



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

2022
夏号
6・7・8月
Vol.39



特集
サザエ
旬の達人の技を紹介

元気なサザエが
探れたばい!!

夏のお楽しみ
活きのいいサザエは
刺身やつぼ焼きに!



2022年 6月・7月・8月 「道の駅むなかた」 & 周辺の イベント情報

2022年6月 休館日/6月27日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
11日(土)	潮騒ライブ	くつろぎホール	大人気! 観覧無料の生演奏ライブ
日程未定	父の日イベント	道の駅むなかた直売所	お父さんに感謝を伝える商品をご用意します
6月~7月	道の駅交流 「道の駅うきはinむなかた」	道の駅むなかた直売所	「道の駅うきは」が出張販売を実施します ※商品次第で開催しないこともあります
6月中	道の駅交流 「道の駅七城メロンドームinむなかた」	道の駅むなかた直売所	メロンの販売会を行います ※メロンの生育状況により早く終了することがあります

2022年7月 休館日/7月25日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
2日(土)	半夏生	道の駅むなかた直売所	半夏生にゆでだこを販売します
4日(月)	コイケヤポテト発売イベント	くつろぎホール 他	新商品の紹介をします
16日(土)	ばってん少女隊新曲発表	芝生広場	アイドルグループのばってん少女隊の新曲を発表します
日程未定	お中元商品の受付開始	道の駅むなかた直売所	お中元商品を販売します
20日(水)~9月20日(火)	宗像あなごちゃん祭り	道の駅むなかた直売所	毎年恒例!! 宗像の夏の風物詩「宗像あなごちゃん祭り」開催
17日(日)~8月7日(日)	サザエまつり	道の駅むなかた直売所	旬の「サザエ」を販売します

2022年8月 休館日/8月15日(月)~17日(水)・22日(月)

日にち	イベント名	開催場所	内容
11日(木・祝)~14日(日)	お盆の和菓子販売	道の駅むなかた直売所	お盆にちなんだ和菓子を販売します
27日(土)~28日(日)	ビーチラグビー大会	釣川河口付近	1990年に日本で生まれたビーチスポーツの大会です
8月予定	道の駅交流「道の駅原鶴」	道の駅むなかた直売所	「道の駅原鶴」のブドウやナンを毎週末に販売します

新型コロナウイルスの感染状況、緊急事態宣言の発出などにより、イベントの中止及び延期を行う場合があります。あらかじめご了承の上、詳細の日程などは「道の駅むなかた」ホームページをご確認ください。 ※2022年5月20日時点の情報です

『道の駅むなかた』でイベントをしませんか?

「道の駅むなかた」内の「にぎわい広場」「芝生広場」「多目的広場」を展示会や飲食イベントなど、各種イベント会場にご利用いただけます。詳しくはQRコードからご確認ください♪

【お問い合わせ先】
にぎわい広場 宗像観光おみやげ館 ☎0940-62-3800
芝生広場・多目的広場 道の駅むなかた ☎0940-62-3024

各種キャッシュレス決済に対応しています!

旬の達人¹

海産編

父子のチームプレーで フリフリの鐘崎産 サザエをお届け

リコリとした食感と磯の香り、肝のほろ苦さがおいしい、巻貝の一種・サザエ。春から夏にかけて旬を迎え、宗像・鐘崎漁港では産卵期を終えた7月から8月にかけてサザエ漁が解禁に。この期間には、地元海士（海女）がこぞって素潜り漁に臨みます。

鐘崎漁港では海洋生物の保護の観点から、サザエやアワビは2日漁に出た後2日休みというルールが設けられています。さらに漁に出られる回数は1人（組）あたり22回、時間も午前9時から11時30分までと決められているそう。そのように海の未来のことを考えながら、漁師の足並みを揃えてサザエ漁が行われています。

宗像で代々漁師を営む本田さん一家も、この時期は父子3人でサザエ漁に取り掛かります。父親の泰信さんと長男の和寿さんが海に潜り、次男の剛史さんが船を操縦するというのが本田家の役割分担。沿岸から1kmほどの海域へ向かって船を走らせ、狙いをつけたポイントへと潜り、カギ棒を使って岩にくっ

ほんだ かずとし
本田 和寿さん
本田家の長男。父の泰信さんと弟（表紙右）の剛史さんと共に漁師として活躍。素潜り漁を専門とし、サザエの他にナマコやウニ、ワカメなど、旬の磯のものを採っているそう。



素潜りして採りました！

ついでにサザエを採っていき「限られた日数や時間の中で、いかに効率よくサザエを採れるかがこの漁の大変なところ。父親の長年の勘や家族のチームプレーを生かし、サザエ漁に励んでいます」と和寿さんが誇らしげに教えてくれました。

素潜りを終えて港に戻ってきて、本田家のサザエ漁は終わりません。サザエをカゴに詰めて再び海の中に沈めて生かし、3日間ほど砂抜きをするそう。水揚げをしてパックに詰めたら、いよいよ「道の駅むなかた」や市場、飲食店

へと出荷されます。鐘崎産のサザエは豊かな響灘の磯で育ち、栄養豊富な海藻を食べることから歯応えがありながらも身が柔らかいのが特徴。お刺身やつば焼き、煮付けなど、多彩な料理で夏の食卓を彩ってはいかがでしょう。



取材の日に水揚げされたサザエは50～60キロ！アワビも10数キロ採れました。



▲サザエを採るカギ棒を手に、船につけたロープを伝って海に潜る和寿さん。



▲漁から戻るとサザエを詰めたカゴを海に入れて生かし、砂抜きをします。



▲漁船「豊栄丸」に乗って漁に出る本田さん一家。父の泰信さんは3代目の漁師。

達人 推薦人

本田さん父子は素潜り漁のエキスパート。瞬時に状態を見極めて採ってくるサザエはどれも風味が良く、間違いのないおいしさ。7月17日から始まるサザエまつりもお楽しみに！

水産担当 岩佐 恭行
宗像産のイカが大好きです！



旬の達人²

農産編

とろける食感と甘みが際立つ 佐土原なすは格別なおいしさ

▲赤紫色の皮も佐土原なすの特徴。焼きナスにして果肉をスプーンですくって食べるのがおすすめ！

「佐

土原なす」というナスをご存知でしょうか？ 薄めの皮と、きめ細かくふんわりとした果肉が特徴的。加熱すると甘みが際立ち、トロっととろけるような食感を堪能できます。このナスは名前の通り、宮崎県の佐土原で江戸時代から栽培が始まった伝統野菜。ところが病気に弱く栽培が難しいことから戦後には作られなくなり、「幻のナス」となっていました。

2000年、市場から姿を消した佐土原なすは宮崎県総合農業試

験場職員の方の手によって復活を果たします。5年前に元職員の方が福津市へ移住し、福岡でも佐土原なすの栽培を広めたいと「道の駅むなかた」に相談を持ちかけま

した。両者の「良い野菜をお客さまに提供したい」という想いが合致し、「道の駅むなかた」は地元の生産者3〜4組を紹介して栽培をスタート。その一人が白木雄朗さんです。「佐土原なすを食べてみたらそのおいしさに感激！この素晴らしいナスを作ってたっくさんの人に喜んでほしい」と、

「栽培を始めて3年目なので、まずは基本を守って作り切ることが目標です」と白木さんが炎天下で作業をしながら話してくれました。白木さんの真面目で丁寧な手入れと夏の太陽をたっぷり浴びて、今年も佐土原なすはすくすくと育っています。



しらか たけろう
白木 雄朗さん

就農して5年目になる若手農家。市内の観光農園に勤めた後、農業に専念。父親と一緒にナスをはじめ、枝豆や甘長とうがらし、ブロッコリーなどの農作物を栽培する。



▶淡い紫色の花弁が可愛らしいナスの花。「真実」「希望」「優美」といった花言葉もあります。

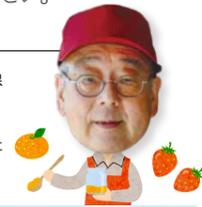


▶おいしさはもちろん、見た目のいいナスを届けるために傷がつかないように実をチユクする白木さん。

達人 推薦人

若手農家の白木さんが失敗にもめげず、一生懸命作る佐土原なすは格別なおいしさ。売り場には他の生産者さんの佐土原なすも並びます。焼きナスや天ぷらなどでご賞味ください。

農産・加工・工芸課
前山 岩男
宗像産の果物を使ったジャム作りにハマっています。



▶右種が小さいためになめらかな食感を生む佐土原なす。その分苗の生育が難しく、上手に育てないこともあるそう。

▶左、宗像市内にある、白木さんのナス畑。



ココも寄っとこ!

「道の駅むなかた」の施設

「道の駅むなかた」には、宗像産の食材にこだわったグルメやお土産に最適な特産品を取り扱うショップが勢揃い!それぞれのイチオシ情報や旬のお知らせを紹介します。

宗像市と福津市で収穫されたお米で作った米粉パンの専門店。今回のオススメ商品は「冷やしクリームパン」。

は「冷やしクリームパン」、カスタードやチョコレイト、季節のクリームとホイップクリームをやわらかな米粉パンの中に詰め込みました。冷蔵庫に入れても生地が固くならないので、しっかり冷やして召し上がるのがおすすめです!

スタッフ 松尾 志穂

「冷やしクリームパン」(200円)。他にチョコレートと季節のクリームがあります。

鮮魚をはじめ、宗像産の食材をふんだんに盛り込んだ料理を提供する食堂です。今回のおすすめは「刺身盛り」。ブリ、カンパチ、タイ、マグロ、イカを盛り合わせた贅沢な一品です。ご飯(中180円)や貝汁(180円)、各種小鉢(150円)と組み合わせ、好みの定食を作ってください。

調理担当 嘉村 洋子

「刺身盛り」(750円)。活魚を店でさばくので鮮度抜群!

JAむなかた直営 米粉パン工房「姫の穂」

☎0940-34-6200

【休】道の駅むなかたに準じる
【営】9:00~17:00
※販売状況により閉店が早くなることもあり

オ	カレーパン	180円
ス	パリッシュ	200円
ス	なめらかプリン	200円
×	米粉ロールケーキ	280円

レストラン おふくろ食堂はまゆう

☎0940-62-2821

【休】道の駅むなかたに準じる
【営】11:00~16:00 (15:30オーダーストップ)

オ	えび天丼	980円
ス	玄海茶漬けセット	1,020円
ス	鯛ぶり丼	1,210円
×	鯛ブリいくら丼	1,430円

収穫体験や蕎麦打ち体験を楽しめる「正助ふるさと村」のアンテナショップ。あのCOSTAコーヒーを使用したCOSTAの特製コーヒージェリーソフトが新登場!香り高い味わいのCOSTAコーヒージェリーと、さわやかな甘味のミルクソフトが絶妙なマリッジ♡宗像や、孝行や商店舗で購入できます!

スタッフ 船越 愛子

「COSTAコーヒージェリーソフト」(380円)。苦&甘のバランスが抜群♡

観光客に喜ばれるだけでなく、地元の人々が地域の魅力を再発見できるような品揃えが自慢です。今回のおすすめは「テンちゃんシリーズ」。宗像を盛り上げようと頑張っている、ゆるキャラ「テンちゃん」。写真のぬいぐるみ(大)をはじめ、ステッカーや文房具、絵本など可愛いキャラクターグッズを取り揃えています。

スタッフ 宮崎 由布子

「むなかたのテンちゃんぬいぐるみ」(大・3,300円)。ボールチェーンのついた「小」は990円。

アンテナショップ 正助ふるさと村(宗像や・孝行や)

☎0940-62-2220(孝行や)

【休】道の駅むなかたに準じる
【営】9:00~17:00
※販売状況により閉店が早くなることもあり

オ	(宗像や)	
ス	宗像牛コロケ	150円
ス	塩こうじ唐あげ	350円
×	どで唐	600円

宗像観光おみやげ館

☎0940-62-3800

【休】道の駅むなかたに準じる
【営】9:00~17:00

オ	宗像のテンちゃん缶バッジ	165円
ス	宗像のテンちゃんボールペン	330円
ス	宗像のテンちゃんステッカー	330円
×	宗像のテンちゃん絵本	660円

スタッフのこれいいとっちゃん!

「道の駅むなかた」店員が売り場のおすすめ商品を紹介!今回は、ひんやりグルメ特集です!

暑くなってくると、やっぱり食べたいつめたいもの。「道の駅むなかた」には、ドリンクやアイスをはじめ、そうめんやところてんなど自慢の「ひんやりうま〜い」を揃えています!

それぞれの味の2個人入りもあります(各330円)

クリーム大福 (徳用)3個入り 390円

九州・沖縄の茶葉を使用!

茶の道の駅 150円

宗像さいだあ 250円

あまなつジェラート 380円

サザエ 500円

大島すっぴん 塩サイダー 200円

塩サイダー 200円

宗像大島のわかめ入り そうめん苜蓿 2食タレ付 200円

福岡のハ女茶 130円

わかもめ長そうめん 2食入り 680円

ところてん 200円

ブリブリのお刺身どうぞ!

毎月3名に当たる 読者プレゼント

応募方法

①スマートフォンからのご応募
スマートフォンで右下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(毎月1回限り)。

②「道の駅むなかた」HPからのご応募
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(毎月1回限り)。

今回は「ドリンク&そうめんセット」

応募締切
(1回目)2022年6月30日、(2回目)2022年7月31日、(3回目)2022年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。

スマートフォンのご応募はこちら

旬のお知らせ

第9回 7月17日(日)～8月7日(日) サザエまつりが始まります!

サザエのシーズンが到来!毎年夏の恒例行事となった「サザエまつり」を今年も開催します。素潜りで採る宗像産の新鮮なサザエの魅力をつぶりと堪能できる、楽しい催しをたくさん準備。積み上げたぶんだけサザエがもらえる「サザエタワー」、サザエの旨味を余すことなく味わえる「サザエのつば焼き」など、ご家族みなさんで参加されてくださいね!

生きたサザエを見て触れて、身近に感じられる催しも。小さなお子さんもおひご参加を!



香ばしい匂いが食欲をそそる!

早い者勝ち!水産コーナーには生のサザエがズラリ。お刺身やつば焼き、BBQにどうぞ



サザエの魅力にはしゃぎ出す3週間!



※前年度の様子

作ってみんな! 郷土料理



野菜の甘酢漬け「あちら漬け」(福岡)



- 下準備
- ①だし昆布を1cm×2cm幅に切る。
 - ②干し椎茸をサッと洗い、1cm幅に切る。
 - ③赤唐辛子は種を取り、5mmの輪切りに。
 - ④柑橘類は半月、または輪切りに。
 - ⑤蓮根は5～6mm厚さのイチョウ切り、人参は5～6mm厚さの花型抜き、牛蒡は5～6mm厚さの斜め切り、ゴーヤは5～6mm厚さの半月切り、大根は5～6mm厚さのイチョウ切りに塩を振り、しばらく置く。

- (材料)
- | | |
|------------|-------|
| 水 | 300cc |
| だし昆布(ハガキ大) | 約10g |
| 干し椎茸 | 中3枚 |
| だし汁 | 200cc |
| 米酢 | 200cc |
| 砂糖 | 100g |
| 塩 | 2g |
| 赤唐辛子 | 1～2本 |
| 蓮根 | 100g |
| 人参 | 100g |
| 牛蒡 | 50g |
| ゴーヤ | 100g |
| 大根 | 150g |
| 塩 | 2g |
- 好んで季節の柑橘類を少々

- (作り方)
- ①Aを合わせ、昆布と椎茸が柔らかくなるまで置き、ひと煮立ちさせて冷めます。
 - ②合わせ酢を作ります。①のだし汁、酢、砂糖、塩、赤唐辛子を合わせ、ひと煮立ち、冷めます。
 - ③蓮根、人参、牛蒡、ゴーヤはサッとひと茹でし、茹で汁をよく切って合わせ酢に漬けます。大根は汁を切って漬けます(最低でも2～3時間)。
 - ④好んで季節の柑橘類を加えてください。
- ※冷蔵庫で1週間ほど保存できます。
※材料、調味料は各家庭で好みや在庫があると思います。表記はあくまで参考に、それぞれで調整してください。

旬のお知らせ オムツの自動販売機が登場! 赤ちゃん連れも安心!

“お子さん連れも安心して利用できる道の駅”を目指す『道の駅むなかた』。この春、『宗像観光おみやげ館』の入り口横にオムツの自動販売機を新設しました。MサイズとLサイズの各2枚入りと、肌に優しいおしり拭き(70枚入り)も販売しています。自動販売機の周辺には授乳室、キッズスペースを備えた「リリールーム」も用意していますので、お子さんと一緒にお気軽にご利用ください。



キッズスペース

授乳室

『道の駅むなかた』オリジナル商品に続々とニューフェイスが誕生しています!

宗像・福津産の食材を使った本格グルメを堪能できる『道の駅むなかた』のオリジナル商品はもうお試しですか?フードロス対策として誕生した「むなかたDELI」(お魚シリーズ)をはじめ、毎日の食卓にピッタリな和食シリーズ「むなかたわぜん」や季節の果物を使ったスイーツ類が次々と仲間入り。



天然わかめご飯の素 680円
博多あまおうピューレ入りのクリームが爽やかな味わい

保存料・着色料・化学調味料不使用!天然の緑と磯の香りが食欲をそそる

釜揚げした宗像産ひじきを甘く懐かしい味に仕上げました

ドでか! ひじきコロケ (3個入り) 580円



大粒くるみを宗像産大豆100%の芳醇なきなこで包みました



きなこくるみ 400円



昔ながらのひじき煮(2P) 420円

具材には「昔ながらのひじき煮(左)」がたっぷり!ご飯のおかずにもどうぞ!

甘いだけでなく酸味もしっかりある博多あまおうプリンのマッチングは絶妙!



博多あまおうロールケーキ 780円



博多あまおういちごプリン 380円

おせちの予約もスタート!



『道の駅むなかた』のオリジナルおせちを販売!三段のお重には福津・宗像の郷土料理や食材が満載!予約開始は8月から(予定)。詳しくは店頭やオンラインショップからチェック!

『道の駅むなかた』直売所・水産コーナー、農産コーナーとオンラインショップで販売中!

『道の駅むなかた』オンラインshopへGO!

おトク お中元 早割セール開催!

6月1日(水)～7月10日(日)

お世話になった方へ福津・宗像ならではの逸品を贈りませんか?イカや和牛など、特別な食材を早割でお得にゲット!



スマホ・パソコンでお買い物もOK!



夏の恒例行事! あなごちゃん祭り オンライン

7月1日(金)～9月30日(金)

宗像・鐘崎漁港は福岡県内でアナゴの水揚げ量No.1!宗像が誇るアナゴを刺身や煮アナゴなど多彩な料理で提供します。

