



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



特集

旬の達人の技を紹介
のうさば

冬の
珍味です

干されたのうさばは
鐘崎の年末の風物詩♪



2023年・2024年

12月・1月・2月

『道の駅むなかた』&周辺の
イベント情報

クリスマス
ツリー点灯

12/3(日)~25(月)まで

今年も芝生広場に
クリスマスツリーが登場。
期間中は17時~24時まで
点灯します

2023年12月

| 日 | イベント名 | 開催場所 | 内容 | 休館日/12月31日(日) |
|---------------|----------------------------|------------|--|---------------|
| 開催中~12月10日(日) | お正月用プリ予約販売 | 道の駅むなかた直売所 | プリのご予約、お申し込みはサービスカウンターにて | |
| 1日(金)~25日(月) | クリスマスイベント | 道の駅むなかた直売所 | クリスマス関連商品(洋菓子・パン・加工品など)を販売 | |
| 3日(日) | クリスマスツリー点灯式 | 芝生広場 | 今年もキッズダンスチームが点灯式を盛り上げます 開催時間は16:00~17:35。一緒にカウントダウンしましょう! | |
| 26日(火)~30日(土) | お花・フラワーアレンジメント しめ縄飾りの販売 | 道の駅むなかた直売所 | 店頭軒下特設コーナーにて、お正月商品を販売予定です | |
| 26日(火)~30日(土) | お正月用食材の販売 | 道の駅むなかた直売所 | 黒豆・そば・かまぼこ・餅などお正月用食材を販売します | |

2024年1月

| 日 | イベント名 | 開催場所 | 内容 | 休館日/1月1日(月)~5日(金) |
|---------------|------------------------|------------|--|-------------------|
| 6日(土) | 御年賀配布 | 道の駅むなかた直売所 | 先着300名様へ干支エコたわしをプレゼントします | |
| 6日(土) | 福袋の販売 | 道の駅むなかた直売所 | お得な商品の詰め合わせセットを販売します | |
| 20日(土) | 潮騒ライブ | くつろぎホール | 大人気! 鑑賞無料の生ライブをお楽しみください | |
| 20日(土)~23日(火) | 大寒たまごの販売 | 道の駅むなかた直売所 | 一番寒いとされる大寒に元気に産んでくれた たまごにあやかって健康、金運を祈願します | |
| 1月~3月頃予定 | 道の駅交流事業 道の駅原鶴冷凍柿の販売 | 道の駅むなかた直売所 | 道の駅原鶴から届く「冷凍柿」を販売予定です | |

2024年2月

| 日 | イベント名 | 開催場所 | 内容 | 休館日/2月26日(月)・27日(火) |
|---------------|--------------------------------|------------|--|---------------------|
| 1日(木)~ | 鐘崎天然とらふくまつり・ 鐘崎天然ふくまつり | 道の駅むなかた直売所 | 鐘崎の天然とらふく、天然ふぐをPR | |
| 3日(土) | 節分恵方巻販売 | 道の駅むなかた直売所 | 節分と言えばコレ。特設コーナーにて販売します | |
| 11日(日)~14日(水) | 2024 福津・宗像フラワー バレンタインイベント開催 | 道の駅むなかた直売所 | 宗像地区の5つの販売所連携企画「フラワーアレンジメント」の プレゼント企画です | |
| 下旬頃 | 新酒フェア | 道の駅むなかた直売所 | 「伊豆本店」「勝屋酒造」の新酒をPRするフェアです | |

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11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

海産編

宗像・鐘崎地区では お正月料理に欠かせない ホシザメの寒干し「のうさば」

本 格的な寒さに向かう11月末から12月。宗像の鐘崎地区へ訪れると、港周辺や家の軒先に吊るされた「のうさば」を目にすることができず。のうさばとは、鐘崎で水揚げされる「ホシザメ」の寒干しの

こと。名前の由来には諸説ありますが、地元ではフグのはえ縄漁に使う縄をのうと呼び、サメがなまってさばになり合わさって、のうさばになった説が有力です。

小型のサメであるホシザメは、フグのはえ縄漁やタイの縄漁などの副産物として針にかかります。八尋眞智子さんが調理するものは、ご主人と息子さんが乗る弥栄丸で獲れたホシザメ。頭を落として内臓や中骨を取った後に背開きにし、針金のつっぱりで広げて形を整えて逆さに吊るします。10日から半月ほど干すと身はカチカチになり、絶好の保存食になります。

ホシザメ自体は1年中獲れるものの、八尋さんがのうさばを仕込むのは11月から2月の寒い時期だけです。「気温が低い

と味が落ちるけんね。冬の北西の寒い風にさらすことが大事」と、おいしいのうさばを作るコツを教えてくださいました。

その後、干し上がったのうさばを沸騰した鍋に入れて茹でてぬるま湯に取り、ザラザラのウロコを丁寧に手で落としていく八尋さん。肌がツルツルになった状態のものを短冊切りにし、醤油や酒などを合わせたタレに漬け込めば、鐘崎の珍味・のうさばの出来上がりです。コリコリとして白い腹部分は柔らかく、お酒が恋しくなる味。正月には欠かせない祝い膳として鐘崎に伝わるこの郷土料理は、寒い冬のみどころ、道の駅むなかたに登場します。



▲弥栄丸が山口県沖で獲ってきたホシザメ。細長く、背に白い星状の斑文が散らばる。



▲八尋さんは生きたものを新鮮なうちに捌くため、身もキレイ。



▼ホシザメが吊るされた様子。



八尋 眞智子さん
のうさば作りのベテラン。鐘崎地区でもホシザメが手に入りやすくなったため、冬になると、八尋さん(ご主人の乗る弥栄丸)にホシザメ漁の依頼があるそう。

達人 推薦人

獲れたホシザメを購入し、加工調理して出品される方が多いなか、八尋さんは自船で獲ったものを使用。新鮮なうえに、ウロコ取りなどとても丁寧な下処理をされています。



水産・水産加工課 主任 藤井 武
元気がいいに宗像の魚をおススメしています

旬の達人 2

農産編

宗像の自然、生地との対話が作り出す 安心・安全を目指した父子の麺

宗 像市南部、緑に囲まれた集落に佇む小さな製麺所。ここ「山田製麺」はおよそ30年前に初代の山田祐三さんが創業し、現在は2代目を継ぐ長男の祐一郎さんと父子二人三脚で製麺に励んでいます。うどん麺と中華麺を主力商品に、新そばの時期にはそばを打つことも。取材に訪れた時には、うどん麺の製麺をしていました。

まず生地の塊を製麺機のローラーに入れ、薄く延ばして麺帯と呼ばれる帯状の生地にしていきます。このとき2枚の麺帯を重ねて圧力をかけながら延ばすことで、きめ細かくコシのある麺が出来上がるそう。一度では薄くできないため何度か繰り返して延ばしていくのですが、「回数に決まりはないんですよ。手触りで生地の弾力を確かめながらその日の湿度や温度に合わせて延ばします」と祐三さん。あくまで製

麺機は道具として、職人の技と勘を生かす「手打ち」にこだわって製麺していると教えていただきました。延ばした生地は再び製麺機にかけて裁断し、1日ほど熟成させればうどん麺の完成です。

「山田製麺」のうどん麺は、もっちりしつとも程よくコシのあるやわごし食感が特徴的。つるんとした喉ごしも心地よく、温かい麺はもちろん冷たい麺にしても最高です。その美味しさの秘訣には、土地の恵みも関わっていると祐一郎さんは言います。「ここ宗像市久原の一帯は近くの許斐山(このみやま)がもたらす美味しい水に恵まれた地域で、平清水と呼ばれるんです。その地下水と県産の小麦粉、塩だけで製麺することで旨みを引き出



▲年末には地元・宗像で生産されるそば粉を使った年越しそばが登場予定。



▲製麺所には祐一郎さんの奥さんが営むうどん店「こなみ」も併設しています(月火休み)。
▲山が描かれたロゴ入りのパッケージが目印。店舗や「道の駅むなかた」物産所で販売。



美味しい麺ができました!

山田 祐三さん・祐一郎さん
祐三さんが宗像市久原の美味しい水に惚れ込み「宗像庵」として製麺を始め、2019年に祐一郎さんへ代替わりして「山田製麺」に屋号を変更。祐一郎さんは「ヌードルライター」として新聞でも連載中。



▲製麺機のローラーに生地を入れ、二重にして圧力をかけ、薄く延ばしていく工程。



▲生地をカットする工程。麺の種類(うどん、細麺・中太麺・太麺の中華麺)で刃の幅を変えます。

達人 推薦人

2代目を継いだ祐一郎さんが原材料を見直し、地元のものにこだわって製麺している「山田製麺」の麺は絶品!これからの季節はお鍋のシメにもおすすめです。



農産・加工・工芸課 係長 吉田 直也
道の駅むなかたの海産物と合わせた、みぞれ鍋が食べたい!

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。

小麦などに含まれるグルテンを使用せず、宗像・福津産の米粉100%で作った「姫の穂」ならではのシフォンケーキです。美味しさを追求し、味の決め手となるたまごには親鶏の餌にまでこだわった宗像たまごを使用しています。もちもちしっとり、ふわふわ食感で、米本来の優しい風味が楽しめます。ティータイムのお供に体に優しいシフォンケーキをどうぞ。



スタッフ 小野 順子

シフォンケーキ 850円。

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
- | | | |
|-----|----------------|------|
| オスス | ・米粉シュークリーム | 180円 |
| ス | ・パリッシュ | 200円 |
| ス | ・なめらかプリン | 200円 |
| ス | ・米粉ロールケーキ(カット) | 280円 |

収穫体験や蕎麦打ち体験などが楽しめる「正助ふるさと村」のテナントショップ。「孝行や」では、福岡市にある点心包子・爐満の豚まんを秋冬限定で販売しています。甘みがあり厚めの皮が特徴で、ボリュームも満点です。また、むなかた鶏まは、ゴロゴロとしたむなかた鶏と野菜や春雨が入っており、どちらもう一度食べたくなります。



スタッフ 増田 旬子

「孝行や」で販売している、ろまんの豚まん(手前・350円)と、むなかた鶏まん(奥・300円)。

テイクアウトショップ 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
- | | | |
|-----|-------------|-------|
| オスス | (孝行や) | |
| ス | ・コストココーヒー各種 | 300円~ |
| ス | ・ソフトクリーム各種 | 350円 |
| ス | ・アフガード | 380円 |

海鮮丼のほか、煮付けやフライなど魚メニューが豊富で、惣菜などの小鉢を自由に取って組み合わせるスタイルの食堂です。注文率の高い海鮮丼のなかでも「タイブリ井」は、鯛とブリの刺身を大ぶりにカットし、食べ応え十分の丼。特性ダレをたっぷりかけてどうぞ。最後に茶漬け用のダシをかけ、味を変化させて食べるのもオススメです。



スタッフ 村田 由香

タイブリ丼(味噌汁・漬物付き) 1,480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)
- | | | |
|-----|----------|------|
| オスス | ・野菜の天ぷら | 250円 |
| ス | ・がめ煮 | 250円 |
| ス | ・だし巻きたまご | 250円 |

みずみずしい宗像産の玉ねぎをふんだんに使用した、ホワイトタイプのドレッシングです。風味豊かな生ドレッシングのため、玉ねぎ本来の甘みとフレッシュさが際立ち、クリーミーで口当たりはまろやか。爽やかな酸味で、たくさん野菜が食べられます。生野菜はもちろん、海鮮系のサラダや肉料理などにも合うため、自宅に常備しておくとも万能なドレッシングです。



スタッフ 堀内 純也

宗像生ドレッシング 540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
- | | | |
|-----|-----------------|--------|
| オスス | ・マルヨシ醤油お試し3本セット | 650円 |
| ス | ・宗像大島甘夏ぼんず | 756円 |
| ス | ・ナカマル醤油2本セット | 1,150円 |
| ス | ・片山醤油店2本セット | 1,188円 |

スタッフのこれ飲んでみりい~!

年末年始はこれで乾杯♪

2023年もあと僅か。1年の慰労を込めての一杯、新年のお祝いの席にオススメしたい地酒をご紹介します。おいしくて飲み過ぎ注意です。



純米大吟醸酒 神郡 宗像 500ml 2,500円

勝屋酒造

純米大吟醸 寿限無じゅげむ 720ml 1,750円

特別純米酒 ゆめ宗像 720ml 1,450円

特別純米酒 宗像のちから 720ml 1,600円

純米吟醸酒 玄海 沖ノ島 720ml 2,100円

純米吟醸酒 寿限無じゅげむ 720ml 1,500円

伊豆本店

酒のつまみにピッタリ

博多 乾熟明太(辛口) 1本入り 1,080円

明太子をからすみタイプに仕上げた、新珍味

いかキムチ 160g 780円

スルメイカのキムチ和えて、やみつきになる味と辛さ

ビーフジャーキー 30g 890円

牛肉の旨みが凝縮され、噛むたびに肉の味わいが楽しめる

宗像金平糖(塩・きなこ) 40g 各600円

宗像市大島の塩を使用した金平糖。きなこ味も地元大豆を使用

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」まいどー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「お酒に合うおつまみセット」

- 博多 乾熟明太/ビーフジャーキー/宗像金平糖(塩&きなこ)
- 応募締切
(1回目)2023年12月31日、(2回目)2024年1月31日、(3回目)2024年2月29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。



※QRコードは(株)デンソーウェブの商標登録です

『道の駅むなかた』にRVパークがオープンしました!

RVパークは、日本RV協会が「快適に安心して車中泊ができる場所」として認定した車中泊専用スペースです。現在、全国のRVパーク数は300か所を超え、いま人気の車中泊スポットとなっています。宗像の美味しい食材と豊かな自然環境の中で、車中泊の旅を楽しみに来ませんか?

▲オープニングセレモニーの様子

ご利用案内

料金 **3,500円**(税抜)

- ・チェックイン/13時以降
- ・チェックアウト/翌11時まで

オプション

ピザを焼きながらBBQを楽しめるグリルです

BBQグリルの貸出

料金 **1,800円**(税抜)

- (炭/金網/炭用トング/着火剤/着火器具付き)

スペース 利用スペースは4区画

- ・釣り川沿いの見晴らしの良い場所(3台)
 - ・プライベート空間を確保してゆったりと楽しめる場所(1台)
- 旅のスタイルにあった宿泊スペースをお選びください



お問い合わせ
道の駅むなかた
TEL:0940-62-3024
(9:00~17:00)

ご予約はこちらから▶



クリスマス、年末年始の準備も『道の駅むなかた』で!

クリスマス 12月上旬~25日(月)まで

食卓を華やかに♪

- ・ローストチキン、ローストビーフ、ステーキ、ピザ、パン、洋菓子など

年始 2024年の初売りは1月6日(土)

『道の駅むなかた』オリジナル福袋の販売

価格は新年の西暦に合わせて2,024円!
限定200個
お買い物割引券が入っていたらラッキー! 新年の「運試し」にいかが?!

先着300名様に初売りご来場プレゼント
「干支エコたわし」も!

※画像は過去の福袋 ※1人1個

年末 毎年人気の天然ブリ販売

限定100本の予約販売
・1本売り 4kg台・8,000円~



予約受付は2023年12月10日(日)まで

※申し込みや詳細はサービスカウンターへ

※予約での加工代金は無料 ※受け渡しは12/29(金)・30(土)

12月26日(火)から1本売りの店頭販売も行います。

・刺身の柵販売もあり

※予約不要 ※売り切れ次第終了

ほかにも

- ・しめ縄やミニ門松
- ・フラワーアレンジメント
- ・お正月用の食材 など販売

お雑煮や鏡餅に欠かせないお餅や年越し蕎麦、かまぼこ、黒豆など



12月下旬~30日(土)まで

「道の駅むなかた」オンラインショップ 上半期これが売れたベスト

オンラインはコチラ



博多織・二つ折り名刺入れ (全5種類)

昔ながらの技術・手法で作られた伝統的工芸品「博多織」。その織物の生地で作ったボックス型の名刺入れ。カードケースとしても使えます。自分用として、贈り物としても喜ばれます。 店舗:株式会社 数奇屋



女性人気 NO.1
博多織 華皿と花
上品で華やか! その美しい柄に思わずうっとり

男性人気 NO.1
博多織 献上柄(黒白)
黒と白でシックな柄。幅広い年代の方に好まれる

女性らしいデザインで気に入っています。

この博多織の名刺入れに一目惚れして購入しました。色合いもよくて、入れやすく使いやすく、お気に入りになりました!

他の種類もチェック!



番外編

オンラインショップ担当者のコレもおすすめ!

『蘭花房』の胡蝶蘭

(キューヘングリーンサービス株式会社内)

オンラインショップでは胡蝶蘭も購入できるのを知っていませんか?

自宅、オフィスで気軽に楽しめる愛情たっぷり育てられたミニ胡蝶蘭です。1本立と2本立があります。

※メッセージ対応可



ピンク バタフライ

満天紅

※詳細はオンラインショップサイトにてご確認ください。



Best Buy! 御宿はなわらび 天然活き槍イカ (冷凍)

鐘崎漁港で水揚げされ、職人が手早く捌いた新鮮なイカを、-60℃で急速冷凍。イカ本来の美味しさ・鮮度を保ったままご自宅にお届けします。お歳暮などの贈り物としてもどうぞ。 ※イカの大きさも選べます 店舗:御宿 はなわらび

Best Buy! 鷹羽屋 玄海ホルモン

自慢の甘辛タレが決め手! 歯ごたえ抜群の国産豚ホルモンと自慢の甘辛タレがよく絡み、お酒との相性抜群です。ごはんもよく進みます。 店舗:鷹羽屋



作ってみんな! 旬レシピ さつまいも、りんごあんの餃子皮包み(15個)



栄養士 高田 満貴子先生監修



(材料)

- 餃子の皮..... 30枚
- A.いもあん
 - さつまいも..... (正味)300g
 - バター..... 20g
 - スキムミルク..... 20g
 - 砂糖..... 50g~
 - ラム酒(またはバニラ)..... 大さじ1
- B.りんごあん
 - りんご1個(3mm程にみじん切り)塩..... 小さじ1/3
 - レモン酢..... 大さじ1~
- ※りんごの代用として パイン缶輪切り5枚でも可
- 油(揚げ用)..... 適宜

(作り方)

- 1 さつまいもは2cm程に輪切りにし、皮をむく。すぐ水に浸けたあと、茹でて粉ふき芋にする。バター、スキムミルク、砂糖を加えてよく練りあげ、最後にラム酒を加える。
- 2 A.いもあんとB.りんごあんを混ぜ合わせ、1枚の餃子の皮にのせる。皮の周りに水をつけたあと、もう1枚、餃子の皮をかぶせて口をしっかりと止める。(ポイント1)丸い縁に少しひだを付けても、餃子包みでも可
- 3 フライパンに油を1cm程入れ、160℃(やや低温)に温め、揚げ焼きにする。裏返しをして両面が色よく、皮がパリッとするくらい焼いて油を切る。