業を急ぎます。



# 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。  
価格はすべて税込です

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。常時約50種類のパンがバラエティ豊かに揃います。この秋のオススメ商品は「紅茶食パン」と「ビッグアップル」。アーモンドの香りが楽しめる「紅茶食パン」は、ティータイムのお供にぜひ試してほしい一品。「ビッグアップル」は、サクサクのパイ生地にしたシロップ漬けリングを半分包んであってボリューム満点。甘すぎず、にべろっと食べられます。



「ビッグアップル(左)」(280円)、「紅茶食パン(右)」(400円)。



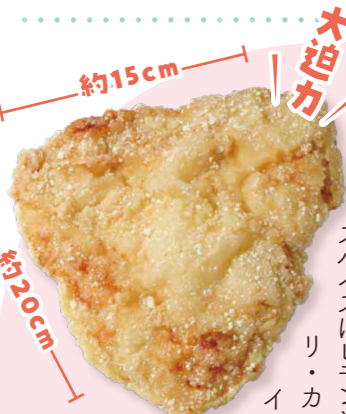
店長 的場 貴弘

## 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	・カラメルナッツ	200円
ス	・シナモンロール	200円
ス	・練乳ぱん	160円
ス	・パン・オ・ノア	280円



大迫力! 宅配弁当や収穫体験を兼ねる「正助ふるさと村」のアンテナショップに「どで唐」が仲間入り! むなかた鶏のムネ肉を使い、鶏自体の旨みを楽しめるどでかい唐揚げです。サクサクの揚げたてに、スパイスをかけるのがおすすめ。スパイスはレモンソルト・ガーリックチリ・カレーの3種からチョイスでき、ハーフ&ハーフも可能です。熱々ジュシーな「どで唐」をぜひどうぞ。

「どで唐」(600円)。「どで唐どこから宗像やから」が合言葉!



スタッフ 八谷 恵子

## 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	・むなかた鶏の塩こうじ唐揚げ	1袋 350円
ス	・ソフトクリーム各種	350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。店名の通り、料理を作るのは地元的女性たち。どこかほっとする家庭料理を満喫していただけます。今回のおすすめは「玄海茶漬けセット」。タイやヒラスといった鮮魚を自家製のゴマダレに漬け込み、ホカホカのご飯に乗せて食べる当店の名物料理です。1皿150円、小鉢料理を加えてオリジナルのセットにして味わうのもおすすめですよ!



「玄海茶漬けセット」(1,020円)。  
赤出し味噌汁、お漬け物付き。



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	・鯛とブリのあらだき	410円
ス	・えび天井	980円
ス	・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再発見できるような品揃えが自慢です。今回のおすすめは「明太焼き」。玄海灘で獲れた魚や市場直送の鮮魚を焼いて明太子の調味液に漬けて込んでおり、魚の旨みと明太子の風味がたまりません。魚種はいくつかあり、通年食べられるブリカマのほか、季節によってフグ、サバ、サケなどの商品も楽しめます。冷蔵で約1ヶ月保存が可能。ご飯のお供にもお酒のおつまみにもぴったりです。



「明太焼き」(321円~)。  
魚の種類、梱包数で値段が違います。



スタッフ 力丸 孝子

## 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	・いのしし干し肉細切り(ペット用)	759円
ス	・宗像市地島つばきばーむ	1,100円
ス	・福岡宗像あなごパイ	648円
ス	・筑前大島天然わかめ	540円

# スタッフのこれ買っとき!

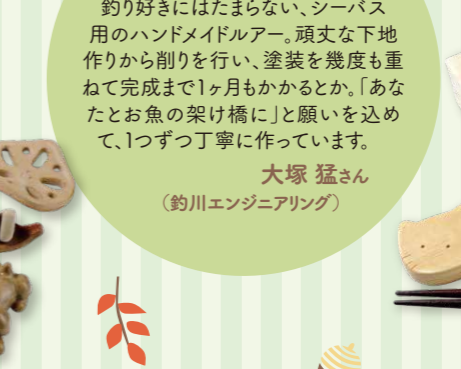
芸術の秋編

『道の駅むなかた』店員が売り場のおすすめ商品を紹介するコーナー。今回は「工芸品」。『道の駅むなかた』には、たくさんの作家さんが、作品を置いてくださっています。

おすすめは、ユニークなモチーフの箸置きに、肉球柄が散りばめられたポン型のお皿など、思わず「かわいい〜♡」と口に出してしまうような陶器雑貨です。プレゼント用にも人気です。  
横内 三佳さん(陶・くらふと・蝸牛)



釣り好きにはたまらない、シーバス用のハンドメイドルアー。頭丈な下地作りから削りを行い、塗装を幾度も重ねて完成まで1ヶ月もかかるとか、「あなたとお魚の架け橋に」と願いを込めて、1つずつ丁寧に作っています。  
大塚 猛さん(釣川エンジニアリング)



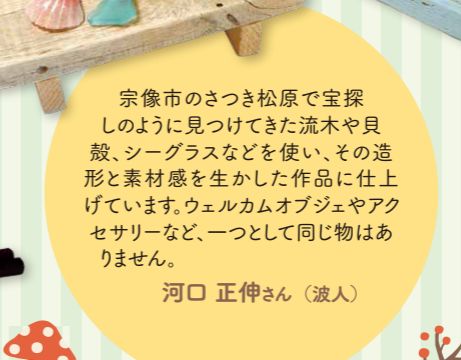
『道の駅むなかた』の正面玄関の木の看板を手がけてくれた工房茶輪子(ちゃりんこ)さん。なめてもかじっても安全な子どものおもちゃ、木目が美しいキーホルダー、ご飯の型押しや箸置きなど、木の温もりを感じられる商品が揃います。  
恒成 直賢さん(工房茶輪子)



宗像市の鐘崎漁港は、県内一のアナゴの水揚げ量を誇ります。宗像名物の「アナゴ」をモチーフにした小皿や箸置きは、手書きで仕上げるために一つひとつ印象が違って表情豊か。お気に入りのアナゴちゃんを見つけてみて。  
安永 優子さん



宗像市のさつき松原で宝探しのように見つけてきた流木や貝殻、シーグラスなどを使い、その造形と素材感を生かした作品に仕上げられています。ウェルカムオブジェやアクセサリーなど、一つとして同じ物はありません。  
河口 正伸さん(波人)



土の温かみを感じる陶器です。塩っぱには宗像の砂分を使用しており、この中に保存した塩は固まらないそうです。目のついた酒器と、酒器とおそろいで使いたいぐい飲みなど、フォルムの可愛いことも特徴です。  
一瀬 麻美さん



## 毎月3名に当たる読者プレゼント

### 「白身魚のロティ茶漬け」が毎月3名に当たる読者プレゼント!

『道の駅むなかた』とエフエム福岡のコラボで誕生した、宗像の新商品「白身魚のロティ茶漬け」。イタリアンのシェフ考案の、今までにない新感覚のお茶漬けです。ぜひご自宅で味わってみませんか。読者プレゼントの最終締め切りは2021年11月末まで。どしどしご応募ください。



**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』JHP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)9月30日、(2回目)10月31日、(3回目)11月30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

# LINEアプリで ポイントをGETするには?

**STEP 1** LINEアプリで「道の駅むなかた公式LINE」を友達登録



**STEP 2** 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

**STEP 3** 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



## 旬のお知らせ ①

雨の日感謝デーがスタート!  
来店ポイントが2倍になります

『道の駅むなかた』の公式LINEアカウントには、来店すると1日1ポイントが貯まるポイントカード機能があります。20ポイント貯まると500円OFFクーポンをプレゼント。さらにお買い物を楽しんでいただけるよう、雨の日は来店ポイントが2倍になるキャンペーンを開始しました。



**【条件】**  
前日の午前11時発表の天気予報で、翌日6～12時or12～18時の降水確率が70%以上になった場合。まだポイントカードを利用されていない方は、ぜひこの機会に登録を!



## 旬のお知らせ ②

直売所に便利な設備が新登場!

直売所入口(サービスカウンター前)に、デジタルサイネージ(電子看板)を設置しました。こちらでは本日の入荷情報をはじめ、館内の案内図や企業広告などの最新情報をご案内しています。お買い物の際にチェックしてみてくださいね。



デジタルサイネージ

直売所の一部お会計レジがセミセルフになりました。完全セルフ式ではなく商品の登録(スキャン)は当駅のスタッフが、お客さまご自身で会計機を使って清算していただくシステムです。スムーズで便利なお買い物をお楽しみください。



セミセルフレジ

＼キャッシュレス決済にも対応！



# 『道の駅むなかた』のオリジナル商品に新商品が登場!

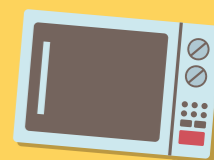
「むなかたDELI(洋食)」 「お魚シリーズ(和食)」として、簡単便利に食卓を彩ります



ご家庭で宗像の素材を使った  
本格メニューを簡単に!

まだまだたくさん!  
新商品続々登場中

電子レンジで  
温めて  
手軽に♪



地元の食材を使った本格グルメを、手軽に加熱調理できる加工食品です。午前中に売り切れがちな鮮魚や野菜をいつでもお買い求めいただけるように、また、コロナ禍で出荷できずに売れ残った魚介を有効活用するために開発しました。より多くのお客さまに手に取っていただけるよう、和食だけでなくイタリアンやフレンチまで幅広い調理法でアレンジ。素材の味を生かすため、ダシを効かせた繊細な味付けにこだわりました。今後も旬の素材を使ったさまざまな料理に挑戦していく予定です。



スープにパンを  
ディップして♪



パスタ  
ソースに  
しても♪

『道の駅むなかた』直売所・水産コーナーと  
オンラインショップで販売中!

## 『道の駅むなかた』のオンラインショップで お歳暮商品が早割です!

お世話になったあの方へ。1年間の感謝の気持ちを、  
宗像ならではの素敵な贈り物と共に届けませんか?

全国  
どこでも  
送料無料  
¥0

新規  
会員登録で  
200pt  
プレゼント

開催期間  
11月1日(月)  
～  
12月15日(水)  
23:59まで

今年も1年  
お世話に  
なりました



もつ鍋、フグ、むなかた鶏など魅力的な商品を各種揃えております

## 作って みんな! 旬レシピ



栄養士  
高田 満貴子先生監修

暑い日のサッパリ寿司(5～6人分)



下準備

米・・・炊く30分前に洗い、水切り  
昆布水・・・昆布を1時間程、水に浸けておく  
きゅうり・・・縦半分を割り、種を丁寧に取り、2mmの厚さに切って塩を振り、しばらく置いて強く絞る

カニカマフレーク・・・小さく、細かくほぐす  
青じそ・・・半分に切って細切り  
みょうが・・・縦に割って千切り

炒り玉子

・・・調味料を合わせ、卵と混ぜ合わせて良く溶きほぐし、フライパンに油を温めて一気に入れ、3～4本の箸で大きくかき混ぜ、ぼろぼろ状にする  
※または錦糸玉子にする

【作り方】

- ① 釜に洗米、酒、昆布水を合わせ炊き、10分程蒸す
- ② すし具の材料(きゅうり、カニカマフレーク、玉子)の準備をする
- ③ ご飯を取り出し(すし酢)を混ぜ合わせ、冷やすとシャリ(すし飯)の出来上がり
- ④ シャリにしっかり絞ったきゅうり、カニカマフレークを混ぜ合わせ、粗熱が取れたら上に千切りの青じそ、みょうが、ミニトマト(半切り)、玉子を散らす

合わせ酢、「山切り」方法  
温かいご飯をボールに山型に盛り、頂点から合わせ酢をらせん状にかけ、1分程そのまま置く。菜箸で上下を混ぜ返す

**【材料】**  
米・・・3カップ  
酒・・・大さじ2  
昆布水・・・3、1/2カップ  
合わせ酢  
・米酢・・・大さじ4(60cc)～  
・砂糖・・・30g  
※市販のすし酢(昆布だし入り)の場合・・・大さじ5(75cc)～

**すし具**  
・きゅうり・・・3～4本  
・塩・・・小さじ1  
・カニカマフレーク・・・100g  
・青じそ・・・10枚程  
・ミニトマト・・・3～4こ  
・みょうが・・・3～4こ

**炒り玉子、又は錦糸玉子**  
・みりん・・・大さじ2  
・片栗粉(炒り玉子は省く)大さじ1  
・砂糖・・・大さじ1  
・だし・・・小さじ1  
・卵・・・5個  
・酢・・・小さじ2程(好みで加える)  
・油・・・大さじ1