



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
夏号
6・7・8月
Vol.35



夏のアナゴ
生命力に満ちた
味がよく栄養満点!

アナゴを食べて
元気になるばい!!

特集
旬の達人の技を紹介
アナゴ
楽



2021年 6月・7月・8月 「道の駅むなかた」 & 周辺の イベント情報

7/22 (木) 海開きイベントを開催します。
海水浴のお客様へ「道の駅むなかた」の駐車場を開放します。どうぞご利用ください。
※詳しくはホームページをご覧ください

2021年6月 休館日/6月28日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
6月いっぱい	道の駅交流「道の駅七城メロンドーム」	道の駅むなかた直売所	「道の駅七城メロンドーム」の商品を販売
6月~7月	道の駅交流「道の駅うきはinむなかた」	道の駅むなかた直売所	「道の駅うきは」が出張販売を実施
5日(土)・6日(日)	ドッグフェスティバル「わんだふる」福岡宗像2021	芝生広場・多目的広場	九州最大級のドッグフェスティバル

2021年7月 休館日/7月26日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
2日(金)	はんげしょう 半夏生	道の駅むなかた直売所	半夏生にゆでタコを販売
5日(月)~9月27日(月)まで	宗像あなごちゃん祭り2021	道の駅むなかた直売所	毎年恒例! 宗像の夏の風物詩「宗像あなごちゃん祭り」に参加します
中旬予定	さざえ祭り	道の駅むなかた直売所	旬を迎えるさざえを販売。さざえタワー、つば焼きなどをお楽しみに
22日(木)予定	海開きイベント	北斗の水くみ海浜公園(予定)	お楽しみイベント開催予定です! 内容は、決定次第「道の駅むなかた」ホームページに掲載します。お楽しみに!

2021年8月 休館日/8月15日(日)~17日(火)・23日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
上旬予定	カヌー教室	にぎわい広場・釣川	子どもや初心者も安心して体験できるカヌー教室
8月頃予定	道の駅交流「道の駅原鶴」	道の駅むなかた直売所	「道の駅原鶴」のぶどうや梨を毎週末に販売します
中旬予定	夏祭り	芝生広場・多目的広場	昔懐かしい緑日をイメージしたお祭り。お子さんから年配の方までお楽しみいただけます!
22日(日)	ビーチラグビー宗像大会	神湊海水浴場	1990年に日本で生まれた、ビーチスポーツの大会です

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5月20日時点の情報です

旬の達人 1

海産編

水揚げ量県内一位！ 過酷な漁で漁獲する 新鮮な鐘崎アナゴ

宗

像市は県内随一のアナゴの漁獲量を誇り、そのほとんどが鐘崎漁港で水揚げされています。玄界灘の荒波にもまれた天然アナゴは、引き締まった身とほどよく脂のついた上品な味わいが特徴です。鐘崎漁港では5月から11月頃までアナゴ漁が行われ、旬となる6月から8月にかけて最盛期を迎えます。

『第八幸漁丸』に乗り、アナゴを求めて沖ノ島周辺まで船を走らせるのは権田修さんと息子の尚之さん、成さんの3人親子。1度の漁で3泊4日から4泊5日にもなるハードなスケジュール

でアナゴ漁に臨みます。鐘崎漁港のアナゴ漁は、筒状の仕掛けカゴを海底に沈める「カゴ漁」でアナゴを漁獲します。そうすることでアナゴの体を傷つけることなく捕ることができそう。

アナゴは夜行性のため、夕方に筒カゴを海底に下して深夜12時頃から夜明け前にかけて引き上げていきます。約18キロのロープに合計1000個の筒カゴを連結した仕掛けを準備し、漁獲量は1トンを超えることもあるそうです。「アナゴはデリケートなので、筒カゴに汚れや匂いがついていっていると入ってこないんです。こまめに洗ってメンテナンスすることが大変ですね」と修さん。アナゴは鮮度が落ちるのも早いので、



元気の良いアナゴだよ！

権田 修さん、尚之さん、成さん

鐘崎漁港を拠点に漁を行う『第八幸漁丸』の漁師一家。冬はトラフグ、夏～秋はアナゴ、春はアマダイなど年間を通してさまざまな魚を漁獲。

▼3日間の漁を終え、朝8時に鐘崎漁港へと帰ってきた権田さん親子の『第八幸漁丸』。



▲見た目が似ているウナギに比べて低カロリー。しかもタンパク質やビタミンAなど豊富が栄養。



▲船の生け簀には大漁のアナゴが泳ぎます。取材に訪れたこの日は1.3トンものアナゴが！



▲漁に使う仕掛けの筒カゴ。この中にイワシやイカなどの餌を入れアナゴをおび寄せます。



▲親子3人、息の合った流れ作業で素早くアナゴを水揚げして輸送します。

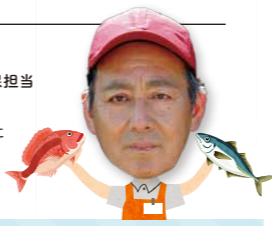
達人 推薦人

一家の連携プレーによって届けてくれるアナゴの切り身は見た目もキレイで鮮度抜群！『あなごめし』は人気の品なので、お買い求めはお早めに。

水産・水産加工課担当

大塚 猛

魚について熱心に勉強中です！



旬の達人 2

農産編

長年の経験で作るキュウリは みずみずしく歯応え抜群

夏 野菜の代表格、キュウリを作るのは福津市に30棟のビニールハウスを構える廣島静男さん。もともと菊などの花を手がけており、電照菊のあと作としてトマトやスイカなどを作り始めました。キュウリは最近栽培を再開し

始めた作物です。病気に強く、カリッとした歯応えが楽しめて、みずみずしさのある『兼備2号』という品種を選び、台木に接木をしています。ビニールハウスのあたりは、昔は海だった土地だとか。「土を掘ったら貝殻が出てくるし、水にはほんのり塩

分があるよ」とのこと。この土地や水のミネラルは作物の味をよくするそうで、キュウリにもよい環境です。キュウリは『一度収穫したら、水と肥料を与える』というほど手がかります。わき芽を取ったり肥料をやったり収穫をしたり、作業の多くが中腰の姿勢ですが「農業

農業は楽しいよ



▲一つの畝に一列しか植えないキュウリ。収穫量よりも、両側からの日当たりを重視しています。



▲曲がったものも真っ直ぐなものも「どっちもおいしいけど、かっこいいのは真っ直ぐの方よね」と廣島さん。



▲ハサミを使うと病気の原因になることがあるそうで、キュウリは一本ずつ手作業で収穫します。

P6にキュウリを使った旬レシボも！

達人 推薦人

熟練の経験と、挑戦の姿勢を持つ廣島さん。ご自分が納得した品質のものが出荷しません。研究熱心かつ、探究心の強さが生んだキュウリは絶品です！

農産・加工・工芸課 係長 吉田直也
夏に向けて体力をつけるためにモリモリ食べてます！




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る、米粉パンの専門店です。店内にはパンと焼き菓子が並びます。この夏おすすめしたい商品は、6月から8月頃まで、夏期限定で登場する「冷やしクリームパン」。冷蔵しても固くならないもちもちの生地の中に、冷たいクリームがたっぷり。スイーツ感覚で味わえるので夏のおやつに最適です。カスタード、チョコレイト、レモンの3種を用意しています。



店長の場 貴弘

「冷やしクリームパン」(各種200円)。冷蔵コーナーで販売。

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	・カレーパン	180円
ス	・ピロシキ	180円
ス	・ピーナッツフランス	200円
×	・焼きドーナツ(3個入り)	350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。当店の看板メニューは種類豊富なソフトクリーム。今月は夏におすすめしたい2つのソフトクリームをご用意します。「大島あまなつ」は、宗像・大島産のジュシーなあまなつ果汁を使っています。「ブルーベリー」には、「正助ふるさと村」で栽培したフレッシュなブルーベリーを使用。どちらもさっぱりとした後味なため、暑い日にぴったり。



スタッフ 八谷 恵子

「ブルーベリー(左)」「大島あまなつ(右)」はどちらも350円。

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	・むなかた牛コロッケ(1個)	150円
ス	・アイスクリーム各種	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。リジナルのセットにして味わうのもおすすめです!



調理担当 嘉村 洋子

「玄海茶漬けセット」(1,020円)。赤出し味噌汁、お漬物付き。

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	・鯛とプリのあらだき	410円
ス	・えび天井	980円
×	・鯛ブリいくら丼	1,430円

観光客だけでなく、地元の人にもご当地の魅力を再発見できるような商品を揃えています。今回のおすすめは、おつまみにぴったりの「コラーゲン豚足」。宗像で人気の焼き鳥店「炭火炭美善」が作るオリジナル豚足です。一つひとつ丁寧に焼き上げるので、外はカリカリ、中はトロトロ。炭火によるコンガリとした焼き加減も絶妙!余分な脂を落とし、ジュシーな肉汁と豚本来の旨味を十分に堪能できる逸品です。



売り場担当 山内 夏子

「コラーゲン豚足」(1本324円)。冷蔵コーナーで販売。

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	・あかもく天	410円
ス	・わかめ天	410円
ス	・わかめちぎり天	410円
×	・あかもくちぎり天	410円

スタッフのこれ買っとき!

『道の駅むなかた』店員が売り場のおすすめ商品を紹介するコーナー。お土産はもちろん、ご家庭でも楽しめる“旬の美味しいもん”が勢揃い!
価格はすべて税込です

大島産わかめ長そうめん 680円

宗像・大島産の天然わかめを使用。美しい緑色の麺は、切らずに茹でると7.5尺(約230cm)の長さ!手延べ乾麺に蒸気とミストで再び潤いを与え、生に戻す超熟成製法で仕上げました。

福岡のポテトチップス屋「ポテトハウスのポテト」がコラボしたオリジナル商品。厚切りのポテトチップスに宗像・大島産の天然わかめをまぶしたチップスはシンプルな美味しさ!

人気の唐揚げを自宅でも! 博多からあげ 博多からあげ 博多からあげ 博多からあげ

「道の駅むなかた」へ土日祝に出店する「からあげとりこ」仕込みの、唐揚げ用鶏モモムネ肉。味付けがされているので、あとは揚げるだけ。たっぷり600g入っているのでご家族みなさんどうぞ。

ご飯のお供に! かしわめしの素 540円 & 天然ひじきご飯の素 520円

混ぜるだけ・炊き込むだけで味ごはんを作る商品をご紹介します。むなかた鶏のむね肉を使った「かしわめしの素」と、宗像・地島産の天然ひじきを使った「天然ひじきご飯の素」はどちらも味わい深く、風味豊か。

皇室に献上されることで知られる、宗像・地島の天然わかめ。希少な3月上旬の初穫れわかめだけを厳選した、特別な商品です。お味噌汁の具材をはじめ、酢の物、サラダにアレンジしてください。


地元の漁師が薬漕りて採取します

地島天然わかめ 720円

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8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」まいどー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)6月30日、(2回目)7月31日、(3回目)8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 1

『道の駅むなかた』発着のウォーキングコースが誕生!

昨年6月に宗像市とエフコープさんが締結した「包括連携協定」のもと、『道の駅むなかた』に地域のみなさんや来客者の健康づくりを応援する拠点が誕生しました。さつき松原遊歩道の整備を行い、軽く歩けるコースや砂浜を歩くロングコースなどの3コースを設定しています。道中に出て来る案内看板を目印に、自然豊かなコースを巡ってリフレッシュ! お買い物の前後に、ご家族みんなでウォーキングを楽しんでみてはいかがでしょうか。



▶鐘崎と神湊間の海岸に続くさつき松原と玄界灘の絶景を眺めながらウォーキングへ!



全体のコースはスタート地点の看板を参照に



▲約0.5キロのAルート、約1.3キロのBルート、約2.5キロのCルートから好きなコースをチョイス。

旬のお知らせ 2



▲おもちゃで遊べるキッズスペースのほか、壁にはかわいいイラストマップが自由に利用できます。

休憩室が『リリールーム』へリニューアルしました

エフコープさんのご協力により『道の駅むなかた 物産館』と『宗像観光おみやげ館』の中間にある休憩所が、幅広い年代が利用できる『リリールーム』へリニューアル。室内にはキッズスペースや宗像市マップが新設され、マップは地元の人や観光客が市内のおすすめスポットを書き込める「みんなの掲示板」としても活用できます。みなさんに親んでもらえるよう、宗像市の花「カノコユリ」にちなんだ名前となりました。

旬レシピ

作ってみんな! 栄養士 高田 満貴子先生監修

キュウリのサラダスープ (4人分)

(材料)
 キュウリ 3~4本
 塩 小さじ1/2
 ミニトマト 4コ
 すりごま 大さじ2
 卵 2コ
 カチ割り氷 適宜

(作り方)
 ①Aを合わせ、冷やしておきます。
 ②ボウルにBを合わせ、キュウリを軽く絞り加え、浸けておきます。
 ③②の中に、冷たいA、すりごまを加えます。
 ④器に盛り、半分切りトマト、ゆで卵スライスと、カチ割り氷を浮かせます。

下準備
 キュウリ
 ●塩をふって板ずりした後、洗い(細いものは丸のまま、太いものは半分に割り、種を取り出し)薄切り
 ミニトマト
 ●盛り付け時に半分切り

A
 ●湯で削ってコンソメを溶き、水と氷を合わせます

B
 ニンニク
 ●みじん切り
 卵
 ●茹でて、薄切り

離れて暮らす家族へ、お世話になったあの人へ...

今なら 宗像ならではの、自慢の逸品を送りませんか?

『道の駅むなかた』のオンラインショップで

開催期間は **7/11(日) 23:59まで**

お中元・夏ギフトが 早割です!!

ポイント1 全国どこでも送料無料
 ポイント2 新規会員登録で更にお得(200ポイント、プレゼント)

さらに! 開催日 **7/5(月)~9/27(月)** 祭

昨年大好評だった **宗像あなごちゃん祭り**をオンラインショップで実施します!

※詳細の発表は後日、オンラインショップで。乞うご期待!

私が選んだギフト、喜んでくれるかしら♪

オンラインショップはこちら

FM福岡×道の駅むなかたのコラボで誕生した、宗像の新名物

「白身魚のロティ茶漬け」を知ってる!?

玄界灘が育んだ海の幸と大地の恵みのトマトエキスで仕込んだ創作茶漬け

レシピは九州イタリア料理協会会長でもある洲上シェフが完全監修し、出汁にもこだわったイタリアンシェフならではの技法を詰め込みました。お店の味をそのままご家庭でお召し上がりください。

開発ストーリーを知りたい!
 どんな商品なの? こだわりは? >>>

もっと知りたい人はこちらへ

インタビューマガジン「B.S.TIMES」の取材のため、藤波さんが『道の駅むなかた』にいらっしやいました! そのインタビューの様子はこちら。

藤波辰爾さんが来駅されました!

「ドラゴン」の愛称で親しまれたあの名レスラー

インタビューマガジン「B.S.TIMES」の取材のため、藤波さんが『道の駅むなかた』にいらっしやいました! そのインタビューの様子はこちら。

読者プレゼントは「白身魚のロティ茶漬け」です! P3をご覧ください!