



お得な情報は
 ここからゲット!

読者プレゼントあり!
無料
 ご自由にお取りください
 TAKE FREE

2018~2019

冬号

12・1・2月

Vol.25

リニューアル号



今からが一番
 美味しかよ

特集

旬の達人の技を紹介
ブリ漁

冬に備えて脂が乗ったブリを
 釣り竿一本で釣り上げる!

スタッフの**コレ**買っとき!

「道の駅むなかた」店員が
 今月のおすすめ商品をピックアップ!

開発部長
 永島 正彰の**買っとき!**



宗像たまごボーロ 110g 380円
 宗像産の卵を使用した大粒のボーロ。濃厚な卵の味わいがする、贅沢な逸品です。今年9月下旬に発売してから、何と既に品薄状態!いま最も売れている、話題のおみやげ品です。



宗像金平糖(塩・きなこ)40g 各600円

農産・加工・工芸課 担当 **買っとき!**
 花田 岸子の

職人が1週間手塩にかけて育てたこだわりの金平糖に、宗像の恵みをコーティング。塩味は宗像・大島産の塩を、きなこ味は「宗像大豆プロジェクト」によって作られたきな粉を使用しています。



水産・水産加工課 主任
 藤井 武の**買っとき!**



宗像漁協 あなごだし 6g×10包 1,080円

県内有数のあなごの水揚げ量を誇る宗像・鐘崎。そんな宗像の地で、あなごの加工の際に出る頭と骨を使った「だし」が誕生しました。繊細なあなごの旨味を、みそ汁や鍋にして味わって。



旬の情報・お知らせ

芝生広場・多目的広場新設!
 駐車場も拡張しました

「道の駅むなかた」はこの秋リニューアル! 駐車場を拡張し、新たにくつろぎの空間「芝生広場」、イベントを行う「多目的広場」を新設しました。「買い物の道の駅」から「滞在型の道の駅」に生まれ変わった当館に、ぜひお立ち寄りください。

ペットふれあい広場
 リードを外して、犬を自由に遊ばせるための広場



芝生広場
 遊んだりお弁当を食べたり、誰もが寛げる空間

多目的広場
 各種イベントを開催するための開放的なスペース

毎月3名に当たる!
読者プレゼント

ご応募は
 こちらから



水産担当者気まぐれ干物セット
 (3,000円相当の干物セット)

あじの開き、イカの一夜干し、アジみりん、いわしみりんなどの厳選干物を豪華なセットに! ※時期によって内容は変更します。

応募方法 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)。

応募締切 (1回目)12月31日、(2回目)1月31日、(3回目)2月28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
 みんね! **旬レシピ**



栄養士
 高田 満貴子先生監修

「ブリ」を使った
ブリの漬け丼



(材料)6人分

- ・ブリのさく(刺身用ブロック)..... 300g
 ※腹骨、血合い骨、皮を除いたもの
- ・温かいご飯..... 6人分

(薬味)

- ・わさび、しょうが、浅葱小口切り、一味唐辛子... 各少々

- ・醤油(好みの醤油)..... 大さじ2
- ・刺身醤油..... 大さじ2
- ・酒..... 大さじ2
- ・ひねりごま(又はすりごま)..... 大さじ2程
- ・隠し味にみりん..... 少々

★(対比) 醤油:刺身醤油:酒
 2 : 1 : 2

(レシピ)

①ブリを薄くそぎ切り又は斜め細切りにします。

②切ったブリと★を合わせ、30分ほど漬けておきます。

ポイント

ブリと合わせ調味料の量はひたひた弱量に。ひたひたでは多すぎて味が辛くなります。

③小井に暖かいご飯を盛り、②を中央にのせ、暖かいお茶を注ぎ入れ、好みの薬味を加えて召し上げ。

ポイント

お茶を注いだ後、茶碗にふたをしてしばらく置き、ブリに完全に火を通して可也。

「道の駅むなかた」の水産コーナーで漬け丼に最適な「鯛茶たれ」を販売中

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!

12月

16日(日) 潮騒ライブ(新館2階にて生演奏)

25日(火)~30日(日) お正月用ブリ販売、お正月用しめ縄・フラワーアレンジ販売

23日(日)~24日(月) 「道の駅むなかた」から車で約40分 キャンدلガールデンクリスマス 約5千本のキャンドルライトに感動! グローバルアリーナ 国宗像市吉留46-1

2019年1月

6日(日)~8日(火) 初売り

6日(日)~7日(月) 春の七草セット販売

2月

3日(日) 節分恵方巻き販売

3日(日) 「道の駅むなかた」から車で約5分 宗像大社節分祭 厄年祓祈願と豆打ち式が盛大に行われる 国宗像市田島2331

6日(水) お魚さばき教室

17日(日) 潮騒ライブ(新館2階にて生演奏)

休館日 12/31、2019年1/1~5、2/26~27 休館



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

旬の達人

海産編

沖ノ島近海で釣り上げたブリは脂が乗って最高！お正月の祝い膳にどうぞ



- 1.取材した11月上旬、生け簀には約200匹のブリが泳いでいました。お正月にたくさんの人に食べてもらえるようにさらに数を増やしていくのだそう。
- 2.ブリの生け簀にエサを放り込むと、魚たちは身を翻して勢い良く食べます。
- 3.ブリのエサは、サバとアジを混ぜてすり身にしたもの。
- 4.生け簀からブリを上げて、素早く神経を抜いて締める八尋さん。こうすることで鮮度が長く保たれます。



福岡

岡のお正月に欠かせないブリ。大きさによって名前が変わる「出世魚」のため縁起が良いとされ、お雑煮にブリを入れるのが定番になっています。

福岡有数の漁港・鐘崎で、そのブリをはじめ、ヒラマサやイカの漁を行うのは、漁師の八尋栄治さん。漁船「弥栄丸」に乗り、この道45年の豊富な経験と熟練の技で、新鮮な魚を私たちの食卓に届けてくれます。

毎年11月頃から八尋さんのブリ漁は始まります。漁場は世界遺産としても有名な宗像・沖ノ島の近海。この辺りは対馬海流の通り道に当たり、プランクトンが豊富でブリやタイなどの魚介類が多く住み着いています。八尋さんは定置網漁より魚の身を傷つけないという理由から、釣り竿で一本ずつブリを釣り上げるというこだわりよう。そのため、漁には体力もテクニックも必要です。ブリを追い求めて漁場を移動し、時には2〜3日海の上で過ごすこともあります。そうして苦労して釣り上げた5〜10kgものブリは、いったん海上の生け簀に入れて生かしておきます。1日1回、エサを与えることで体重が増加し、年末までにはほどよく脂肪を身につけたブリへと育てるのです。

釣り上げた後も、八尋さんが愛情をかけて育てたブリ。お雑煮やおせち料理に活用して、晴れやかなお正月を迎えてください。

素材新鮮！逸品塩干もん

この道なんと約70年！
一つひとつ手作りする
愛情一杯のみりん干し

宗像・鐘崎漁港の一角、自宅兼加工

所で魚の干物を作る石橋操子さん。15歳の時から干物作りを始め、今年で68年になる大ベテラン。現在は息子さんと一緒にイワシとアジのみりん干し、めかぶ、おきゅうとを製造しています。

作業は毎日早朝3時から始まり、新鮮な魚を開いて調味ダレに漬け込み、風通しの良い室内で干すこと約半日。ふっくら香ばしいみりん干しが出来上がります。みりん干しの中でも、イワシだけは操子さんしかできないという技によって美味しく仕上がるとか。その技とは、手を使った魚さばきです。「イワシは身が崩れやすくて小骨が多いけん、包丁じゃなくて手で開きよるとよ。」とキズだらけの指を見せて誇らしげに教えてくれました。ご飯のお供にも酒の肴にもピッタリなみりん干しをぜひ「道の駅むなかた」で手に取ってみてください。



1. 宗像「マルヨシ醤油」に調合してもらった調味ダレが決め手というみりん干し。身はしっとり、皮はさっと焼くのがおすすめ。いわしの小骨も気にならず、しっばまで美味しく食べられます。
2. 鐘崎に生まれ育った石橋操子さん。「みーちゃんおばさん」と呼ばれて親しまれています。



旬の達人

農産編

飽くなき探究心が生んだ
極上のみかん



9月頃から翌5月の間、約7種のみかんを栽培している網脇正幸さん。寒さが厳しくなる12月は、甘さと程よい酸味が特徴の「早生温州みかん」や酸味が少ない西南のひかりが旬を迎えるそうです。網脇さんは「J・Aむなかた柑橘部会」の部長を務め、宗像の土地に合った優良みかんの推進に取り組んでいます。10年前にはブランド柑橘「姫神シリーズ」を誕生させました。同じ柑橘類の中でも、味（甘さや瑞々しさ）や見た目（キズの少なさ）などの厳しい基準に合格したものだけ、そのブランド名を名乗ることが出来ます。「姫神シリーズ」の基準をクリアできるよう、一部のみかん園には畑に反射率の高い白のマルチシートを敷いて栽培しています。シートを敷くことで雨などの余分な水分をカットし、あえてストレスを与えることで果汁が多く、糖度の高いみかんに仕上がります」と網脇さん。日々の研究を重ねて作り出した美味しいみかんを、ぜひたくさん食べてください。

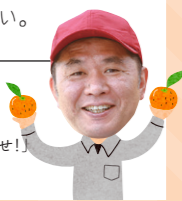
※温州みかんは大きく分けると極早生（9〜10月）、早生（11〜12月）、晩生（12〜2月）の3種。※畑にかぶせて使用する農業用のシート。土の温度や湿度を適度に保つ。



1. 実の育ち具合を確認する網脇さん。みかんは実のなり具合のバランスも大事。1枝ごとにチェックし、調整します。
2. 網脇さんが作る早生温州みかんは甘くてジュシーなのはもちろん、皮が剥きやすく手にベタつかないことも特徴。
3. 右の大きなみかんよりも左のM玉サイズの方が、果肉が詰まっていて美味しいのだそう。

達人 推薦人

『道の駅むなかた』のみかん売り場では、9月中旬から翌年6月の期間中に30種類以上の柑橘が並びます。早生温州みかんや西南のひかりなど、同じ時期でも異なるみかんを食べ比べて美味しさの違いを味わってください。



農産・加工・工芸課 主任
吉田直也
「みかんのことなら私におまかせ！」
好奇心が強い勉強家。

逸品 推薦人

料理も得意な石橋操子さんが作るみりん干しは味付けの塩梅が良いと、指名買いする方がたくさん！売り場にある生産者の名前を目印にお買い求めください。



水産・水産加工課 担当
松山裕美
スタッフには「まっちゃん」と呼ばれる愛されキャラ。日本酒大好き！

達人 推薦人



冬に漁獲の最盛期を迎えるブリは、脂が乗って一番美味しい時期になります。漁師さんが瞬時にブリを締めて神経を抜くので鮮度は抜群。お刺身はもちろん、しゃぶしゃぶでサッパリと食べるのもおすすめです。美味しいブリを選ぶポイント①スレンダーなものより、丸々として太っている。②切り身になっている場合は、少し身が白っぽくなっている方が脂が乗っています。

水産・水産加工課 担当 岩崎正弘
釣り好きが高じて、魚に関する知識は人一倍に！

ぶり豆知識

「出世魚」として有名なブリは地方によって呼び名が異なります。宗像の漁師さんたちは、「ヤズ」「ワラサ」「ブリ」と呼んでいます。

