

「道の駅むなかた」



お得な情報は
ここからゲット!



2020

春号

3・4・5月

Vol.30

風味と旨味を閉じ込めた
春香る塩蔵わかめ



歯触りと
香りが最高!

特集
旬の達人の技を紹介
塩蔵わかめ



力仕事です!

▶1日に数回、漁港までわかめを仕入れに向かう橋元さん



いいわかめに育ってるかなあ?

わかめを仕入れに!



▲わかめを大きなカゴに入れ、熱湯に入れて湯がきます

▲鐘崎漁港で採れたばかりのわかめを漁船から仕入れます

旬の達人 ①

海産編

旬の旨味と鮮度を凝縮した塩蔵わかめはシャキシャキ!

春に解禁される漁で採れた天然わかめだけを使用

春に旬を迎え、2月中旬から漁が解禁される宗像の地島と鐘崎近海の天然わかめ。玄界灘と響灘の潮がぶつかりあうこの海域では、荒波にもまれて歯ごたえのある味のいいわかめが育ちます。そんな上質な生わかめで作る加工品が、塩蔵わかめです。これは生わかめを塩に漬けて長持ちさせる、昔ながらの保存方法。乾燥わかめと異なり、生に近い風味と食感を味わうことができます。

鐘崎漁港近くで干物の製造販売を行う「橋元商店」では毎年、漁が解禁されると同時に塩蔵わかめの製造が始まります。ただし期間は3月の約1ヶ月間だけ。その理由について「4月に入るとわかめが大きく育ち過ぎて、固くなりアクが強くなるんです。当店は美味しい時期の新鮮な天然わかめしか使わないことがこだわりです。」と代表の橋元謙治さんが教えてくれました。

地島と鐘崎近海わかめは、地元漁師がカマを手で素潜りで刈り採ります。そのため天候や潮流によって漁ができません。もしばしば。橋元さんは朝

採れの新鮮なわかめを入手するため、漁が解禁されてからは毎朝漁師に漁に出るかどうかを確認しているそうです。

漁が行われるとなれば漁船が港に着くタイミングを見計らってトラックを走らせ、大量のわかめを仕入れて荷台に詰め込みます。その量は多い日で合計約600キロから1トンになるというから驚きです。

鮮度と旨味を保つため作業は時間との闘い

塩蔵わかめの製造は、鮮度を損わないように、1日で大半の工程を済ませるため人手が必要です。そこで橋元商店ではこの時期作業人数を倍増し、各工程に分かれて連携プレーで作業を進めます。漁港で仕入れたわかめはすぐさま加工場へと運ばれ、大きなカゴに入れるとまずは熱湯の中へ。さっと湯がいて茶色がかつた色が鮮やかな緑色に変わると、冷水に入れて粗熱を取ります。その後脱水し、茎と葉を分ける作業へと進みます。茎は塩蔵わかめにするのと赤くなって全体的な色が悪くなるため、橋元商店では葉の部分しか使



達人 推薦人

橋元商店の塩蔵わかめは絶品!なんと言ってもこだわりがすごいことが魅力です。良質のわかめを選び抜き、状態の悪いわかめは使わないので色鮮やかで味にも深みがあります。



水産・水産加工課 係長 伊藤 美幸

笑顔がトレードマークです!

▶脱水をした
ら、茎と葉に分
けていきます



▶わかめが鮮やか
な緑色になると、冷水に入れて
粗熱を取ります



▶入荷作業を終
えたら橋元さんも
作業に加わります

橋元 謙治さん

鐘崎漁港近くに店を構える「橋元商店」の三代目。塩蔵わかめの他に、鮮度にこだわった魚の干物を製造販売。佃煮やおきゅうなどの海産加工品も販売する。



わかないそうです。

仕分けが終わるとわかめに塩をまぶして踏んで、水分とアクを搾り出します。その後さらに重しを乗せて、3日間かけて水分を抜いていきます。ここまですべて徹底して脱水するのは、わかめを日持ちさせるため。こうして半年経っても新鮮な味を楽しめる塩蔵わかめができます。

食感と風味を楽しむ
わかめの刺身はいかが？

橋元商店の塩蔵わかめはやわらかい葉の部分しか使っていないので、真水に浸けて5〜6分で戻すことができます。ほどよい薄さながらシャキシャキとした歯ごたえが魅力なので、醤油やポン酢で刺身のように食べるのがおすすめです。旬の美味しさをギュッと詰め込んだ塩蔵わかめをぜひお試しください。

色つや
いいなあ



素材新鮮!

逸品
えんかん
塩干もん

獲れたての魚を使った
網元こだわりの
極鮮干物

宗

像・大島で漁業を営む網元「春日丸水産」が製造する「極鮮干物」。脂が乗った刺身用の鮮魚を、惜しみなく干物に加工することから名付けられたそう。

約20名の従業員を抱える春日丸水産を切り盛りするのは、船頭の佐藤さん一家。大島や沖ノ島周辺まで船を走らせ、魚の群れを網で囲い込んで獲る「巻き網漁」でアジやイワシなどの魚を漁獲します。大漁の魚を水揚げすると休むことなく加工場に運び、そこで「アルカリ電解水処理」を施して魚を干物に加工します。これは水の成分で油や皮脂を中和する技術を独自に応用したもので、魚の臭みやクセを除去できるそうです。「だからうちの干物は焼く時に煙がほとんど出ません。フライパンやグリルで手軽に焼けると喜ばれています」と長男の一樹さん。「美味しい魚を食べべて喜んでもらいたい」という父の想いを

受け継ぎ、冷凍保存の魚ではなく鮮魚から干物を作ることにこだわります。努力とこだわりの製法によって魚の旨味が凝縮した干物は、ホクホクでジューシーな食感。ぜひその美味しさを味わってみてください。

佐藤一樹さん(左)と、広報と販売担当の八尋圭一さん(右)



アジの開きやみりん干しなど種類豊富な干物を製造



- ▶水揚げされたばかりのピカピカの鮮魚を干物に加工
- ▶衛生面に優れた機械干しを採用。干シムラにも配慮します

逸品 推薦人

新鮮な地魚を使った春日丸水産の干物は、ふっくらとして塩加減が絶妙。みりん干しも魚の脂を考え調整された味が最高です!



水産・水産加工 田中 梨枝
店頭で食材を見るのが好き!

手作りの作業台



腰をかめずにいちごを摘み取れるよう、永野さんのお父さんが特注したイス付きの台車

- キラキラと艶めき、瑞々しいあまおう。濃厚な甘みと爽やかな酸味のバランスが絶妙!
- 朝摘みのいちごを仕分ける永野さん。90歳を超えるお父さんと一緒にいちごを栽培



旬の達人²
農産編

自然の恵みが生み出した つややかな「あまおう」

福

岡山だけで生産されるブランドいちご「あまおう」。アカい・まるい・おおい・うまいの頭文字から名付けられたように、大きな粒と高い糖度が特徴の品種です。福津・宗像地方でも温暖で穏やかな気候条件を生かしてあまおうは盛んに栽培され、特産のフルーツとして人気を集めています。

宗像市内であまおうの栽培を行うのは、永野美智雄さん。いちごのシーズンとなる12月から5月にかけて、息つく暇もないほどの忙しい日々が続きます。90歳を超える父親と一緒に毎日4棟のビニールハウス中をすべて見回り、いちご二粒一粒を品定めしながら食べ頃になったものを収穫。多い日で1日200パックほどのいちごを収穫することもあったそうです。

「いちごの実が熟すペースや量が把握できればいいのですが、日によってばらばらなので成育状況の一つひとつを確認しなければなりません。ちょうどいい熟れ具合のものを収穫して、みなさんに一番美味しい状態で食べていただけるように努めています。」と永野さん。30年以上にわたっていちごの生産を続けてきた父親の跡を継いだの

が6年前。先代から受け継いだ栽培方法や肥料を基に、まわりのいちご農家の方々と得た貴重なアドバイスや情報交換を通じ、栽培技術の向上を目指しているそうです。

いちごの栽培はとてもデリケートで、肥料や土壌、日当たりなどれが一つでも問題があると甘くて美味しい実が育ちません。そこで永野さんは堆肥(落ち葉や家畜の糞などの有機物を微生物の力で分解・発酵させて作る、土壌改良のための肥料)を多く使い、肥料には自然のものを多く採り入れて、より美味しく安定した栽培ができるあまおうづくりに挑戦しているそうです。

自然の恩恵を受けた永野さんのあまおうは艶があり、キラキラと輝いてまるで宝石のよう! 類張ると甘味と爽やかな酸味が口いっぱいに広がり、ます。たくさんのいちご農家や研究者の知恵と努力が生み出したあまおうで、春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

出荷されるいちご



粒の大きさごとに分けてパック詰めして出荷されます



練乳がけいちご

そのままでも美味しいのですが、練乳ミルクや砂糖と牛乳をかけても美味しい!

達人 推薦人

永野さんのあまおうは、甘さと酸味のバランスが絶妙。追熟(果物を収穫して熟成させる)はせず、一番美味しく食べられる粒を見極めて収穫するので色が良く、香りも豊か。安定した美味しさを楽めます。



農産・加工・工芸課 係長 吉田 直也
売り場がいちごの甘い香りに包まれます!

永野 美智雄さん

6年前、父親の跡を継ぐために早期退職していちご栽培に専業。日々研究しながら美味しいあまおうづくりに励む

美味しいいちごが出来たよ!



2020年

3月・4月・5月「道の駅むなかた」&周辺のイベント情報

3月



釜揚げひじき試食販売

海のミネラルが
ギュッと詰まった
ひじきを釜揚げに!

4月



スコットランドバグパイプ演奏会

英国の伝統的な
楽器演奏に酔いしれよう

5月



抹茶フェア

爽やかな
抹茶を使った
商品が大集合!

5月



アウトドア&キャンプ イベント

アウトドアを
オシャレに楽しむ
グッズを展示

5月



こどもの日イベント

こどもの日の
おやつといえばコレ!
ちまきはいかが?



2020年3月

休館日/3月23日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
1(日)~31(火)	いちごフェア	宗像観光おみやげ館	春の訪れを感じる、いちご関連の商品がズラリ!
17(火)~20(金・祝)	春の彼岸和菓子販売	道の駅むなかた直販所	春のお彼岸に向けて、お供えやお土産にぴったりな和菓子を販売
22(日)	津軽スコップ三味線 家元「館岡屏風山」ライブ	にぎわい広場 (雨天の場合、米粉パン工房 2F 多目的ホール)	スコップを津軽三味線に、栓抜きをパチ替わりに使って演奏!
3月中旬頃~3月下旬頃	釜揚げひじき試食販売	道の駅むなかた直販所	釜揚げの新物のひじきが登場。(成育状況により出荷が前後する場合あり)
14(土)~4/30(木)	第12回むなかたいちご祭り	道の駅むなかたと参加店	対象商品のシールと参加店スタンプを10個集めてお買物券をゲット! アンケート回答者には抽選で「特産品詰め合わせ」等が当たるチャンス

2020年4月

休館日/4月27日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
11(土)・12(日)	ものづくり体験館 オープニングイベント	むなかた物づくり体験館 (宗像市商工会玄海支所内)	彫金、木工、ガラス、イラスト体験が一同に集結。 プロの指導でどなたでも安心して体験ができます
17(金)~24(金)	創業祭	宗像観光おみやげ館	4/18(土)、4/19(日)の2日間は先着50名にプレゼント。 期間中は「日替わり割引商品」も
17(金)~19(日)	創業祭	道の駅むなかた直販所	3,000円分のお買い物レシートにて豪華景品が当たる三角くじを行います
17(金)・18(土)	創業祭	米粉パン工房 穂	パン・菓子類が20%OFFになるお得な2日間です
25(土)	スコットランドバグパイプ演奏会	芝生広場	バグパイプ世界大会で青少年部門のチャンピオンにも輝いた演奏

2020年5月

休館日/5月25日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
1(金)~31(日)	抹茶フェア	宗像観光おみやげ館	5月は新茶のシーズン。抹茶関連の商品を描えて販売します
3(日)~5(火・祝)	こどもの日イベント	道の駅むなかた直販所	5/3~5はちまき販売、5/5はご来店中のお子さまへお菓子を配布
4(月・祝)	大川産一番摘み海苔販売	道の駅むなかた直販所	大川漁業協同組合研究会による一番摘み海苔を販売します
5(火・祝)	道の駅むなかた 星空シアター	にぎわい広場	星空の下で話題の映画を親子で楽しめます(有料・事前申込み有り)
16(土)	パレットピクニックin宗像	芝生広場	障がいを持つ人と市民が出会い、ライブや買い物を通じ交流を楽しむ
23(土)・24(日)	ツールドむなかた2020	多目的広場・芝生広場	宗像市を起点に、筑前玄海地区の市町村を国内外の ヴィンテージカーで巡るラリーイベント
30(土)・31(日)	アウトドア&キャンプ イベント	芝生広場・にぎわい広場	テントやテーブルなど、多彩なアウトドアグッズを展示します

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
“お土産特集”!

むなかた最中

6個入り/1,180円(税込) / 1個/210円(税込)



宗像・大島の塩をこしあんに練り込んだ最中。“あまじょっぱさ”がヤマツキになります。あんこが別添えになっているので最中の皮のサクサク食感もお楽しみください。6個入りタイプのほかにバラ売りもあります。

総務・企画課係長
篠原 喜久恵の買っとき!



海の琥珀糖

30g/650円(税込) / 2本セット/1,300円(税込)



寒天と砂糖を煮詰め、乾燥させて作る伝統的なお菓子が新発売! 波にもまれてガラス片が丸くなった「シーグラス」を象った色と形がかわいらしい一品です。(左から)生姜、抹茶、柑橘、塩、コーヒー、あまおうの6種類があります。

営業部部长
工藤 達哉の買っとき!



わかめドレッシング

420ml/580円(税込)



宗像・大島のわかめを使った道の駅むなかたオリジナルのドレッシングが新登場! 漁師さんが素潜りで採った新鮮なわかめを使用しました。サラダはもちろん、カルパッチョのソースにもおすすめです。

開発部部长
永島 正彰の買っとき!



旬の情報・お知らせ

モノづくり体験を「道の駅むなかた」隣接
宗像市商工会玄海支所で開催!

『宗像市商工会玄海支所』にて地元事業者が開催する、体験講座が4月11(土)・12(日)にスタート。以降の開催は土日祝日を予定し、参加には事前予約が必要です。 ※各有料

<内容>【粋工房】イギリス風ステンドグラス体験やガラスの風鈴絵付けづくり・【工房茶輪子】楓の木でスプーンづくり・【ジュエリー工房アルテ】彫金アクセサリーづくり・【Glass atelier Lin】ガラスのアクセサリーづくり・【時安建具店】組子の麻の葉コースターづくり・【楽夢茶】筆とパステル画体験

【問い合わせ先】 粋工房 ☎0940-62-0272



作ってみんな! 旬レンピ



栄養士
高田 満貴子
先生監修

いちご大福 (10個)



(材料)

こし餡..... 300g
いちご..... 中10粒

白玉粉..... 100g
水..... 50g
グラニュー糖..... 60g

打ち粉として片栗粉..... 適宜
またはきな粉、うぐいす餅用粉

【いちごの代用】
キウイ、バナナ、巨峰ぶどう

(レシピ)

- こし餡を10等分(1コ30g)し、丸める。またはいちごを餡できれいに包んでおく。
- 耐熱ボールに白玉粉と水を合わせ、よくよく解きほぐす。次にグラニュー糖を加えてよく混ぜ合わせます。
- ②の耐熱ボールにラップをかけ電子レンジで7〜8分加熱する。(電子レンジ(500W)使用)

- 途中、ラップを外し、水で濡らしたしゃもじで全体をかき混ぜ、再びラップをかけて加熱。これを2〜3回繰り返して、求肥を作ります。
- 透明になったらすりこぎ等でよく叩くようにつき、引きよくして打ち粉の上に取り出し、10等分にし、①を包み形を整えます。または形を整え、中央にハサミで切り込みを入れいちごを挟みます。

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から



お土産セット お土産に最適な「むなかた最中」「海の琥珀糖」「わかめドレッシング」をプレゼント!



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)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。

※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。



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