

「道の駅むなかた」



読者プレゼントあり!

無料

ご自由にお取りください

TAKE FREE



お得な情報は
ここからゲット!

2020

秋号

9・10・11月

Vol.32



完熟だから
美味しいよ!

特集

イチジク

旬の達人の技を紹介

You Tube
チャンネル
始めました!



甘みがギュッと凝縮した
秋の味覚が届きました

完熟度合いを見極めて 朝摘みした珠玉のイチジク

上

品な甘みと柔らかな食感が魅力のイチジク。「不老長寿の果物」と呼ばれるほど、栄養価が高いことでも知られる果物です。

福岡県はイチジクの栽培が盛んで、全国でも常に上位にランクインしています。宗像市内でイチジクを生産するのは、中村料康さん。日本古来の在来種である「蓬萊柿」という品種を栽培しています。コクのある甘みに加えて、ほのかな酸味があることが特徴です。

イチジクの収穫シーズンは8月から11月までと長め。この期間、中村さんはまだ薄暗い夜明けのう

ちから収穫作業を始めます。なぜならばイチジクは非常にデリケートで、気温が高くなると熟したものはすぐに傷んでしまうから。そこで涼しいうちに、一つひとつに触れながら大きさや熟れ具合を確認して収穫をしていきます。

イチジクは実の内側に花があり、外側から見えないことから「無花果」と漢字で表記されます。プチプチとした独特の食感の正体は、じつは花の部分。熟した種を食べているのです。「底の部分が割れてきたら完熟のサイン。割れが大きいと熟し過ぎになります。そこで、店頭に並ぶまでに時間がか

かる場所は割れが少ないもの、出荷してすぐに店頭で並ぶ場所には割れがちやうど良いもの：というように、販売場所によって選別しています」と中村さん。イチジクは水分を多く含むことでも傷んでしまうので、雨量が多い日は収穫しても廃棄するそう。またちぎ

り残しがないように園を清潔に保つなど、一番美味しい状態のものだけを出荷するように努めることもこだわりの一つです。

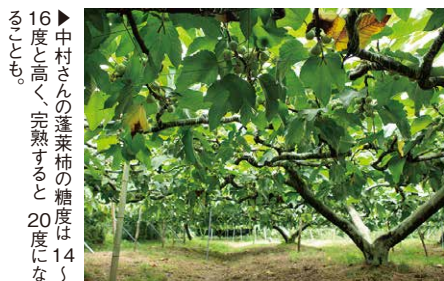
徹底した管理が生み出す中村さん自慢のイチジクを、生はもちろんジャムやサラダなどの料理にアレンジしてみてください。

かずやす
中村 料康さん

約25年前にイチジクの栽培をスタート。その他に米やミカン、ブドウなどの農作物を栽培する。前職の農協職員時代に培った栽培に関する知識と経験を現在に活かす。



▶底が少し開き、実が赤みを帯びてきたら食べ頃。この実はもう少し!



▶中村さんの蓬萊柿の糖度は14〜16度と高く、完熟すると20度になることも。



▲実の状態(底の割れ具合)によって選別。この際にもキズがついていないかなど一つひとつ確認します。



達人 推薦人

「蓬萊柿」は味が良い一方で傷みやすく、収穫のタイミングが難しいと言われる品種。中村さんは熟れ具合と状態の良さを見極めてベストなものだけを出荷しているので、いつでも美味しいイチジクを楽しめますよ。



農産・加工・工芸課担当 十時 美恵
イチジクはジャムにするのが好きです!

超々新鮮! 地島から毎朝届く 採れたての海産物

玄

界灘に浮かぶ宗像市・地島で、若手漁師として活躍する田上剛さん。先代の跡を継いで漁師になり16年、年間を通して旬の魚を漁獲しています。取材に訪れた7月末、田上さんは地島沿岸でサザエの素潜り漁を行っていました。

しま」に乗り、「道の駅むなかた」から車で約5分の神湊港まで運ばれます。鮮度の高い魚介類をいち早くお客さまに届けられるよう、平成20年に「道の駅むなかた」と宗像市が協力してこのシステムを確立しました。

秋から冬にかけて、イカ釣り漁やサワラのひき縄釣りのシーズンを迎えます。この時期になると、地島沿岸から沖ノ島付近にまで船を走らせて魚を追いかけるそうです。田上さんから地島の漁師が採った海産物は毎朝フェリー「ニューじの群の魚介類を、ぜひ賞味ください。

地島には白浜と泊の2つの漁港があり、田上さんは白浜で漁業を営んでいます。



採れたてのサザエを見せてくれた田上さん。天然のサザエは刺身が一番美味しい!と教えてくれました。



◀▼神湊と地島・泊～白浜を1日6回往復するフェリー「ニューじのしま」(地島渡船)



▲海産物が入った荷物を船員から受け取り、車に積んで売場へ直行する「道の駅むなかた」スタッフ。

達人 推薦人

地島は新鮮な魚介類をはじめ、大人気の「湯通し塩蔵わかめ」や「梧あぶら」など、四季折々のさまざまな商品を届けてくれます。

水産・水産加工課担当 八尋 英明
デザートが大好きです!



素材新鮮!

逸品 塩干もん

漁師一家が作る
鐘崎産 干物は
風味が抜群!

鐘

崎漁港で漁業と水産加工を営む「盛漁丸水産」。港のすぐ側にある作業場で、代表の瀬邊恵美子さんとスタッフのみなさんが加工品作りに精を出しています。この日作っていたのはタイの西京漬け。漁師である瀬邊さんのご主人と息子さん、義理の弟さんが鐘崎で水揚げしたタイとイワシをメインに、煮干しや西京漬け、みりん干しといったバラエティ豊かな干物を製造しています。

「水と塩にこだわり、一つひとつ丁寧に手作りしています」と語る瀬邊さん。「磁性活性水」という浸透力や洗浄力に優れた水と、ミネラルをたっぷり含んだ沖縄の天然塩「シママース」を使うことが美味しさの秘訣なのだそう。さらに魚によって乾燥の温度や時間を変えることで、風味が良くふつくとした干物に仕上がると言います。

できたての干物をいち早く届けられるよ



▲瀬邊恵美子さん(中央)とスタッフのみなさん。毎日早朝から作業に励んでいます。



▲▶西京漬けを製造しているところ。特注の味噌に酒やみりんなどの調味料を加え、魚に塗り込んでいきます。1日漬け込んでからパック詰めし、出荷へ。



逸品 推薦人

味噌やタレなど、味付けを研究した「盛漁丸水産」の干物は人気商品!可愛らしい鯛の形をしたステッカーを目印にお買い求めください。

水産・水産加工課担当 田中 梨枝
料理が得意です!



▶「盛漁丸水産」では現在、7~8種類の干物を製造しています。





ココも寄っとこ!

「道の駅むなかた」隣接の施設

『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。

当店は、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種のバラエティ豊かなパンが焼き上がっています。今回ご紹介するオススメ商品は、「あまおうシフォンケーキ」。グルテンフリーのシフォンケーキに、「JAむなかた」の手作りあまおうジャムを混ぜ込んだ、しっとりもちもち食感が美味しい一品です。他にも素材の旨味を味わせる「プレーン」を用意しています。贈り物にも喜ばれますよ。



「あまおうシフォンケーキ」(1個900円・税込)。冷やして食べても美味!

店長 川口 敏之



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

※販売状況により開店が早くなることもあり

- | | | |
|------|----------|-------------|
| オススメ | ◎玄米食パン | 420円(税込) |
| | ◎カレードーナツ | 180円(税込) |
| | ◎魚のサンド | 350円(税込) |
| | ◎かめさん | 280円(税込) など |

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と農家料理を味わっていただけます。今回のイチオシは、食堂人気ナンバーワンの「玄海茶漬けセット」。自家製のごまダレに漬けたんだタイやヒラスといった鮮魚の刺身と、白いアツアツご飯の相性が抜群! お味噌汁(赤だし)とお漬け物も満点になってボリュームも満点のセットです。



名物の「玄海茶漬けセット」(1,020円・税込)。ご飯のサイズは中めし。

レジ担当 佐々木 由美



レストラン おふくろ食堂はまゆう

☎なし

【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 | ◎鯛とブリの丼 | 1,210円(税込) |
| | ◎鯛ブリいくら丼 | 1,430円(税込) |
| | ◎えび天丼 | 980円(税込) |
| | ◎小鉢料理 (一皿)150円~(税込) など | |

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。当店で販売するのは、種類豊富なソフトクリーム。その中で看板とも言える商品が「玄海の塩ソフト」です。海をイメージした爽やかなブルーの見た目は写真映えもバツチリ! 玄海灘の塩を使っているので、濃厚なミルク味の後にさっぱりとした余韻を楽しめますよ。お店は「道の駅むなかた」直売所の正面向かって右奥、「宗像観光おみやげ館」に併設しています。



「玄海の塩ソフト」(350円・税込)。塩と甘みのバランスが絶妙です。

スタッフ 八谷 恵子



アンテナショップ 正助ふるさと村(孝行や)

☎0940-62-2220(孝行や)

【休】道の駅むなかたに準じる

【営】9:00~17:00

※販売状況により開店が早くなることもあり

- | | | |
|------|---------------------|----------|
| オススメ | ◎塩ミックスソフト | 350円(税込) |
| | ※ほかにもソフトクリームのメニューあり | |

宗像エリアのお土産品や特産物をはじめ、さまざまな商品を取り揃えています。福岡銘菓は箱売りだけでなくバラ売りもしています。オススメは宗像漁業協同組合直営の「鐘の岬活魚センター」から届く、アナゴの刺身。宗像は天然アナゴの漁獲量が福岡県で一位を誇ります。そのアナゴを水揚げしてすぐに捌いて冷凍するので、鮮度は抜群。この他にアナゴの炙り刺身やアナゴの塩麹漬けなどの商品も販売しています。



「アナゴの刺身(冷凍)」(980円・税込)。贈り物にもオススメです。

売場担当 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

- | | | |
|------|-----------------|-------------|
| オススメ | ◎宗像産アナゴの塩辛 | 324円(税込) |
| | ◎宗像の女(ひと)10個 | 561円(税込) |
| | ◎宗像あなごパイ(10枚入り) | 648円(税込) |
| | ◎貝柱粕漬(120g袋入り) | 648円(税込) など |



2020年

9月・10月・11月「道の駅むなかた」&周辺のイベント情報



2020年9月

休館日/9月28日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
5日(土)・6日(日)	道の駅交流事業 「道の駅くるめ 出張販売inむなかた」	道の駅むなかた直販所	道の駅交流事業として、 「道の駅くるめ」による出張販売を開催
19日(土)~22日(火)	秋のお彼岸	道の駅むなかた直販所	おはぎや団子など、お彼岸にちなんだ和菓子を販売

2020年10月

休館日/10月26日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
ムナカタ常若Street フェスティバル ※各詳細は9月上旬からHPでお知らせ			
1日(木)~31日(土)	宗像産! オリジナルメニュー販売	参加店舗	国道495号沿いの店舗が宗像産の特産品を使った 飲食・体験などのオリジナルメニューを用意します
3日(土)	宗像大社高宮神奈備祭 パブリックビューイング	芝生広場	道の駅むなかたで初のパブリックビューイング。 3密回避のため事前申込制となっています (先着80組、申込方法等詳細は9月上旬からHPでお知らせ)
3日(土)	トワイライトマーケット	芝生広場	市内事業者が宗像産の食材を使った ワンハンドメニューを販売します
3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
1日(木)~31日(土)	新米フェア	道の駅むなかた物産館	新米を購入すると、ご飯のお供が当たるかもしれない スクラッチカードをプレゼント
3日(土)~4日(日)	福岡県立 「少年自然の家 玄海の家」 による子ども向け体験イベント	道の駅むなかた	子ども向けの昔遊び、玄海キャンドル作りと、 レジャーハンティング(宝さがし)を開催
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! 無料観覧の生演奏ライブです
下旬~31日(土)	ハロウィン商品販売	道の駅むなかた直販所	楽しいハロウィン商品を販売

2020年11月

休館日/11月24日(火)

日にち	イベント名	開催場所	内容
1日(日)~8日(日)	ふくおかエコ農産物フェア	道の駅むなかた直販所	新米をはじめ、旬のふくおかエコ農産物が大集合
1日(日)[予定]	ふくおかエコ農産物フェア域外フェア	道の駅むなかた直販所	域外(宗像市や福津市以外)から農産物が届きます
初旬~12月初旬	道の駅交流事業「道の駅原鶴」より 朝倉(杷木)の「富有柿」販売	道の駅むなかた直販所	朝倉(杷木)で栽培される高品質な「富有柿」を販売
4日(水)~12月頃[予定]	松本りんご販売	道の駅むなかた直販所	長野県松本市の「松本ハイランドフルーツ」より、りんごを販売
7日(土)	バレットピクニックin宗像	芝生広場	障がいを持つ方による野外ライブを開催
8日(日) ※状況により14日(土)	「道の駅むなかた」 秋の一日子ども広場	芝生広場・多目的広場・ にぎわい広場	ドローンイベントをはじめ、 ステージイベントや出店など楽しみ満載!
11月中	ツールドむなかた2020	芝生広場・多目的広場	ヨーロッパのビンテージカーによるゲームラリーを開催

~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~

※2020年8月20日時点の情報です

「道の駅むなかた」のモニターを募集します!

募集内容

- ①「道の駅むなかた」をよく利用されている方(5名程度)
- ②「道の駅むなかた」をほとんど利用されない方(5名程度)

内容

10月のモニター説明会に参加。後日開催の「道の駅むなかた」の見学会を通して、意見や提案などをシートに記入して提出。

謝礼

「道の駅むなかた」で利用できる商品券1万円分を進呈

問い合わせ先

「道の駅むなかた」総務企画部 ☎0940-62-3024

応募方法

- ①住所 ②氏名 ③電話番号 ④性別 ⑤年齢
- ⑥「道の駅むなかた」をよく利用するorしない
- ⑦応募理由を書いて、メールかFAXにてご応募ください。

※応募者多数の場合は選考を実施。モニター当選者の発表は、10月上旬に採用案内通知の発送をもってかえさせていただきます。

応募先

メール soumu@michinoekimunakata.co.jp
FAX 0940-62-5250応募締切
9/30
(水)携帯メールの場合は
こちらから

スタッフのコレ買っとき!

「道の駅むなかた」店員が
おすすめ商品をご紹介します。
今月は
“海山の幸特集”!

むなかたケチャップ

360g 600円(税込)



1本に約6個分のトマトを凝縮させた、贅沢なケチャップ。濃厚な味わいながらも、ややサラッとした食感が特徴です。ケチャップとしてだけでなく、パスタソースやスープの素など、さまざまな料理に活用できます。

農産・加工・工芸課
係長 吉田 直也

買っとき!



イカみそ味噌

170g 600円(税込)



鐘崎「明神丸水産」の人気商品。福岡県産のスルメイカの肝臓と米味噌を合せて作った、濃厚で少し甘めなクセになる味です。ご飯のお供はもちろん、チーズクリームと一緒にクラッカーに乗せても美味しいですよ。

営業部・施設警備
武谷 敏弘

買っとき!



あなごめしの素

1,300円(税込)



宗像市の和食処「かのこゆり」監修。「宗像あなご船団」から直接仕入れる、とれたて新鮮のあなごを、和の巧みな技で調理しました。自宅手軽に、“料亭の味”を堪能できる商品です。

営業部 部長
林 信宏

買っとき!



旬の情報・お知らせ

物産館横に新たな授乳室がオープン!

ママの快適なお買い物をサポートする、新たな授乳室が誕生しました。場所は『道の駅むなかた』物産館直売所と「宗像観光おみやげ館」の中間の、トイレの前。女性専用で窓には目隠しがされているので、安心して利用することができます。利用時間は9時から17時までとなっています(休館日を除く)。



毎月3名に当たる! 読者プレゼント

スマートフォンからの応募はこちら



海と山からの贈り物セット

宗像の農産物と海産物を味わえる「むなかたケチャップ」「イカみそ味噌」「あなごめしの素」をセットでプレゼント!



応募方法 スマートフォンで上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)9月30日、(2回目)10月31日、(3回目)11月30日 **発表** 当選者の発表は発送をもって各回ごとにご応募可能です。

※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。

作ってみんな!旬レシピ



栄養士
高田 満貴子
先生監修

イチジクのコンポート



(材料)

イチジク(開いてない品) 8個程
赤ワイン..... 200cc
水..... 100cc
砂糖..... 50g~20cc
レモン汁..... 20cc
※お好みでシナモンを少々

(作り方)

- ①Aを合わせ、ひと煮しておきます。
- ②イチジクは皮つきのまま熱湯をぐらせ、すぐ冷水に取り入れ皮をむきます。水気をかるく取り、①に加えます。
- ③穴を開けたペーパー落とし蓋をし、煮立たないほどの弱火で、煮汁をかけながら20分程煮ます。
- ④箸などで軽くつまみ、柔らかくなったかを確認します。火を止め、熱が冷めたら冷蔵庫で冷やします。



フェイスブック・ツイッター・インスタグラムで情報発信中!
『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