

「道の駅むなかた」



お得な情報は
ここからゲット!



2020

夏号

6・7・8月

Vol.31

特集

旬の達人の技を紹介
定置網漁

旬の達人の技を紹介

大物が
捕れたばい!

魚との知恵比べ!

伝統の“待ちの漁”



知恵と努力を生かし 旬の魚を網に誘い込む！

玄

界灘と響灘の境目付近に浮かぶ地島は、周囲9.3km、人口約140人の小さな島。泊

港と白浜港という2つの港があり、古くから漁業が盛んに行われてきました。島の漁師の立石智さんは一家代々白浜港で漁業を営み、自身は40年以上のキャリアを持つ大ベテランです。

現在、立石さんが年間を通して

たくさん捕れると
いいなあ

立石 智さん

この道40年超、これまでにいろいろな漁を行ってきたベテラン漁師。効率よく漁ができることにメリットを感じ、10年前から定置網漁をスタート。



行っている漁は「定置網漁」。魚の通り道に巨大な網を仕掛け、魚を閉じ込めて一気に獲るという漁法です。網と言っても1種類ではなく、数種類の網を組み合わせて「仕掛け」を作るのがこの漁の特徴。ぐるぐると回遊する魚の習性を利用した仕掛けで、一度網に入るとそこから出てこられないそうです。

その手順はまず、回遊する魚群

を「道網」と呼ばれる一直線の網を使って、大きな囲い状の「囲い網」まで誘い込みます。さらに魚を「網」という袋状の網に誘導し、船に引き上げて漁獲するというのが一連の流れ。魚を追って捕るので

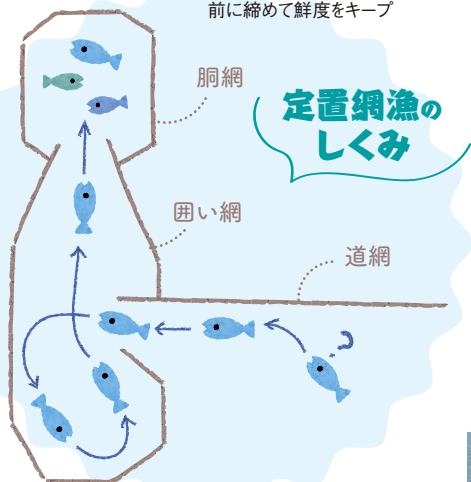
はなく、魚の動きを読むので「待ちの漁」とも言われています。

「捕れる魚はアジのような小魚が多いものの、運が良ければ鯛や

▲定置網の1つ「胴網」。巨大な網を引き上げるには人手が必要で、多い時には漁師7~8人で作業にあたるそう



▲漁獲した魚は出荷する直前に締めて鮮度をキープ



定置網漁のしくみ



▲定置網に使う漁船。他の漁に出るときには別の漁船を使うそうです

鯛などの大物がかかることもあります。特定の魚に狙いを定める訳ではないので、何が捕れるかは毎回引き上げてみてのお楽しみ」と立石さんは言います。

立石さんが決まって定置網を仕掛けるのは、白浜港の沿岸からおよそ1kmの場所。沿岸から近いいため、水揚げしたばかりの魚を生きのよい状態で出荷することができます。魚と知恵比べをしながら漁獲した新鮮な魚を、日々の食卓でお楽しみください。



▲網を固定する錨は、1つの重さが50~60キロ!



▶白浜港では、若手からベテランまで17~18人の漁師が漁に精を出しています

達人 推薦人

いつも種数豊富な魚を届けてくれる立石さん。締め方も上手なので、鮮度が良いことも魅力です。定置網漁だけでなく、ワカメやもずくなどの海藻も届けてくれますよ。



水産・水産加工課 主任 藤井 武
元氣いっぱい宗像の魚をおススメしています

味も見た目も太鼓判の スイートコーンが食べ頃です

初

夏の晴れた青空の下、畑一面に黄金色の花を咲かせるトウモロコシ。開花して20〜25日後には実が実り、6月末から収穫が始まります。畑の主は宗像市で農業を営む北城戸智博さん。主にブロッコリーやミニトマトなどの野菜を生産しています。比較的手が空く夏場の時期に何か農作物を作ろうと、16年前からトウモロコシの栽培を始めました。

トウモロコシは用途や土壌の性質によって、数多くの品種が作り出されてきました。北城戸さんが栽培するトウモロコシは、甘みが強いスイートコーンという品種です。さらにその中でも、粒が濃い黄色のものや白いもの、黄色と白

が混ざったものなどさまざまな種類が開発されています。北城戸さんはこれまでにあらゆる種類を試験的に栽培し、「大きいけれど味が薄いもの」「美味しいけど育ちにくいもの」など、味や栽培方法の研究に力を入れてきたと言います。目指すものは、暑さに強く、

瑞々しくて甘いスイートコーン。前の年に美味しく栽培できた品種が今年も同じように育つとは限りません。北城戸さんはこの16年で培ったノウハウで、気象や土壌の条件に合う品種を吟味しながら、その年に一番美味しく育つスイートコーンの栽培に励んでいるそうです。

収穫した後、一番に味見をするのは北城戸さんのお子さん。子どもの鋭敏で素直な味覚が「美味しい」と太鼓判を押ししたら、自信を持って出荷すると言います。また「良いものを届けたい」という想いで、できるだけ形が整っているものを出荷するように努めているそうです。味も見た目も納得の仕上がりを誇るスイートコーンで、初夏の到来を味わってください。



▲実がびっしりと詰まったスイートコーン。色、つや共に美しい!



▲収穫前、スイートコーンの茎は160〜170cmにまで成長します



甘くて
美味しいよー

とうもろこしの豆知識

トウモロコシのひげのような部分は「めしべ」。実の「粒」の一つ一つから伸びているので、ひげと粒の数は同じなんです!



▲害虫が付いていないかチェック。こまめに手入れすることで、美味しいスイートコーンが育ちます

達人 推薦人

甘みの強い北城戸さんのスイートコーンは毎年大人気! 野菜に詳しいスタッフも一目を置く逸品です。その美味しさから「良いものを届けたい」という想いが感じられます。

農産・加工・工芸課担当 梶原 優子
野菜について日々勉強中です。



北城戸 智博さん
野菜を生産する「北城戸園芸」代表。16年前から、子どもから大人まで広く愛されるスイートコーン作りを挑戦。



▲「福寿丸水産」代表の福崎義幸さん



◀魚の切り身を熟成乾燥機という機械で乾燥させます

▶「魚の塩麴漬け」は現在製造をお休み中



逸品 推薦人

義幸さんの「大島で水揚げされた新鮮な魚を味わってほしい」という想いから誕生した商品。こだわりのパッケージからその熱意が伝わります！

水産・水産加工課 係長 伊藤 美幸
毎日笑顔で元気いっぱい！



宗 像・大島で漁業を営む福崎義幸さん。2年前に「福寿丸水産」という法人を立ち上げ、海産物加工品の製造を始めました。現在主力で製造しているのは「漁師のお茶漬け」という商品。天然魚の燻製を使った、贅沢なお茶漬けです。使用する魚は、大島周辺の海で漁獲した鯛、鰯、鯖の3種類。水揚げしたその日に捌き、切り身を特製のタレに漬けて込みます。それから熟成乾燥機という特殊な機械で乾燥させ、じっくりと旨味を引き出していくそうです。作業は福崎さん一家が総出で行っていますが、タレの味加減や燻製の乾燥具合は漁師の義幸さんが厳しくチェック。そうして納得のいく美味しいお茶漬けへと仕上げていきます。「時化で海に出られない日が多いので、漁だけではなく加工品製造を始めようと、最初は『魚の塩麴漬け』を作っていた

ました。魚を捌く際に切れ端が出てもつたないので、何かに生かせないかと開発したのがこのお茶漬けです」と福崎さん。大島で安定して漁を続けられるように、また魚を無駄にしないという想いから生まれた「漁師のお茶漬け」は渾身の自信作。鯛の形の最中とパッケージも可愛らしいので、贈り物もおすすめです。

▶魚の燻製は真空パックで別添えに。最中を割ってお茶漬けの元をご飯にかけ、燻製を乗せてお湯かお茶を注げばできあがり！



素材新鮮！
逸品
えとがんと
塩干もん
**玄界灘の天然魚が
磯薫るお茶漬けに！
漁師が作る自慢の逸品**

～安心してご利用していただくために～

道の駅むなかた『新型コロナウイルス感染拡大防止対策』のお知らせ

道の駅むなかたでは、皆さまに少しでも安心してご利用いただくために『新型コロナウイルス感染拡大防止対策』を以下のとおり行ってきました。福岡県の緊急事態宣言が解除となりましたが、感染状況により随時、取り組み内容は見直していきます。詳しくは道の駅むなかたホームページをご覧ください。

【利用者の方へお願い】

- ◎入店時はマスクの着用をお願いします。
- ◎アルコール消毒液の使用をお願いします。(店内入口、レジ横のサッカー台、トイレ出入口等に設置)
- ◎ご入店の際は、ご家族のうちできる限りお一人様としていただきますようお願いいたします。
- ◎混雑時は店内への入場制限を行います。
- ◎レジにお並びの際は、床の目印に沿って間隔を開けてお並びいただきますようお願いいたします。

【売場の対策】

- ◎買い物カゴ、買い物カート、テーブル、洗面所蛇口、扉、縄のれんなど人が多く触る箇所の消毒液による拭き取り及び消毒液散布を行っています。
- ◎売り場の窓開け等による換気を行っています。

【従業員の対策】

- ◎従業員全員にマスク着用を義務付けています。
- ◎出勤時、業務中においても適時アルコール消毒液の使用を徹底しています。
- ◎出品者、納入業者へもマスク着用と館内設置のアルコール消毒液の使用を徹底しています。



2020年

6月・7月・8月「道の駅むなかた」&周辺のイベント情報

7月

さざえ祭り



旬を迎えた、
瑞々しい初秋の
フルーツはいかが？

8月



8月



暑い夏にぴったりの
グルメイベント。
家族や友達と
気軽に参加してみよう！

青竹そうめん流し

8月



潮騒ライブ

美しい生演奏を聴いて、
心地よいひとときを

道の駅交流「道の駅原鶴」
ぶどう・梨 販売

夏のお楽しみ♪
つば焼きやお刺身どうぞ



～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6月

休館日／6月22日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
28日(日)	道の駅交流「道の駅うきは」出張販売 in 道の駅むなかた <small>※生育状況により延期をする場合があります</small>	道の駅むなかた直販所	道の駅交流事業として『道の駅うきは』が『道の駅むなかた』にて出張販売を実施します

2020年7月

休館日／7月27日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
1日(水)	半夏生	道の駅むなかた直販所	半夏生にゆでタコを販売
18日(土)～8/10(月・祝)	さざえ祭り <small>※生育状況により延期をする場合があります</small>	道の駅むなかた直販所	この時期に旬を迎える「サザエ」を販売
19日(日)	道の駅交流「道の駅うきは」出張販売 in 道の駅むなかた <small>※生育状況により延期をする場合があります</small>	道の駅むなかた直販所	道の駅交流事業として『道の駅うきは』が『道の駅むなかた』にて出張販売を実施します
23日(木・祝)	世界遺産イベント	芝生広場 多目的広場	7月は、「神宿る島」宗像・沖ノ島と関連遺産群が世界遺産登録された月。その記念にさまざまなステージイベントや楽しい催しを実施します

2020年8月

休館日／8月15日(土)～17日(月)、24日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
8月中旬～	道の駅交流「道の駅原鶴」ぶどう・梨 販売 <small>※生育状況により延期をする場合があります</small>	道の駅むなかた直販所	道の駅交流として『道の駅原鶴』のぶどう・梨を毎週末に販売
22日(土)	潮騒ライブ①	多目的ホール (米粉パン工房2階)	生演奏が聴ける年に4回の音楽イベント、参加無料
23日(日)	青竹そうめん流し	にぎわい広場	「正助ふるさと村」の大人気企画、青竹でそうめん流し体験が『道の駅むなかた』で体験できます
期日未定	カヌー教室	にぎわい広場 釣川	子どもも初心者も安心して体験できるカヌー教室を実施

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
“大島特産品特集”!

かける甘夏ドレッシング

200ml 530円(税込)



宗像・大島特産の甘夏を原料に、丁寧に手作りするピューレを使用。さっぱりした後味が野菜の旨味を引き立てます。酸味があるので、カルパッチョのソースにしても美味しくいただけますよ。

レジ担当
占部 和子の買っとき!



さざえ漬け

50g 1,100円(税込)



玄界灘で育まれた新鮮なさざえを、甘辛く煮付けて瓶に詰めた「さざえ漬け」。コリコリとした食感が後を引く美味しさ。白いご飯のお供はもちろん、お酒のおつまみに最高です!

水産・水産加工課担当
大塚 猛の買っとき!



手造り蒟蒻

150円・200円(税込)



宗像・大島産のひじき入り「手造りきんぴら蒟蒻」「手造り唐辛子蒟蒻」、大島産のわかめ入り「そうめん蒟蒻」の3種。3年かけて育てたコンヤク芋と良質な海産物の旨味が詰まった逸品です。

レジ担当
和田 順子の買っとき!



旬の情報・お知らせ

家にいながらオンラインでお買い物♪

なかなかお出かけを楽しめないこの時期は、インターネットでお買い物を楽しんでみてはいかがでしょうか?『道の駅むなかたオンライン』では、新たな人気商品が続々と登場しています。食品だけでなく、自宅で遊べる工芸品作り体験キットの販売もスタート。上記のQRコードか、『道の駅むなかた』HPからアクセスしてください。



道の駅むなかた
オンライン



毎月3名に当たる! 読者プレゼント

スマート
フォンから
ご応募は
こちらから



大島からの贈り物セット

島の恵みがギュッと詰まった「甘夏ドレッシング」「さざえ漬け」「蒟蒻(3種)」をセットにしてプレゼント!

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)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。

作ってみんな!旬レシピ



栄養士
高田 満貴子
先生監修

コーンの炊き込みご飯(6人分)



(材料)

- 米…………… 3カップ
- 生コーン…………… 大1本
(正味約200g程)
- A 塩…………… 小さじ1と1/2
- 茹で枝豆…………… 100g(正味50g)
(または冷凍の塩茹で枝豆)

高田先生のワンポイント

- ① 新鮮なコーンは外皮を2枚程むき、上下端を切り取ります
- ② 電子レンジ500Wで約4分加熱します
- ③ 塩を少々降ると甘みが強く美味しいですよ

下準備

- ・米は炊く30分前に洗い、ざるに上げ水をきります
- ・コーンは3cm程にぶつ切り、縦に置き、実を2列ごとに切ってこざぎ取り、ボールに入れて塩を振りかけます
- ※生コーンの代用は缶詰ホールコーンで可。煮汁の中に缶詰+塩小さじ1を合わせ炊きます
- ・枝豆の豆(正味50g程)を取り出して塩を少し振る

(作り方)

- ① 釜に洗米、水とAを合わせ、炊きます
- ② 15分蒸らした後、枝豆を加えてほぐします



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