



お得な情報は
ここからゲット!



特集
旬の達人の技を紹介
木工品

船のおもちゃが
できました!

子どものおもちゃ
木の優しさを
感じる
芸術の秋に
使いたい

2022年 9月・10月・11月「道の駅むなかた」&周辺の イベント情報

2022年9月

| 日にち | イベント名 | 開催場所 | 内容 | 休館日/9月26日(月) |
|--------------|-------------------------------|------------|--|--------------|
| 3日(土)~17日(土) | 道の駅間交流事業 | 道の駅むなかた直売所 | 色々な道の駅の特産品や人気商品が大集合 | |
| 11日(日) | アニメソングイベント | 芝生広場 | アニメソングをみんなで楽しむ音楽イベント | |
| 11日(日) | 麗奈“道の駅”弾き語り FREE LIVE TOUR | にざわい広場 | シンガー・ソングライターの麗奈による弾き語りライブ (11:00~12:00) | |
| 17日(土) | ハゼ釣りまつり | 釣川河口・芝生広場 | ハゼ釣りをはじめ、稚魚放流体験や釣川の清掃を行います | |
| 18日(日) | Leiマルシェ | 芝生広場 | 雑貨やグルメがたくさん出店! ※雨天の場合は23日(金・祝)に延期(前日に道の駅むなかたHPでご案内) | |

2022年10月

| 日にち | イベント名 | 開催場所 | 内容 | 休館日/10月24日(月) |
|---------------|---------------------------|----------------------|--|---------------|
| 1日(土)~31日(月) | ムナカタ常若ストリート フェスティバル | 道の駅むなかた直売所 ・各テナント | 国道495号線沿いの店舗が参加するイベント。 詳細は道の駅むなかたのHPで紹介 | |
| 1日(土) | ふくおかエコ農産フェア | 道の駅むなかた直売所 | 毎年恒例! 旬のふくおかエコ農産品が大集合 | |
| 1日(土) | みあれ祭 パブリックビューイング | 芝生広場 | 世界遺産・宗像大社の秋季大祭をみんなで見ましょう! | |
| 6日(木)~16日(日) | むなかた地魚茶漬け祭り | 道の駅むなかた直売所 | アナゴを使った茶漬け祭りを開催します | |
| 8日(土) | エフコープ ウォーキングイベント | 芝生広場 | 秋の1日を楽しく歩こう! | |
| 15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 | |
| 15日(土)・16日(日) | むなこれグルメ&クラフト | 芝生広場 | ものづくり体験やキッチンカーなどお楽しみ満載! | |
| 22日(土) | 星空シアター | 芝生広場・にざわい広場 | 秋の夜空の下で映画鑑賞を☆ | |
| 22日(土)・23日(日) | キャンピングカーショー& アウトドアイベント | 芝生広場 | キャンピングカーの展示、車中泊体験など 盛りだくさんのイベント | |
| 29日(土) | スポーツカー&アメ車フェス | 芝生広場・多目的広場 | アメ車やスポーツカーなど、珍しい車が集合! | |
| 30日(日) | キッズハロウィンフェス | 芝生広場 | 遊具、動物とのふれあい、キッズハロウィン 衣装コンテストなどを開催 | |

2022年11月

| 日にち | イベント名 | 開催場所 | 内容 | 休館日/11月28日(月) |
|-------------|------------|------------|---------------------------------------|---------------|
| 1日(火)~8日(火) | 松本りんご販売 | 道の駅むなかた直売所 | 長野県松本市の松本ハイランドフルーツより「りんご」の販売 | |
| 6日(日) | むなかたウォーキング | 芝生広場 | 宗像の魅力より多くの人に知ってもらうための ウォーキングイベントです | |
| 11月中旬 | ブリ販売予約受付開始 | 道の駅むなかた直売所 | 福岡のお正月に欠かせない「ブリ」の予約を開始します | |

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。あらかじめご了承ください。 ※2022年8月20日時点の情報です

各種キャッシュレス決済に対応しています!



各種 SNS 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 1

工芸編

手に優しく、使って心地よい 自然の温もり溢れる木工品

「道」の駅むなかた」から車で10分ほどの自然豊かな場所に工房を構える「茶輪子」。木のおもちゃをはじめ、椅子、まな板、置物といった幅広い木工品を制作されています。社長の恒成直賢さんは、ものづくり好きが高じて、独学で木工技術を習得し、昭和60年に

工房を創業。現在はスタッフを含め総勢5名で、ここ宗像の地で長く地域に根ざした木工品づくりを続けています。工房のすぐ近くに鎮座する「宗像大社」では賽銭箱や境内の案内板を手掛け、「道の駅むなかた」では正面玄関の木の看板や、インフォメーションコーナーの木の製のカウンターの制作をしていただきました。

削り、最後には自分たちの指で触りながら手磨きで仕上げるのがこだわり。赤ちゃんが口に入れても害がないように、天然のオイルやウレタン塗料などの安全な塗料を使い、着色はせずに自然の色味を出すようにしています」と恒成さん。そんな作り手の優しい気持ちや誕生日プレゼントといったギフトとしても喜ばれているそうです。

入ができるほか、「道の駅むなかた」の工芸品コーナーでも販売中。正面看板と合わせて、木工品の優しい風合いを実際にご覧になってみてくださいね。

つねなり ただよし 恒成 直賢さん
「工房 茶輪子」代表。家具職人の制作技術を学んだら、独学で木工技術を極めていかれたそう。商品のデザインや企画は奥さまが担当。

作業中は一点集中!

1~2年の長い時間をかけて木材を乾燥させた後、機械を使って裁断やカンナ掛けをしています。



▲名入れができる子ども用の椅子は人気商品!



▲いちょうのまな板は磨き直しもOK。



▲新商品の船のおもちゃ。「みあれ祭」にちなんで制作した、宗像らしい木のおもちゃです。



優しい顔と曲線が印象的な木馬。福岡県の「産業デザイン賞」で優秀賞を受賞しました!



機械のヤスリで角をとった後、さらに手磨きで徹底的に磨いて表面をなめらかに仕上げます。

旬の達人 2

海産編

全ての工程を自社工場で作る 粒感が際立つ辛子明太子

宗 像市に店舗と工場を構えている「うめ屋」。平成4年に創業した辛子明太子の製造販売会社です。辛子明太子と言えば、押しも押されぬ福岡県の名物。県民はみんな、それぞれにひいきの明太子屋さんを持っていると言っても過言ではありません。うめ屋にもまた、長年愛してくれている多くのファンがいます。

3代目として、そんなうめ屋の味を守っているのが清永東誉さん。

大切にしていることを尋ねると「自分たちの届く仕事をすることです」と即答してくれました。明太子作りには大きく分けて2つの工程があります。スケソウダラの卵、助手を塩漬にしてタラコを作る工程、そしてタラコを調味液に漬けて明太子を作る工程です。「タラコを仕入れて、味付けだけすれば簡単なんですよけど」と笑いながら、うめ屋では助手を加工するところからの明太子作りを行っています。

この粒感は、卵の状態に合わせて味ムラがないように漬け込む技術が生み出すもの。卵は産卵が近づくにつれてやわらかくなるなど、それぞれの状態が違います。それを見極めて選別し、卵に合わせて調味する人の目と手が生み出す明太子なのです。カツオベースや昆布ベースなど調味液自体にバリエーションを持たせ、昆布明太子の昆布まで工場で炊くうめ屋。もちろん手がかかりますが、全ての工程を自社で行ない、商品に目を届かせておくことは食の安心につながります。丁寧に作られた明太子を、ぜひご賞味ください。



▲「道の駅むなかた」に置いている商品ラインナップ。色々な味を食べ比べて楽しんでみてください。



▲鮮度を目視で確認しながら、カゴを使って助手を洗浄します。3つの樽を順番に使い、しっかり洗います。



▲調味液にタラコを漬け込みます。味ムラがなく漬かるように手で返す作業は、皮が破れないように慎重に行います。



▲色味が近いものや形が近いものを作業台でより分け、計量してバックに詰めていきます。



ご飯のお供にどうぞ!



きよなが はるかた 清永 東誉さん
「うめ屋」の3代目。HACCP認証を取ってアメリカへの輸出を開始したり、チョコレートショップ「UMEYA BRAINERY」をオープンさせたりと、さまざまなチャレンジを行っています。

達人 推薦人

丁寧に作られているうめ屋さんの明太子は、ファンも多い人気商品です。味の種類が豊富で、パッケージデザインも素敵です♪



水産・加工課 係長 伊藤 美幸
スマホゲームのツムツムにハマっています♪

達人 推薦人

恒成さんをはじめ、工房の皆さんの人柄がにじみ出ているのが「茶輪子」の商品の特徴。使う人のことを考えて作られた木工品は手に優しく、使い心地も抜群です。



農産・加工・工芸課担当 安永 絵理
家庭菜園にハマっています♪

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「フォルムがかわいい」「カメパン」。バターを使わず、塩・イースト・水・米粉だけで焼いたシンプルなソフトフランスパンです。

400g近いボリュームなので、みんなで楽しく分けて召し上がってください。甲羅を切ってシチューを入れて食べるのもおすすめです!



「カメパン」(280円)。モチモチのソフトフランスパンです。

スタッフ 松尾 志穂

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ます

| | | |
|------|-------------|------|
| オススメ | ・クッキークリームパン | 180円 |
| | ・あんドーナツ | 180円 |
| | ・モッチーニ | 350円 |
| | ・きなこあんこの食パン | 380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。今回のおすすめは「むなかた牛コロケ」。正助ふるさと村農園でできたジャガイモと、むなかた牛を使ったコロケです。ホックホックでサクサク♪揚げたでもご提供できますので、お買い物の前にご注文をどうぞ!



「むなかた牛コロケ」(150円)。アツアツどうぞ♡

スタッフ 増田 旬子

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ます

| | | |
|------|-------------|------|
| オススメ | (宗像や) | |
| | ・コストコーヒー各種 | 300円 |
| | ・コーヒーゼリーソフト | 380円 |
| | ・どで唐 | 600円 |

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「鯛ぶり丼」(赤だし味噌汁、漬物付き)。新鮮なブリとタイを使った贅沢な2点盛りの丼。たっぷりゴマが入った醤油タレをかけ、わさびと刻み海苔とも一緒にいただきます。プチプチ弾けるトピコもおいしいアクセント♪



「鯛ぶり丼」(1,480円)。赤だし味噌汁と漬物が付いています。

調理担当 嘉村 洋子

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)

| | | |
|------|-------|--------|
| オススメ | ・小鉢 | 180円~ |
| | ・あら煮 | 460円 |
| | ・えび天丼 | 1,300円 |
| | ・マグロ丼 | 1,480円 |

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。今回のおすすめは低温乾燥製法で製造した「宗像の塩」。海水の成分を残して仕上げられており、パウダー質でやわらかな口溶けが特徴です。おにぎりや刺身など、塩のうまみを直接感じられる料理でお楽しみください。



「宗像の塩」(864円)。いろいろな料理に試してみてください。

スタッフ 黒川 和子

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

| | | |
|------|------------------|------|
| オススメ | ・野次馬の藻塩 | 429円 |
| | ・野次馬の塩胡椒ガーリック入り | 540円 |
| | ・宗像の塩 宗像大島甘夏みかん塩 | 700円 |
| | ・あらびき紅塩胡椒(袋) | 864円 |

スタッフのこれ食べとき!

食欲の秋編

『道の駅むなかた』店員が売り場のおすすめ商品を紹介。今回は食欲の秋。炊き込みご飯特集です♪

いよいよ新米の季節が到来!『道の駅むなかた』には、おいしい新米はもちろんのこと、おいしい新米をいっそうおいしくする商品を揃えています。地元の食材を使った炊き込みご飯や混ぜご飯で、新米をいっぱい召し上がれ!

ブランド鶏「むなかた鶏」使用

獲れたて新鮮なアナゴを使いました

宗像あなごめし炊き込みご飯の素 1,300円

鐘崎漁港の女性グループ「岬のね〜ちゃん」の自信作!

岬のね〜ちゃんのいかごはんの素 550円

天然の海藻のうまみたっぷり♪

あたためるだけで手軽に食べられる「ちまき」も人気♡

天然宗像ちまき ひじきと筍(3個人) 680円

むなかた地島 天然ひじきご飯の素 540円

むなかた産 天然わかめご飯の素 680円

毎月3名に当たる 読者プレゼント

今回は「炊き込みご飯&味噌汁セット」

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)。

応募締切

(1回目)2022年9月30日、(2回目)2022年10月31日、(3回目)2022年11月30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。

スマートフォンからのご応募はこちら



