



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

2023
夏号
 6・7・8月
 Vol.43



甘みが
 ぎっしり!

特集
スイカ
 旬の達人の技を紹介

暑い真夏に
 元気を届ける
 瑞々しいスイカ



2023年
 6月・7月・8月「道の駅むなかた」&周辺の
イベント情報

FATHER'S DAY SPECIAL
うたのお父さん
イカすタイ

2023年6月**17日**・**18日**

日頃、家族のために頑張ってくれているお父さん。「父の日」には、お父さんが喜ぶ
 幸せグルメでサプライズを!おいしいものを囲んで、感謝の気持ちを伝えましょう。

先着順
 限定
 30個

・刺身の盛り合わせ
 1,000円

おすすめのお酒がズラリ
 地元酒蔵の特設ブースも!
 ほかにもお得な商品が並びます。

2023年6月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/6月26日(月)
4日(日)	デニシマーケット	芝生広場	ハンドメイド雑貨やフリーマーケットのほか、キッチンカーも登場	
17日(土)~18日(日)	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。	
11日(日)	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軒下	「道の駅うきは」の商品とルリーロ福岡ラグビーチームの 関連グッズを販売します。	
6月~7月	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	「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場合もございます。	
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	メロンの販売を行います。 ※メロンの生育により早く終了する場合もございます。	

2023年7月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/7月24日(月)
2日(日)	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。	
7月中旬~8月上旬頃	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。	
20日(木)~8月31日(木)	あなご茶漬け	道の駅むなかた直売所	期間中、あなごの茶漬けを販売。	
20日(木)~9月20日(水)	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」を開催。	

2023年8月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/8月15日(火)、16日(水)、17日(木)、28日(月)
11日(祝・金)~14日(月)	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。	
18(金)~9月18日(祝・月)	道の駅むなかた オープン15周年& リニューアル記念キャンペーン	道の駅むなかた直売所	オープン15年の感謝を込めて、期間中には お買い得なイベントがもりだくさん!お楽しみに!	
未定	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」のぶどうや梨を毎週末に販売します。	
26日(土)、27日(日)	ビーチラグビー宗像大会	神湊・玄海旅館近く	ラグビーとアメリカンフットボールの両方の要素を組み合わせた ビーチスポーツ。	

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。※2023年5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 中広

旬の達人 1

農産編

お天道さまの恵みを受けた 甘いスイカが育ちました

甘

果汁たっぷりのスイカは、夏のお楽しみ。水分が90%以上と非常に多く、糖分やミネラルが豊富に含まれていることから「天然のスポーツドリンク」とも呼ばれています。

福津市内の畑でスイカの栽培に勤しむのは、坂田和文さん・須眞子さんご夫婦。福津市は昔からスイカ作りが盛んに行われ、坂田さんも祖父の代からスイカを栽培していたそう。一口にスイカ

カと言ってもさまざまな品種が生産され、坂田さんは重さ10キロ以上の「ゴールデン旭都」や2キロ前後の小玉「ひとりじめ」、中身が黄色の「クリームスイカ」など、5つの品種を栽培しています。いずれも糖度11〜12度を

目安に、甘みを引き出すことがこだわりだそう。その秘訣を伺うと、「毎日自然と闘いながら、こまめに手入れすることか



な」と和文さんは微笑みます。スイカは地面にツルを伸ばして実を太らせ、光をたっぷり浴びること

で甘く育ちます。そのため、実にはまんべんなく光が当たるように人の手で1つ1つくるくると回すというから大変です。今度は気温が上がりますとスイカの中身が沸騰状態になり傷んでしまうので、天候を見ながら収穫のタイミングを計っているそうです。

スイカの収穫は5月末頃から始まり、秋口まで続きます。取材に訪れた6月

末、福津市の最高気温は35℃の猛暑日。うだるように暑い日にも坂田さん夫婦は汗を流しながら収穫作業にあたり、ほぼ毎日スイカを「道の駅むなかた」へ出荷しているそうです。「うちのスイカは糖度が高くて味が良いから、塩をつけんでも美味しいよ」と須眞子さんがにっこり。ご夫婦が丹精込めて育てた甘いスイカを食べて、暑い夏を乗り切ってください。



▼「地面につくことで変色することもあるから、お皿を敷いてあげるとよ」と須眞子さん。



丸々と育つとよ

坂田和文さん・須眞子さん夫妻

ご夫婦共に東京からUターンして約40年前に農業をスタート。夏のスイカをはじめ、秋のかぼちゃ、冬の白菜など年間を通して野菜を栽培。



▶坂田さんの広大なスイカ畑。写真の路地の他に、ハウスマでもスイカを栽培されています。



▶黄色の花を咲かせるスイカ。人の手で雄しべに離した花粉をつけて受粉させるそう。



▶ツルに実が成って約40日で収穫時期に。食べ頃を迎えたものには棒で目印をつけます。

達人 推薦人

坂田さんご夫婦は、まるでスイカと会話をするかのよう大切に育てられます。愛情がたっぷり注がれたスイカは、糖度が高くとても甘いと評判です。



農産・加工課 森田 直敬
無類の温泉好きです!

旬の達人 2

海産編

沖ノ島近辺で獲れる旬の魚 ちよつと珍しいものゝ案内人



▲日中に釣竿1本で狙うアオリイカは、エギと言われる擬似餌を用いる。その日の潮の色や狙うサイズによって、釣り客にもエギの種類をアドバイス。

遊

漁船の船長として、また宗像漁協の組合員としての顔も持つ、兼業スタイルの黒石義登さん。もっぱら遊漁船「ハビネス・VI」で釣り客を玄界灘の沖釣りへ案内していますが、空いた日には船を走らせたり、常連客の乗船時には一緒に竿をたらし魚を狙います。

黒石さんの特徴は、宗像・沖ノ島近辺で珍しい魚や旬の魚を獲

てくること。沖縄県では県魚とされ、グルクンと呼ばれるタカサゴや高級魚のアカハタ、ごくまれに岩場に船をつけて亀の手を採ることも。磯の珍味である亀の手は、茹でて食べるとエビのような味の稀少食材です。「今の時期は桜鯛と言われる鯛ですね。産卵前が脂のつて一番おいしい時期。さらに旬のイサキも狙い目」と黒石さん。取材時の釣果はエギングで釣り上げた、こちらも旬のアオリイカです。エギングとは、エギという擬似餌を用いた釣法。釣り竿を大きくシャクってエギを跳ね上げてイカを誘います。7月〜8

月中旬にはサザエなどの潜り漁に専念し、秋はカツオやサワラ、冬は寒ブリと、シーズンに合わせて漁場や釣る魚を変える。産卵期にどの魚がどこに集まって来るのか、船のGPSとこれまでの経験を組み合わせて、毎回漁場を選んでいるそうです。

また、珍しいといえば、地元民の間でも知る人ぞ知る「そうめん月下旬と非常に短く、天然ものは神楽漁協の裏側で獲れます。見た目はもずくに似た海藻ですが、より太くて茹でるとシコシコとした独特の食感。少量しか獲れず貴重な食材で、黒石さんが収穫した生の分はすぐに予約でなくなってしまうそう。「道の駅むなかた」では、宗像産の味付け冷凍そうめんのりも販売しているので、興味がある人はそちらをどうぞ。

▶黒石さんの相棒「ハビネスVI号」。釣り客の安全を優先するため、漁具などは最小限の搭載。



くろいし よしと
黒石 義登さん

父親の船から独立し、自らの遊漁船で釣り客に海釣りを案内すること18年。沖ノ島近海の魚をよく知るとあって、リピーターからの信頼も厚い。

さつき釣れたアオリイカです!



▲その日に釣り上げた魚は船の中やいけすで生かしておき、翌朝、作業場でしめて道の駅へ出荷します。



▲海底に生えているそうめんのりは、潜って鎌でこそぎ取って収穫する。茹でるときれいな緑色に変化します。

達人 推薦人

四季折々の魚を楽しませてくれる黒石さん。魚は鮮度抜群で、魚を我が子のように扱われます。



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!

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コレート、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)。他にチョココレートと季節のクリームがあります。

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	・カレーパン	190円
	・パリッシュ	200円
	・米粉シュークリーム	180円
	・米粉ロールケーキ	280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「刺身盛り」。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200円)や貝汁(200円)、各種小鉢(250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」(830円)。活魚を店でさばくので鮮度抜群!

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	・えび天丼	1,300円
	・玄海茶漬けセット	1,200円
	・鯛ぶり丼	1,480円
	・鯛・マグロ丼	1,480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。「孝行や」では、青い塩ソフトクリームが、「宗像や」では、大島あまなつソフトクリームが特に人気です。SNS映えするブルー色、ほんのり優しい塩味で絶妙なバランスの玄海の塩ソフトクリーム。さっぱりとしてジュシー、暑い日に食べたくなる大島あまなつソフトクリーム。あなたはどこにしますか?

スタッフ 船越 愛子

「玄海の塩ソフト(右)」(350円)と「大島あまなつソフトクリーム」(350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ます

オススメ	(宗像や)	
	・むなかた牛コロッケ	150円
	・コスタコーヒー各種	300円~
	・塩こうじ唐あげ	350円

この夏イチオシは、地元・大島の塩と宗像レモンを使って焼き上げた「塩レモンケーキ」。甘みを引き立たせる塩味、玄海灘の潮風を浴びて育ったレモンの酸味のバランスが良く、ついもう1個と手が伸びそう。レモンの形をした見た目も可愛いです。冷蔵庫で冷やすと、爽やかなレモン風味やしっとりとした食感がより一層楽しめます。

スタッフ 宮崎 由布子

宗像の自然の恵みがたっぷり詰まった塩レモンケーキ(980円)は、4個入り。

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	・宗像プリン倶楽部(小)	648円
	・葡萄サンド	680円
	・野の葡萄のカスターラ	972円
	・宗像プリン倶楽部(大)	1,080円

スタッフのこれ食べたい!



ステーキ



むなかた鶏



いのしし肉



むなかた牛

夏だ!肉だ!バーベキューだ!

「道の駅むなかた」にはいろいろなお肉が揃っているよ!お肉を買って、焼いてみんなでバーベキューしよう!



宗像大島のあまなつ入りそうめん

宗像大島のあまなつを麺に練りこんでいるため、きれいな黄色をしています。

※調理の一例

あなごそうめんつゆ(ストレート)も合わせてどうぞ!

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QR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「むなかた牛ハンバーグ2個 + むなっ猪300g(ロースorバラ)」

応募締切

(1回目)2023年6月30日、(2回目)2023年7月31日、(3回目)2023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 1 宗像あなごちゃん ~あなご茶漬け~ 祭り

7月20日(木)~8月31日(木)

福岡県内では宗像市が一番の水揚げ量を誇る「あなご」。5月から11月頃までが旬の、このあなごが今回の主役。あなご茶漬けに参加する店舗では、それぞれオリジナルのあなご茶漬けがいただけます。道の駅むなかたではパッケージで販売します。



※写真はイメージ
お店によって、味付けも食べ方もさまざま。ぜひご堪能ください。

開催店舗/食事処	
・御宿はなわらび	宗像市江口518-1 ☎0940-62-0107
・活魚村 海彦	宗像市牟田尻1866 ☎0940-62-2280
・和食割烹 末広	宗像市牟田尻1860-31 ☎0940-62-0023
・魚屋別館	宗像市神湊643 ☎0940-62-3355
・魚匠玄海 (玄海旅館)	宗像市神湊485-7 ☎0940-62-0001
・いけす料理 史	宗像市田熊4-2-12 ☎0940-37-2222
・海辺の料理小宿 はつしろ	岡垣町原670-14 ☎093-283-0001
・あそび場 岡八	宗像市神湊530-1 ☎0940-62-6277
・Munakata Cuisine Ishida (ムナカタ キュイジーヌ インダ)	宗像市神湊892-11 ☎0940-62-0277
・神湊漁港屋台村 玄海横丁	宗像市神湊485-61 ☎0940-62-0918
・美々庵	宗像市牟田尻1687-1 ☎0940-62-0502
・宗像海人食堂 やっさん	宗像市上八757-1 ☎0940-72-5272
・道の駅むなかた ※道の駅むなかたはパッケージの販売です。	「鐘崎産 あなご茶漬け」... 780円

作ってみんな! 旬レシピ

見栄え良く、楽しいサッパリサラダ
スイカたっぷりフルーツサラダ (4人前)

下準備
スイカ...一口大のくし形、または1.5cm角ほどに切る
イチゴ...大粒は縦半分にする
日向夏...皮の黄色い部分だけを薄くむき、中心から外に向かって白いわたをつけたまま、そぎ切り
キウイ...半月切り
レモン...飾り切り
スイカの皮...緑の皮はむき、白い皮を2mmの厚さで斜め薄切り。塩をふり、もむ

(材料)
・スイカ... 300g
・イチゴ... 8個ほど
・日向夏... 1個
または他の柑橘類
・キウイ... 1個
・レモン薄切り... 2枚ほど
・スイカの皮... 50gほど
・塩... 小さじ1/4

(作り方)
①ドレッシングを合わせ、スイカ、日向夏、キウイを和える。
②スイカの白い皮をしばり、マヨネーズで和える。
③①を器に盛り、スイカの皮、イチゴ、レモンを盛り合わせ、ミント(あれば)を飾る。

豆知識 各酢の酸度を知ろう
・穀物酢... 4.2%
・黒酢... 4.5%
・米酢... 4.5%
・リンゴ酢... 5%
・フルーツビネガー... 5%
・バルサミコ酢... 6~8%

サラダオイル... 大さじ4
レモン酢... 大さじ4
バルサミコ酢... 大さじ2
またはフルーツビネガー... 小さじ2
塩... 小さじ1/2~
洋コンショウ... 少々
・マヨネーズ... 大さじ1

旬のお知らせ 2 道の駅むなかたのホームページがリニューアル!

より見やすく リニューアル!
より充実して

Renewal!

本日入荷状況 Today's arrival status

鮮魚・水産物の入荷状況 野菜・農産物の入荷状況

PCなら... 道の駅むなかた 検索

スマートフォンなら...
まずは見て見て!

『道の駅むなかた』オリジナル新商品が続々登場!

地元の旬フルーツを使った甘味や、ブランド肉を味わうごちそうグルメなど、夏バテを吹き飛ばすおいしい商品が新たに仲間入りしました。ギフトや手土産にもおすすめです。

カレイの煮つけ (味噌炊・醤油炊・照焼風) 各580円



宗像産の旬のカレイを使用し、「漁師まち」らしく甘くて濃いめの味付けに仕上げました。3種類の味付けをお楽しみください。

大島産甘夏くず餅 800円

甘夏の独特な酸味と苦みが特徴です。暑い夏にぴったりな涼味に仕上がりました。吉野本葛を使用しています。



博多あまおうくず餅 800円

博多あまおうを使用した、夏にぴったりの涼味です。吉野本葛の上品な食感にうっとり。

カットかぼちゃ 680円

福津市の農家「ファゼンダ寺嶋」さんが作るかぼちゃは、驚くほどの甘味が特徴の人気商品。シーズンオフにも楽しめるように冷凍カットにしました。カット品だから楽々調理♪

むなかた牛ビーフシチュー 1,000円

「むなかた牛」の特徴である、赤身のおいしさをたっぷり味わえる贅沢なシチューです。自家製フンドボーが味の決め手。



【むなかたわぜん】宗像ちまき(むなかた鶏) 680円

宗像のブランド「むなかた鶏」を使用した本格ちまきは、九州特有の少し甘めの味付け。鶏油が決めて!

博多駅で宗像の特産品をお買い求めいただけるようになりました!

場所: 博多駅新幹線改札内
お土産店「九州恵みの玉手箱」
期間: 2024年3月31日(日)まで

『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!

オンラインはコチラ



『道の駅むなかた』オンラインTOPICS

Topic 1 お中元・夏ギフト 早割キャンペーン
期間 6/1(木)~7/15(土)
この時期だけの特別価格 (一部の商品を除く)

Topic 2 父の日特集
期間 ~6/18(日)
お父さんが大好きなモノを集めました!

Topic 3 宗像あなごちゃん祭りオンライン
期間 7/20(木)~9/30(土)
夏の恒例! 宗像が誇るあなごをご賞味ください。

植イカの姿造り 博多和牛 伊豆本店 純米大吟醸 あなごめし あなごの刺身