

「道の駅むなかた」



お得な情報は
ここからゲット!



2019

秋号

9・10・11月

Vol.28



特集

ヤリイカ

旬の達人の技を紹介

刺身にして
食べんね!

鮮度抜群のヤリイカ
玄界灘で水揚げされた

コリコリとした食感と濃厚な甘味が絶品！ 刺身に最適なヤリイカ

漁

船「安徳丸」に乗り続け約45年になる漁師の川西勝利さん。宗像市北部にある神湊港を拠点に、イカや鯛、サザエの素潜り漁など季節ごとに様々な魚を一人で行っています。そんな川西さんが年間を通して獲っているのがヤリイカ。玄界灘に面した宗像では、甲イカやスルメイカなどのイカが数多く水揚げされています。

イカ漁は日中、または日没後に漁灯を照らして行う漁の2パターンがあり、川西さんは後者です。漁場として目指す場所は、イワシの群れがあるところ。ヤリイカはエサのイワシが集まる場所に姿を見せるので、イワシの群れを目指して宗像市大島や沖ノ島まで船を出します。漁場を見つけたら錨のような器具を船体に取り付け、横波を受けないように船を安定させます。それから疑似餌を付けた何十本もの釣り糸を海に沈め、漁灯を使ってヤリイカをおびき寄せるといったのが伝統的なイカ釣り漁法。そうして釣り糸にかかったヤリイカを機械で一気に巻き上げ、深夜にかけて漁獲していきます。



船のイケスで元気に泳ぐヤリイカ。槍の穂に似ていることから名付けられたそう。体長は30cmから40cmほどで、短い足が特徴です。



イカ漁に出る船「安徳丸」。春は甲イカや水イカ、冬はスルメイカなど年間を通してさまざまなイカを漁獲します。



川西さんの奥さんとお母さん、ご近所さんの3人で手際良くパック詰め作業をしています。

ヤリイカは人の体温で弱ってしまうほどデリケートな生き物。鮮度を保ったまま出荷するには、スピードがカギとなります。川西さんはイケスからヤリイカを水揚げしたらずくに作業場へと運び、家族総出でパック詰め作業へと取りかかります。水揚げから出荷までの時間は、正味1時間ほど。新鮮なうちに出荷されたヤリイカは、甘味があってコリコリの食感を楽しめませう。「刺身はもちろん、ポイルしてしょうゆマヨネーズで食べるのも美味しかよ！」と川西さんが美味しい食べ方を教えてくれました。夏に最盛期を迎えるヤリイカですが、秋の彼岸を過ぎた頃にヤリイカの一つの「ブトイカ」と呼ばれる丸みを帯びたイカが姿を見せはじめます。これは厚い身と濃厚な甘さが特徴で、「イカの女王」と呼ばれるほど人気の高いイカです。この時期ならではのヤリイカの旨味を存分に堪能してください。



バックに詰めて「安徳丸」のステッカーが貼られたら「道の駅むなかた」に出荷されます。



これからパック詰めばするけん！

達人 推薦人

魚介の扱いが上手な川西さん。ヤリイカもきれいな状態で出荷されるので見た目からも新鮮さが伝わります。ヤリイカは「ブトイカ」「剣先イカ」と非常に似ています。それぞれの特徴を知りたい方は、売り場スタッフに尋ねてみてください。

水産・加工課 係長
伊藤 美幸
水産課歴11年！漁師さんにも一目置かれる存在です



川西 勝利さん

18歳から漁師として海に出ている川西さん。62才になる現在も精力的に漁に出ているそう。

研究と熱意が作り出す
味の良いミニトマト



1. 農家さんから教えてもらった農業技術をこの農園で再現しながら、日々実験を重ねている松田さん。
2. 巨大タンクの中で海藻を発酵させて作ったオリジナル肥料。黒い液からはブランデーのような香りが(中央は海藻を袋に詰めたもの)。
3. ビニールハウスの天井に日射しを40%カットできる遮光ネットを取り付け、強い日光から苗を守ります。

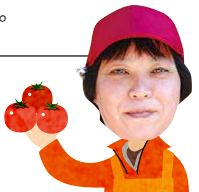


肥料の販売と使用方法をレクチャーする「アグリサポートシステムズ」の経営も担う松田さん。これまでに約1000人の農家さんに農業技術をアドバイスされてきました。

達人 推薦人

丁寧に育てられる松田さんのミニトマトはえぐみや酸味がなく、お子さんも食べやすい味。サラダなどの副菜ではなく主役にしたい美味しさ! 生はもちろん、ピザやアヒージョなど、加熱して食べるのもおすすめです。

農産担当
梶原 優子
楽しい売り場作り
力を入れています!



松

田幸也さんが代表を務める、宗像市池田の『アグラボ農園』。ここは農作物の栽培だけでなく、肥料販売と農業技術の研究を行うという何とも珍しい農園です。現在は6棟のビニールハウスの中で年間を通してミニトマトが栽培されています。夏野菜のイメージがあるミニトマトですが、実は猛暑が苦手です。真夏にはハウスの中は40度以上の高温になってしまうため、同園では外気と同じ温度になるようフルオーブンハウスに改良。天井には直射日光が当たらないように遮光ネットを取り付け、環境に左右されない栽培を可能にしました。

松田さんはこれまでにキュウリやピーマンなどさまざまな野菜を栽培してきましたが、今はミニトマトだけに絞っているそう。「栽培するのが面白いと感じたのがミニトマトでした。肥料によって味のコントロールができるんです。甘味が強い、酸味がまろやか、酸味が強くても加熱すると甘くなる...など、複雑な味の違いを出すのが楽しいです。」と松田さん。日々研究を重ねながら上手に栽培される松田さんのミニトマトは、丸々として見た目も美しいことが特徴です。「アグラボ農園」のシールを目印に、ぜひ手に取ってみてください。

素材新鮮!
逸品 塩干もん
今日は何れにする?
種類豊富な干物を
ご飯やお酒のお供に!



60

年以上前に創業した『マルショウ水産』。鐘崎地区では数少ない、老舗の水産加工所です。アジのみりん干しやカマスの開きなど、10種以上の魚の干物を製造しています。現場を切り盛りするのは代表の縄田早苗さん。3名の女性従業員と共に、日々和気あいあいと作業をしています。

「うちは主に宗像近海で水揚げされた魚を市場で仕入れて干物にしているんですよ。」と縄田さん。先代は魚介の仲卸をされていましたが、亡き縄田さんのご主人が干物作りをはじめ、種類を徐々に増やしながら研究を重ねてきたそう。特にご主人がこだわったのが塩。沖繩の「シママス」という天然塩を使うことで魚の旨味が引き立つのだとか。虫や汚染物質が付かないよう魚は室内干しにするなど、安心面への配慮も欠かさない縄田さん。ご夫婦の想いがこもった種類豊富な干物を、日々の食卓に並べてみてはいかがでしょうか。



1. 「いろんな人の支えを受けて、美味しい干物作りに励んでいます!」と縄田さん。
2. 女性たちの元気な声がかぐさる明るい作業場。見事な連携プレーで手際よく作業を進めます。
3. 様々な旬の魚を使った干物。縄田さんは日々市場に出向き、干物にできる魚を探しているそう。

逸品 推薦人

たくさん種類が揃う『マルショウ水産』の干物は人気商品! 熟練の技術で作られた干物は魚の色あいも良いのが特徴。みりん干しの味つけも絶品です。



水産担当
石渡 誠
加工コーナーで
魚を捌いています。
どんな魚もおまかせ!

スタッフの「買ってとき」

「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“海産特集”!

レジ担当
和田 順子の「買ってとき」

いか明太子 500円(税込)



辛子明太子でおなじみ、宗像「海千」の人気商品。歯ごたえのある甲イカに、爽やかな辛みの明太子が絶妙によく合います。このたび従来の200gから90gの少量パックが新発売。新鮮なうちに食べることができます。



わかめ入りふりかけ(姫っこ) 400円(税込)

農産担当
花田 恒美の「買ってとき」



宗像大島産のわかめを粉状にしたふりかけ。大島のカフェ「姫っこ」で評判の自家製ふりかけをご家庭でも味わえるよう商品化。イワシ、エビ、海苔、ジャガイモなど様々な具材の旨味が融合し、そのまま食べても美味しいですよ!



レジ担当
中野 絹代の「買ってとき」

宗像・大島産の天然わかめ入りのり佃煮 380円(税込)



「道の駅むなかた」で、年間2万個も売れるヒット商品がリニューアル!お客様の声で着色料の使用を止めました。しその風味とコリッとした歯ごたえが食欲をそそります。素朴な味わいはご飯のお供にぴったり。



旬の情報・お知らせ

道の駅むなかたオンライン

人気商品をご自宅へ!ネット販売が始まりました。

6月1日からインターネット販売を開始。「買ってとき」で紹介している「わかめ入りふりかけ」をはじめ、人気商品の「鐘崎産いりこ」「道の駅むなかた」オリジナル商品の「わかめんべい」など、話題の商品を数多く取り扱っています。今後も続々と新アイテムを追加予定!上記のQRコードか、「道の駅むなかた」HPからアクセスを。

注目の商品が勢揃い!



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ご応募はこちら



新米とご飯のお供セット

秋の新米3kgと、ご飯に良く合う「宗像・大島産の天然わかめ入りのり佃煮」「わかめ入りふりかけ」「むなかた鶏そぼろ」をセットに!



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.com.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

いかのカルパッチョ



(材料)2~3人分

- ・やりいか(刺身用)1杯(300g程)
 - ・塩……………少々
 - ・レモン……………1/2個
 - 野菜類
 - ・貝割れ……………1/2パック
 - ・みょうが……………2個
 - ・紫玉ねぎ……………適宜
- ドレッシングA
- ・オリーブオイル…大さじ1~
 - ・レモン汁……………大さじ1
 - ・ニンニク……………小1片
 - ・塩……………小さじ1/4
 - ・洋コショウ……………少々
 - ・パセリみじん切り…少々
- ドレッシングB
- ・オリーブオイル…大さじ1~
 - ・レモン汁又は酢…大さじ1
 - ・練りわさび……………小さじ1
 - ・醤油……………大さじ1と1/2

(レシピ)

- (下準備)
- ・やりいか…胴の腹側に縦半分の切り込みを入れ、開き、墨袋、足、わたを取り除き、軟骨を引き取り、目玉・くちばしも切り取り、皮をむき、エンペラを外す。
 - ・レモン…くし形に切る
 - ・貝割れ…根本を切り、半分切り
 - ・みょうが…薄く輪切り
 - ・紫たまねぎ…薄く半月切り
- ①皮をむいた胴を縦半分に切り、水気はふき取り、薄くそぎ切りに。
 - ②エンペラも皮をむき、極細切り、塩を少量ふる。
 - ③器に紫玉ねぎを敷き、①を並べ塩を少々ふる。
 - ④エンペラと貝割れ、みょうがを混ぜ合わせ、③の中央に盛り合わせ、レモンを添える。
 - ⑤お好みでAかBどちらかのドレッシングをかける。

イベント情報

道の駅むなかた&近隣施設のイベントが盛りだくさん!

9月

- 11日(水) お魚さばき教室
- 15日(日) 潮騒ライブ
- 21日(土) 星空シアター
- 28日(土) はぜ釣り祭り 園釣川河口



10月

- 18(火) みあれ祭
- 【道の駅むなかた】から車で5分
漁船約200隻が玄界灘をパレード
園宗像大社と宗像沿岸
- 18(火)~9日(水) 495祭り
- 国道495号線を盛り上げるイベント
園道の駅むなかたと近隣施設
- 20日(日) 潮騒ライブ



11月

- 18(金)~22日(金) 西日本菊花大会
- 【道の駅むなかた】から車で5分
宗像大社で行われる西日本菊花大会 園宗像市田島2331
- 上旬~下旬 松本りんご販売
 - 12日(火) 計量ひろば
- 主催:福岡県計量検定所



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