

「道の駅むなかた」



お得な情報は
ここからゲット!



2019~2020

冬号

12・1・2月

Vol.29



今年も
たわわに
実ったよ

特集

みかん

旬の達人の技を紹介

寒さに負けずにすくすく育つ
甘味と栄養たっぷりのみかん

「名人」の手によって作られる 種類豊富な甘くいいみかん

15種以上のみかんを
長年にわたって栽培！

宗像市内にある山あい、みかんを栽培して約45年になる花田昭正さん。「みかん」と一言で言っても、花田さんが作る品種は15〜16種と実にさまざま。この数は宗像・福津エリアでは格段に多いことから、地元では「みかん作りの名人」とも呼ばれています。栽培している品種は、「天草」「西南のひかり」「はるみ」「スイートスプリング」「ニューサマーオレンジ」「瓢柑」など、あまり聞き慣れない珍しい名前がたくさんあります。

研究熱心な花田さんは植物図鑑を読み、自分が知らないみかんの品種を見つけたら苗を取り寄せて栽培に挑戦。そうするうちにどんどん種類が増えていっ



たそうです。その理由について「どこでもあるような品種ばかり育てても面白くないでしょう？ 誰も栽培していないものに挑戦したいという思いと、消費者のみなさんに『みかんってこんなに種類があるんだよ』ということを知ってほしいという願いで、いろいろなみかんを栽培しているんですよ」と笑顔で教えてくださいました。

新品種を育てるため 試行錯誤の日々

花田さんのみかん畑は曾祖父から親子代々受け継いだもので、何十年も生き続けているご長寿の木がたくさん。中には樹齢100年を超えるものもあるというから驚きです。花田さんはそ

んなご長寿の木に「高接ぎ」をして品種を増やしています。これは元々ある台木に新種の木を接着することで、既存の品種から新しい品種に切り替える栽培方法です。もちろんこの方法がいつも上手くいく訳ではありません。台木と新品種の相性が悪く、実が大きく育たなかったり、病気が蔓延してしまったこともあったそうです。花田さんはそうやって失敗を繰り返して、日々試行錯誤しながら新品種の栽培に取り組んでいます。

1. 熟す前の青い実をつけたみかんの木々が広がる畑。種類が多いので、どこに何があるか覚えるのが大変なのだとか。
2. 畑仕事をする花田さん一家。11月〜12月の収穫シーズンは家族だけでは作業が追いつかないためアルバイトを雇うことも。
3. 収穫するのは1級品のみかんだだけ。傷が付いていたり、規格外のサイズのは2級品として全体の約半数が廃棄処分されるそうです。
4. 花田さんが育てたみかんは果汁もたっぷりです。みかんジュースにするのもおすすめです。

達人 推薦人

新しい品種作りに挑戦する、花田さんの情熱がたっぷりと詰まったみかん。12月から1月にかけては「はるみ」「天草」「西南のひかり」が入荷する予定です。見た目も味も異なるみかんを、ぜひ手に取って試してみてくださいね！

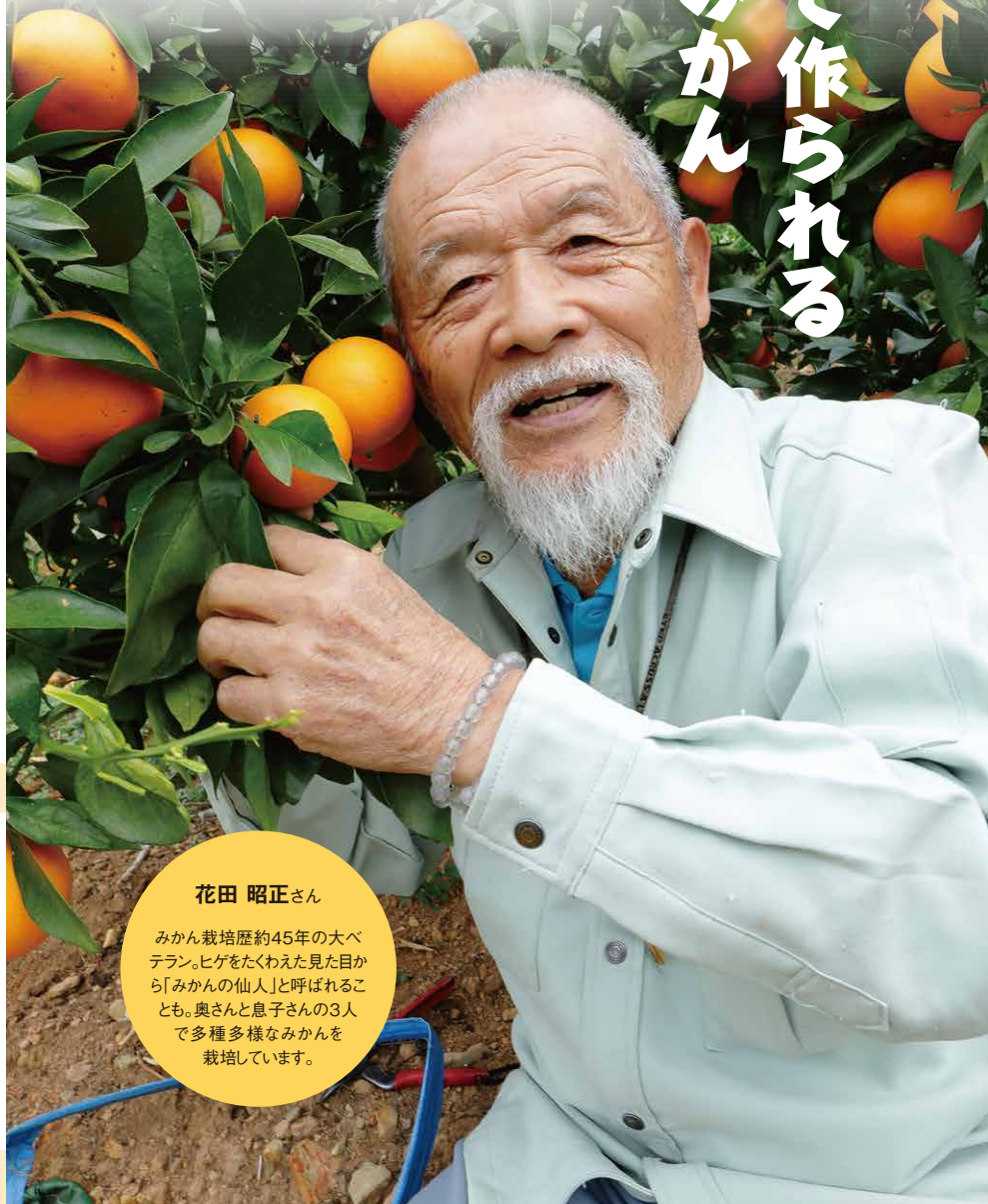
営業課長 林 信宏

みかんのビタミンCパワーで冬を乗り越えましょう！



花田 昭正さん

みかん栽培歴約45年の大ベテラン。ヒゲをたくわえた見た目から「みかんの仙人」と呼ばれることも。奥さんと息子の3人で多種多様なみかんを栽培しています。



花田さんちの「みかん」たち



瓢柑 ひょうかん
収穫：5月～6月

細長くずんぐりとした見た目が特徴。糖度が高いものの、すっきりとした酸味も味わえます。



天草 あまぐさ
収穫：12月～2月

まん丸の小振りな形がかわいらしい品種。酸味が少なく、甘味が強い食べやすいみかんです。



はるみ
収穫：1月～3月

種が少なく果汁がたっぷり。外の皮が柔らかく、簡単に手でむけるのでお子さんにもおすすめ。



西南のひかり せいなんのひかり
収穫：12月

やや赤味のある濃橙色のみかん。糖度が高く、オレンジのような爽やかな香りが特徴です。

スイートスプリング
収穫：11月～2月

爽やかな甘さと香りが特徴。外の皮が厚いので、カットして食べるのがおすすめ。

ニューサマーオレンジ
収穫：5月

その名の通り、初夏に収穫をむかえる品種。宮崎では「日向夏」とも呼ばれています。

ほかにもまだまだある!!

甘味の秘密は海水!?
こだわりの肥料とは

肝心なみかんの味についてのこだわりにも抜かりはありません。肥料には鶏糞を使うほか、なんと海水を散布しています。海水に含まれるミネラルがみかんの糖度を上げることが長年の経験から分かったと言います。ただし、どこの海水でも良い訳ではありません。生活排水で汚染されていない、きれいな海水を使うことがこだわりです。そこで花田さんは秘密のポイントで海水を汲み取って畑まで運んでいます。この海水の効果によって、通常は10～13度の糖度が14～17度にまで上がったそうです。また急斜面を利用した段々畑には太陽の光がさんさんと注ぎ、糖度の高いみかんが育ちます。

新品種の栽培や肥料など、花田さんの熱意とこだわりが生んだ種類豊富な甘いみかんを食べ比べてみてはいかがでしょうか。

みかん名人・花田さんに聞いてみた!

みかんの栽培はいつから始まるの?

品種によって異なりますが、おおよそ4月頃から始まります。この時期に植え付けや植え替えを行い、5月から6月に開花。9月から12月にかけて収穫を迎えます。

みかんの名前はどやって決まる?

品種登録されていない新しい品種は栽培した生産者が命名することができます。私のところで栽培した新品種は、これまでに「よしのかおり」など女性の名前を付けてきました。

逸品 推薦人

貞兼さんの優れた目利きで作られた干物は逸品! その美しい見た目からも丁寧な仕事ぶりが伺えます。数が少ないのでお早めにお買い求めください。



水産・水産加工 主任
藤井 武
加工コーナーで元気に魚をさばっています!

旬の鮮魚を仕入れ

「味を決め手は魚の鮮度と旬です。新鮮なことはもちろん、できるだけ脂が乗った旬の魚を使うように努めています」と美味しい干物を作る秘訣を教えてくださいました。



カマスの開きやイワシの丸干しなど、種類豊富な商品を販売。食べやすいように切り身にした干物も。

「目利きを学んだそうです。そうしてできあがった干物は、さっと炙れば脂があふれて旨味がたっぷり。旬の味を存分に堪能してください。」

◀貞兼 泰裕さん

▶干物は色を良くするために室内干しをしているそう。

素材新鮮!

逸品 塩干もん

干物だけどジューシー!
脂が乗った芳醇な味わい



鐘

崎漁港近くで、海産物の加工品を製造する『貞兼海産物』。

貞兼さんは地元の鐘崎漁港だけ

代表の貞兼泰裕さんは取材に訪れたこの日、カマスの干物を製造していました。他にもイワシやレンコダイなど、年間を通して10種を超える魚を干物にしています。魚は冷凍ではなく、水揚げされたばかりの鮮魚を使うことが貞兼さんのこだわりです。「味の決め手は魚の鮮度と旬です。新鮮なことはもちろん、できるだけ脂が乗った旬の魚を使うように努めています」と美味しい干物を作る秘訣を教えてくださいました。

元の鐘崎漁港だけでなく深夜に福岡の長浜市場にまで足を運びます。その際、魚の見た目や感触を確かめながら脂の乗り具合と鮮度を入念にチェック。干物製造に携わって10年の間に、人から聞いたり自分で調べたりしながら魚の目利きを学んだそうです。そうしてできあがった干物は、さっと炙れば脂があふれて旨味がたっぷり。旬の味を存分に堪能してください。



地島を出港!



竿をセット!



長さ約9mの釣り竿を使い、100mもの長い釣り糸を引き回します。



餌となる約20cmのサンマ。このサイズだと大きなサワラを狙えるそう。



釣り糸を電動巻き上げ機にセット。これを使って魚を引き上げます。

旬達人²の海産編

迫力のひき縄釣りで旬の大物を狙う!

魚

へんに春と書くサワラ。その名の通り春に旬を迎えると思われがちですが、回遊魚のため地域によって旬はさまざま。ここ福岡地域では『寒サワラ』とも言われ、冬から春にかけて脂が乗った美味しい時期を迎えます。そんなサワラの漁を行うのは、漁師の奥正彦さん。宗像・地島で一家代々にわたって漁船『東丸』に乗り、漁師を続けています。サワラのほかにもお正月に欠かさないブリや高級魚のヒラマサの漁も行っています。

掛かった!



釣り糸を巻き上げると海の中から大きなサワラの姿が!



サワラを棒かきを使ってたぐり寄せ、船へと引き上げます。

この方法で釣り上げます。これは餌や疑似餌を付けた100mもの長い釣り糸を船から垂らし、ゆっくりと船を走らせながら糸を引いて魚を釣るといいます。主に泳ぐ力の強い回遊性の魚を釣る方法で、「流し釣り」や「引き釣り」とも呼ばれています。竿がしなり、竿と糸の間に取付けたゴムがピンと張ったら魚が掛かった合図。電動巻き上げ機を使って糸を巻き上げ、1匹ずつ釣っていきます。

奥さんが漁に出る時間はおおよそ早朝6時前後から夕方16時頃まで。地島を出発し、北九州から新宮近海まで船を走らせて日々魚が集まるポイントを追いかけます。「魚の群れも頻繁に海に出ないと移動の予測ができずにポイントを見失ってしまう。だから時化していない時には極力海に出るようになっています」と奥さん。漁師を続け約35年、日々コツコツと海に出て魚を追い求める努力の人です。

出荷作業!



港に着いて水揚げしたら、鮮度の良いうちにすぐさま出荷作業へ。



右手に見えるのが奥さんが暮らす宗像市・地島。左手に見えるのは同じく宗像市・大島。

達人 推薦人

12月から1月にかけてサワラ、ブリ、ヒラマサが最も美味しい時期に。脂がたっぷり乗った身は刺身だけでなく、煮魚、焼き魚、しゃぶしゃぶなど、いろいろな調理法で楽しめます。ただしサワラは入荷する数が少ないので早いもの勝ちですよ!

加工担当 松山裕美
お酒大好き...だけど
現在ダイエット中!



釣ったぞ!!

奥正彦さん

宗像・地島生まれ、地島育ち。遊漁船業のほか、夏にはアワビやサザエの素潜り漁も行っています。



2019年 2020年

12月・1月・2月 「道の駅むなかた」イベント情報

& 周辺の

12月



年末ブリ予約受付

年末年始用、お歳暮用にいかがでしょうか？
ご予約はお早めに。

12月



注連縄(しめなわ)販売

華やかなしめ縄を
玄関に飾って、
お正月に年神様を
迎えましょう。



フラワーアレンジメントの
ワークショップや
バレンタイン特別商品も！

12月



「シュートレン」販売

「米粉パン工房 姫の穂」で
ドイツ発のクリスマスの
定番お菓子を販売。

1月



干物まつり

干物に付いている
シールを集めて、
道の駅むなかたの
お買物券をゲット！

2月



フラワーバレンタイン



2019年12月

休館日/12月31日(火)

日にち	イベント名	開催場所	内容
11月末頃～	のうさば販売	物産館直販所	一匹もの・味付けした、のうさばを販売します
1日(日)～30日(月)	ピザ予約販売	米粉パン工房 姫の穂	期間中は自宅用やパーティー用にピザ予約販売を受け付けます
初旬～25日(水)	クリスマス用「シュートレン」販売	米粉パン工房 姫の穂	ドライフルーツがたっぷりの「シュートレン」はいかが？
20日(金)～23日(月)	かぼちゃ・ゆず販売	物産館直売所	冬至(12/22)に向けて4日間の限定販売を行います
21日(土)	潮騒ライブ	新館2階	観覧無料の尺八と琴の生演奏ライブです
1日(日)～20日(金)	年末ブリ予約受付	店頭またはネット	ブリの予約受付は、店頭もしくはネットでの注文も可能です
26日(木)～30日(月)	年末ブリ店頭販売	道の駅むなかた店頭	丸々1本のブリが店頭でズラリと並びます
26日(木)～30日(月)	注連縄(しめなわ)販売	道の駅むなかた店頭	数種類の注連縄を店頭軒下特設コーナーで販売します
26日(木)～30日(月)	年末年始の食材販売	物産館直売所	そば、天ぷら、かまぼこ、黒豆など年末年始食材を販売します

2020年1月

休館日/1月18日(水)～5日(日)

日にち	イベント名	開催場所	内容
6日(月)～	初売り	物産館直販所 米粉パン工房 姫の穂 お土産館のみ4日(土)～	干支のエコたわしを先着300名様にプレゼント(物産館直売所) 新館にあるパン屋の、新年初開店です(米粉パン工房 姫の穂) 1/4(土)・5(日)には福袋を販売します(お土産館)
6日(月)・7日(火)	春の七草がゆセット販売	物産館直販所	毎年完売する人気の七草がゆセットを今年も販売します
12日(日)・13日(月・祝)	西日本サーフィン選手権大会	宗像市釣川ポイント	子どもから大人まで、全国のサーファーが技を競う白熱の大会
1月中旬～2月末	干物まつり	物産館直売所	干物のシールを集めてお買い物券をゲットしましょう
21日(火)～23日(木)	大寒たまご販売	物産館直販所	大寒の日に生まれたたまごを食べると運気が上がる!? 大寒たまごの販売です

2020年2月

休館日/2月25日(火)・26日(水)

日にち	イベント名	開催場所	内容
3日(月)	節分恵方巻販売	物産館直販所	恵方巻きを買い求める人で館内が溢れる1日です
3日(月)	宗像大社節分祭	宗像大社(宗像市田島2331)	厄年祓祈願と豆打ち式が行われ、多くの人で賑わいます
8日(土)～14日(金)	フラワーバレンタイン	物産館直売所	バレンタイン特設コーナーが開設されます
15日(土)	潮騒ライブ	新館2階	観覧無料の生演奏ライブです

※上記は2019年11月20日時点の予定です。

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
“ご飯のお供特集”!

宗像育ちしし肉みそ(辛口・甘口)

150g/各500円(税込)



地元若手農家が、宗像産のインシン肉を使って作った肉みそ。甘口と辛口の2種類があります。そのまま食べても、ご飯のお供にしてもOK。レタスに乗せて食べても美味しいですよ。

農産・加工・工芸課 係長 吉田 直也の買っとき!



生のり佃煮詰合わせ

3個セット2,000円(税込)



わかめ入り うめ味 博多めんたい入り

有明海産生のりを使用。宗像・大島産のわかめとコラボした「わかめ生のり佃煮」、紀州の梅とコラボした「うめ味生のり佃煮」、博多名物の明太子とコラボした「めんたい生のり佃煮」の3種セット。バラ売りもしています。

水産・ホール担当 入江 一彦の買っとき!



たこもく

100g/450円(税込)



今年発売された新商品。宗像・大島産の「あかもく」に、同じく大島産の地タコを加えました。梅酢で味つけられているのでさっぱりと食べられます。粘りが強く、炊きたての熱々ご飯との相性は最高です。

水産・加工課 係長 伊藤 美幸の買っとき!



旬の情報・お知らせ

眺めも良い多目的ホールで休憩しませんか?

『道の駅むなかた』別館2階(米粉パン工房「姫の穂」の2階)のスペースを多目的ホールとして開放しています。『道の駅むなかた』が開催する恒例の生演奏「潮騒ライブ」をはじめ、ワークショップなどの各種イベントをここで開催。普段は休憩スペースとして開放し、どなたでも自由に利用することができます。(利用時間9時~17時)

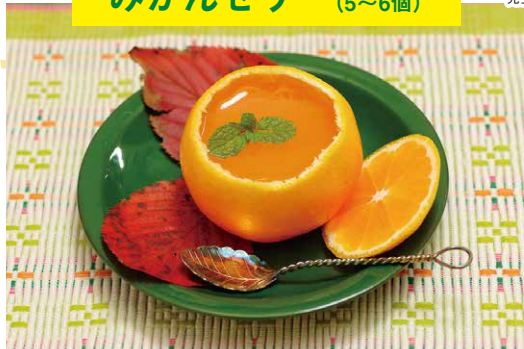


作ってみんな!旬レシピ



栄養士 高田 満貴子 先生監修

みかんゼリー (5~6個)



(材料)

- ・温州みかん 6個
- ・砂糖 30g~100g
- ・寒天 1本
- ※砂糖の量は果実の甘さで調節を
- ※又は粉寒天が1袋(4g)
- ・レモン汁 大さじ1
- ・水 300cc
- ・オレンジキュラソー 大さじ1ほど
- ・みかん絞り汁 250ccほど
- (又はラム酒大さじ1ほど)

(レシピ)

- ① みかんはきれいに洗い、上部を少し切り、皮を破らないように注意し、身を取り出し絞ります(約250cc)。
- ② 寒天は水につけ、柔らかく戻し、よく絞ります。
- ③ 絞った寒天は、300ccの水で煮溶かし、(粉寒天の場合も同じく)アクを取り除き、砂糖を加え、弱火で2分ほど煮詰めます。
- ④ ③へみかん汁200ccを加えて、ひと煮立ちしたらレモン汁を加えます。粗熱が取れたらオレンジキュラソーを加え、よく混ぜ合わせ、①の皮の中へ流し込み、冷やし固めます。

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



ご飯のお供セット



ご飯にピッタリな「宗像育ちしし肉みそ」「生のり佃煮(3個セット)」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)12月31日、(2回目)1月31日、(3回目)2月29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