

# 「道の駅むなかた」 マイ道

まいど



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

# 春号

3・4・5月

Vol.34



春を呼ぶ  
トマト  
甘みが詰まった

家族で大切に  
育てました!

特集

# トマト

旬の達人の技を紹介

リニューアル号



▲「天野農園」では“バッグ”と呼ばれる有機肥料が入った袋に苗を植える方法でトマトを栽培。

▶トマトは成長と共に枝を伸ばし、収穫の終わりを迎える頃には20mの長さになるそう。

P6に  
トマトレシビ  
あり!



天野 淳一さん

天野農園の3代目を担う若手生産者。トマトの他にベピーリーフや米、大豆も栽培。「JAむなかた青壮年部」で商品開発にも携わっています。



美味しく育ちました!

# 旬の達人<sup>1</sup>

農産編

## 快適な環境の中で 美味しく健康に育つ 極上の桃太郎トマト

**親**

子二世代でトマト栽培に励む、宗像市の「天野農園」。3000㎡の広々としたビニールハウスの中で、約7500本ものトマトが高い枝に青々とした葉と実をつけていました。

トマトといえば夏野菜のイメージが強いかもしれませんが、同園ではハウス栽培によって年間を通じ、さまざまな品種を出荷しています。冬から春にかけて収穫するのは、「桃太郎ホープ」という品種。しっかりとした甘みと適度な酸味とのバランスが良く、熟しても実が崩れにくいのが特徴です。

ビニールハウスに入ると、石油ストーブのような香りが鼻をかすめました。これは、ハウス内に炭酸ガス(CO<sub>2</sub>)を発生させる機械が設置されているため。ハウスは密閉空間なので、光合成に必要な炭酸ガスが不足してしまいます。そこで人工的に炭酸ガスを発生させて光合成を促し、トマトがたくさん実をつけられる環境を整えているそうです。

「桃太郎ホープは秋の植え付けから春の収穫まで長期にわたって栽培するので、どこかの行程で病気や虫の発生などが起こるとスケジュールが狂ってしまいます。そうならないために、トマトが自分の力で健康に育つ環境づくりにも力を入れているんですよ」と天野淳一さん。ハウス内に温度や炭酸ガスの濃度を計測するセンサーを取り付け、トマトに与える水の量を調整するといった※IOT<sup>※</sup>の力も活用していると言います。

最新の技術も活用して栽培される高品質のトマトは見た目もつややか。天野さんちのめっちゃ美味とま<sup>※</sup>を目印にお買い求めください。



▲出荷時期や販売場所に合わせて、収穫したトマトを色と大きさ別に選別し、箱や袋に詰めていきます。

※IOTとは…身近にあるさまざまな「モノ」とインターネットが繋がる技術

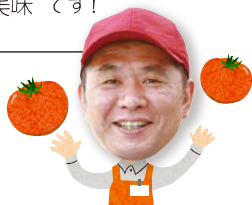
▼▶現在、市場に多く出回っている人気のブランドトマト「桃太郎」。冬春向けの「ホープ」をはじめ、夏の栽培向けのものやオレンジ色のものなど、20種以上の品種があります。



### 達人 推薦人

見た目にも美しい天野さんのトマト。少しでも形の悪いものは出荷しないというこだわりが生むトマトは甘くて“めっちゃ美味”です!

農産・加工・工芸課 係長  
吉田 直也  
春は食べ物美味しく、  
ちょっぴり太りました



# 味わいと食感を守って作る 魚の旨み満点のかまぼこ

福

津市に店舗と工場を構える『筑前蒲鉾』。かまぼこ作りは、練ったすり身に火を通すというシンプルな工程だからこそ、魚の種類や練り方、火の通し方で味や食感が大きく左右されます。『かまぼこに甘さと風味が出てくる』という筑前蒲鉾ならではの味を守るため、廣渡篤さんはさまざまな工程に気を配ります。

魚のすり身は、大きな氷の塊とともに練り上げます。「水分調整は氷だけでやります」と廣渡さん。すり

身の温度は常時5度以下を保ちます。魚のタンパク質を崩さずに低温でじっくり練ることで、弾力のある歯応えを生み出します。

塩を入れるタイミングもとても大切。塩を入れるのが早すぎれば固くなり、遅すぎれば柔らかくなるため、すり身の状態を手でチェックし、弾力と水分量を確認めます。目指すのは、祖父の代からずっと守ってきた、歯に吸いつくような食感です。

蒸しかまぼこは、板かまぼこと簧巻きかまぼこの2種類。どちらも同

じすり身を使っていますが、板には水分調節機能があり、簧巻きの方にはそれがありません。少し食感が違うものに仕上がります。また、すり身のプリッとした食感と具材の歯応えが楽しめる揚げたて天ぷら、紅しょうが、きくらげ、いか玉など10種類ほどを作っています。揚げることでコクが増しており、ご飯のおかずにもお酒のお供にもぴったり。

蒸したのもも揚げたものも、かまぼこの奥深さを感じられます。ぜひお気に入りの見つけてみてください。

ひろわたり あつし  
廣渡 篤さん

筑前蒲鉾の3代目。できたての商品を出荷するために、未明3時から工場を稼働させ、納品も自ら行います。



▲豊富な商品ラインナップ。サバ、真鯛のフィレとかまぼこを合わせた『押し蒲』は贈答用にも喜ばれています。



▶すり身の状態が食感や味を左右するため、水分量や弾力を手でさわって念入りにチェック。



▶簧巻きかまぼこを一定の大きさにカット。このあとストローで巻いて型をつけます。



▶何度か蒸し器を開け、蒸気量を調節するのも大切な作業。かまぼこの温度を確認します。



▶テンボよくバック詰めする従業員さん。揚げたて天ぷらは、ほのかに温かい状態で出荷します。



## 達人 推薦人

手法や具材など、色々なかまぼこ(天ぷら)に挑戦する廣渡さん。原材料や衛生面にもこだわり、若いパワーで道の駅に新たな風を吹かせています。

加工担当 松山 裕美

父の介護に奮闘中ですが、板わさで1杯飲むのが幸せ



素材新鮮!

# 逸品 えんがた 塩干もん

## 抜群の目利きと板前の技で うまい魚をうまい干物に

**20**年間、和食店や寿司店で板前をしてきた石橋武三さん。

鐘崎漁港近くで営む『石橋鮮魚店』の一夜干しやしめサバには、石橋さんが板前時代に研究したレシピが生かされています。

石橋さんが使うのは、刺身で食べられる脂の乗った鮮魚ばかり。長浜の中央市場に向いて自分の目で魚の良し悪しを確かめます。おいしい干物を作るためには、何より魚自体のうまさが必要だと話してくれました。

丁寧に作られた一夜干しは、脂が逃げないように、焼きすぎないことが大切。少量の酒を落としてアルミホイ

ルで包み、フライパンを使って弱火で焼くのがおすすめです。

最後は予熱で火が通るのも計算して、ふんわり焼き上げてください。旬の魚のうまみが口いっぱいに広がります。



▶石橋武三さん。



▶砂糖を使わないしめサバ。板前時代のレシピであったり上品に仕上げます。



▶イトヨリ、マダイ、カマス、レンコダイなど旬の鮮魚。魚によってはアルカリオン水を使用します。



### 逸品 推薦人

石橋さんの商品は、サイズの大きさが特徴。商品に熱意と愛着を持っており、道の駅がオープンしたら売り場をチェックする努力家です。

水産・水産加工課 主任 藤井 武  
新生活の春、いろんなことに挑戦しすぎててこまい!



▶石橋武三さん。

## 『道の駅むなかた』オンラインショップ リニューアルオープン!



九州NO.1の売り上げを誇る道の駅、『道の駅むなかた』の通販サイト。自然に囲まれ、四季折々の海産物・農産物に恵まれた宗像市の新鮮な食材を、全国に届けることができます。  
海産・農産・畜産物だけでなく、加工食品や菓子、工芸品などバラエティに富んだ品揃えです。離れたところに暮らす家族に懐かしい味を送ったり、県外に住む大切な方への贈り物にしたり、もちろん自宅用にも。楽しくお買い物をしてください!

期間限定  
特典

2021年3月31日(水)までに、オンラインショップの新規会員登録で、200ポイントプレゼント!

※会員登録すると、100円の買い物につき1ポイントが付与されます。ポイントは1ポイント=1円で使用できます。

オンラインショップはこちら





# 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。店内には、常時約50種類のパンがバラエティ豊かに揃います。この春のオススメ商品は「えだまめエビ」。JAむなかたの農業経営課が地元で育てた枝豆を使用しました。枝豆の風味が生きており、シュレッドチーズとベーコンとの相性が抜群です。大きめパンで食べ応えも◎。購入してすぐなら、冷凍することも可能。リベイク(温め直し)は、オーブン使用がおすすめです。



「えだまめエビ」(250円)。もっちり感のあるハード系。

製造担当 守田 りえ



## 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

オススメ	・きなことあんこの食パン	380円
オススメ	・ピックアップル	280円
オススメ	・パン・オ・ノア	280円
オススメ	・塩パン	150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の女性たち。どこかほっとする家庭料理と農家料理を味わえます。今回のイチオシは、7種の野菜を使った「野菜の天ぷら」。ネタのほとんどは道の駅の産地直送の朝採り野菜。内容は日によって変わり、これからの季節はタケノコやタラの芽が入ることも♪金額もリーズナブルで、ボリューム、栄養バランスも満点です。



朝採りの「野菜の天ぷら」(150円)。日によって内容が変わるのでお楽しみに。

レジ担当 佐々木 由美



## 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	・玄海茶漬けセット	1,020円
オススメ	・鯛ブリいくら丼	1,430円
オススメ	・えび天丼	980円
オススメ	・鯛とブリのあらだき	410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です。種類豊富なソフトクリームは、どれも間違いのないおいしさ。中でも、甘酸っぱくてさっぱり、いちごの粒感が楽しめる「博多あまおう」と、正助ふるさと村で採れたブルーベリーとあまおうを合わせた「ベリーミックス」がオススメです。「どちらも爽やかで甘く、酸っぱいのが苦手な人でもおいしく食べられますよ」とスタッフの八谷さん。



「博多あまおう」(右)、「ベリーミックス」(左) (350円)。爽やかなおいしさ。

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

オススメ	・むなかた牛コロッケ(1個)	150円
オススメ	・ソフトクリーム各種	350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。今回のオススメは「クリームチーズの粕漬け」。宗像市の造り酒屋、勝屋酒造の酒粕を使ってクリームチーズを漬けたもので、まったりとした濃厚な味わいがクセになります。シンプルにわさびや醤油で食べるのもよし、クラッカーに乗せてワインや日本酒と合わせるのもよし。特に女性からの人気が高く、スタッフも大好きでリピートしている商品です。



「クリームチーズの粕漬け」(540円)。新感覚の粕漬けです。

売場担当 進藤 紀代子



## 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	・宗像の塩	864円
オススメ	・マルヨシ醤油お試し3本セット	540円
オススメ	・九州限定ゆずすこ	594円
オススメ	・生づくり塩粒うに(冷凍)	1,620円



# 道の駅むなかた × FM FUKUOKA

Produced by メシュラン グルメ研究所 謎のアジア人&淵上兼督シェフ監修

3月中旬  
発売予定

## 海と山の幸を融合した 宗像の新名物を開発中!



3/1(月)より  
販売開始

上/じゃがいものキッシュトースト  
下/アスパラガスのキッシュトースト  
…各280円(税込)  
(野菜は季節によって変わります)

リゾットではなく  
あくまで「お茶漬け」。  
スープが特徴です!



DA FUCHIGAMI HAKATA  
オーナーシェフ  
淵上 兼督

北九州市門司区出身。  
17歳で料理の世界へ。2003年  
独立し、福岡市大名に「jam  
jam」開業。2018年中洲川端に  
「DA FUCHIGAMI HAKATA」  
として移転オープン。



▲商品開発時の試食風景。淵上シェフに細かく説明していただきました。



### 「白身魚のロティ茶漬け(飯)」

試作品では鯛をロティしたものにセミドライトマトをアクセントにトッピング。スープには出汁に加え玉露も使用。  
※写真は試作品

プライベートブランド商品を着実に増やしている『道の駅むなかた』。商品開発に力を入れており、このたびエフエム福岡の番組コーナー「メシュラングルメ研究所」に協力を依頼しました。エフエム福岡と言えば「ソワニエプラス」「A級グルメ大食覧会」などで福岡の食文化を盛り上げる企業です。

①『道の駅むなかた』海産物のイメージを大切にして、季節ごとに獲れる旬の魚を使い②山の幸も融合させ③宗像らしく④しかも斬新なものを作りたい。そんな高いハードルを超えるため、謎のアジア人さんと淵上シェフがタッグを組んでくれました。

アクアパッツアやアヒージョなども候補に上がる中、監修の2人

「宗像らしさ」  
「他所にはない」が  
キーワードです

は最終的に宗像の玄海茶漬けに着目してレシピを開発。魚をロティ(高熱のオーブンで焼き上げ)するロティ茶漬けを考案しました。

試作を重ね、冷凍食品として販売できるよう、鋭意改良中。3月中旬から『道の駅むなかた』オンラインショップと物産館で販売を予定しています(オンラインショップ先行販売)。

また、エフエム福岡に協力を得た商品は、米粉パン工房『姫の穂』にも登場します。特徴は卵・生クリーム・ソテードオニオンで作った淵上シェフ特製のキッシュ液。その上に宗像産の野菜やチーズなどをのせて焼き上げた、もちもち食感の米粉パンです。優しい味わいに、素材の良さが際立つ一品です。



プロデューサー  
謎のアジア人

BUTCH COUNTDOWN  
RADIO「ザ・メシュラン」出演パーソナリティ。エフエム福岡「A級グルメ大食覧会」プロデューサー。日本さかな検定の資格を持ち毎週市場にも通う食通。

## 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(飯)」が 毎月3名に当たる読者プレゼント!

3月中旬に発売予定。

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(飯)」。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5月末まで。どしどしご応募ください。

#### 応募方法

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(おひとりさま1回限り)。

スマートフォンで「道の駅むなかた」のHPにアクセスし、右上の「MENU」から季刊誌「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。  
※直接URLを入力される場合は  
<http://www.michinoekimunakata.co.jp/publics/index/43/> まで

#### 応募締切

(1回目)3月31日、(2回目)4月30日、(3回目)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。開発中商品のため、商品完成後の発送となります。

※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  
こちらから



# 来店すると1日1ポイント貯まる!

LINE

## ポイントカードはじめました

STEP 1



LINEアプリで「道の駅むなかた公式LINE」を友だち登録

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コードは株式会社デンソーウェブの登録商標です

STEP 3



20ポイント貯まると『500円OFFクーポン』をGET

来店する度にポイントがたまる!



お得な情報をお届けします!

本日の入荷情報がわかる!

友だち追加、ポイントカード取得はコチラから



### 『より使いやすく、便利に♪』

道の駅むなかたでは、以下のキャッシュレス決済に対応しています。

#### クレジットカード



#### 電子マネー



・nanaco (3月中の利用開始)

今後導入予定  
・交通系カード (SUGOCA、Suica、nimoca)

・WAON



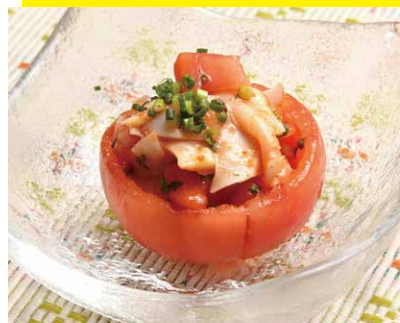
作ってみんなね!

## 旬レシピ

トマトケース

栄養士 高田 満貴子先生監修

### イカとトマトの中華和え盛り (4個分)



#### (材料)

トマト … 1個150g程を4個  
塩 …………… 少々  
刺身用イカ …… 150g  
細ねぎ …… 1/2わ

A 白だし …… 大さじ1  
ごま油 …… 大さじ1  
オイスターソース …… 小さじ1/2  
豆板醤 …… 好みで少々

#### 下準備

トマト

- ①皮に浅く(1mm)切り込みを入れる
- ②たっぷりの熱湯に5秒程つけ、すぐ水に取って皮をむく
- ③水気を拭き取り、ヘタの方から1/3ほど切り取る
- ④スプーンで中身を丁寧にくり抜き、塩を少々ふっておく

刺身用イカ

- 表面に浅く切り込みを入れ、2cm程に薄くそぎ切り

細ねぎ

- 小口切り

#### (作り方)

- ①切ったヘタの部分のトマトと、くり抜いたトマトは種を取って1cm角に切る。
- ②①と細ねぎ、Aを混ぜ合わせて味がなじんだら、イカを合わせます。
- ③トマトの中の水分を軽く拭き取り、②をこんもりと盛り込み、細ねぎを少々散らして完成。

**ポイント** トマトの切り込みが深いと茹で汁や水がトマトの中に入って味が落ちるので注意を。

2021年

## 3月・4月・5月「道の駅むなかた」&amp;周辺のイベント情報

3月



むなかたいちご祭り

とれたての生ひじきを  
鉄釜で茹でました甘くて美味しい  
いちごの商品が勢揃い!

3月

春のお彼岸  
和菓子販売ご先祖様に感謝を込めて  
和菓子をお供えしようごち網漁が  
解禁します♪

5月



真鯛販売開始



地島産釜揚げひじき販売

4月

## 2021年3月

休館日/3月22日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
1日(月)~3日(水)	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
14日(日)	Adventure MUNAKATA 2021	宗像市エリア (集合場所:道の駅)	冒険マップを広げて宗像の名所探しにグルメ巡り、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
15日(月)~4月30日(金)	むなかたいちご祭り	道の駅むなかた直売所と 参加店	対象商品のシールと参加店スタンプを集めて商品をゲット!
17日(水)~20日(土・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
20日(土・祝)	潮騒ライブ	米粉パン工房2階・ 多目的ホール	大人気! 観覧無料の生演奏ライブ
3月中旬	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

## 2021年4月

休館日/4月26日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
16日(金)~18日(日)	創業祭	道の駅むなかた直売所 芝生広場 宗像観光おみやげ館 パン工房姫の穂	3,000円以上のお買上げで、豪華景品が当たる三角くじを行います 新型コロナウイルス、鳥インフルエンザで影響を受けた 宗像市内の生産者を応援するイベントを開催(17日、18日) 先着30名にプレゼント パン・菓子類が20%オフになるお得な2日間(16日、17日)
17日(土)	潮騒ライブ	米粉パン工房2階・ 多目的ホール	大人気! 観覧無料の生演奏ライブ
4月下旬	釜揚げひじき販売	道の駅むなかた直売所	地島産釜揚げひじきを販売します

## 2021年5月

休館日/5月24日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
1日(土)~	「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)解禁による、「真鯛」の販売開始
3日(月・祝)~5日(水・祝)	ゴールデンウィークまつり	道の駅むなかた直売所	旬の食材購入で三角くじをゲット!
9日(日)、16日(日)	青空フィットネス in道の駅むなかた	芝生広場	青空の下、思いっきり汗をかいて、心身共にリフレッシュしませんか!
15日(土)	潮騒ライブ	米粉パン工房2階・ 多目的ホール	大人気! 観覧無料の生演奏ライブ
22日(土)・23日(日)	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。アウトドアイベントとコラボ開催
30日(日)	ツールドむなかた	芝生広場・多目的広場	宗像市大社、道の駅むなかたなど 市内数ヵ所で開催されるクラシックカーや特殊車両を展示

~新型コロナウイルス感染状況により、中止及び延期をする場合があります。あらかじめご了承ください~

※2021年2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