



まいど



お得な情報は
ここからゲット!



旬の達人の技を紹介
特集1 **じゃがいも**

一度食べたら
みんなファンに!



2024年 3月・4月・5月 『道の駅むなかた』&周辺のイベント情報



2024年3月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/3月25日(月)
1日(金)~3日(日)	ひな祭り	道の駅むなかた直売所	ひな祭り関連商品を販売します	
2日(土)・3日(日)	ファミリーフェスティバル	芝生広場	家族で楽しめるイベントです	
10日(日)	社会貢献マラソン 「アドベンチャーライト」	芝生広場	宗像の名所探しにグルメ巡り、ビーチクリーン等チームで数々のクエストをクリアしゴールを目指す冒険型マラソン ※参加申し込みは終了	
15日(金)~4月30日(火)	むなかたいちご祭り	道の駅むなかた・かのこの里・ほたるの里	各直売所で販売しているいちごパックに貼ってあるいちごちゃんシールを集めてお買物券をゲット!!	
16日(土)	潮騒ライブ	くつろぎホール	大人気! 鑑賞無料のプロの演奏家による生演奏ライブ	
16日(土)~20日(水・祝)	春のお彼岸和菓子販売	道の駅むなかた直売所	ぼたもちや団子など、お彼岸にちなんだ和菓子を販売します	
17日(日)	むなかたウォーキング	芝生広場・多目的広場	宗像の魅力を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 ※参加申し込みは終了	
中旬頃	釜揚げひじきの販売	道の駅むなかた直売所	大島産釜揚げひじきを販売します	
24日(日)	デニシエマーケット	芝生広場	ハンドメイド雑貨や古着が集まるマルシェです	
29日(金)・30日(土)・31日(日)	あんぱんパーク 道の駅むなかた	芝生広場	人気店の「あんぱん」が大集合! あんぱんの他にもいろいろなパンも楽しめます	

2024年4月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/4月22日(月)
12日(金)~14日(日)	大創業祭	道の駅むなかた直売所	イベント期間中、賞品が当たる大抽選会を開催します	
下旬頃	釜揚げひじきの販売	道の駅むなかた直売所	地島産釜揚げひじきを販売します	

2024年5月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/5月27日(月)
初旬~中旬頃	甘夏フェア	道の駅むなかた直売所	甘夏や甘夏関連の商品を販売	
上旬頃	真鯛販売開始	道の駅むなかた直売所	ごち網漁(袋状の網で捕る漁法)で獲れた鯛を販売します	
5日(日)	こどもの日	道の駅むなかた直売所	道の駅むなかた直売所 スタンプラリーでお菓子をゲット(小学生以下対象)	
3日(金・祝)~12日(日)	母の日イベント	道の駅むなかた直売所	母の日に贈りたくなる、おすすめ商品が盛りだくさん	
25日(土)~26日(日)	ファミリーフェスティバル	道の駅むなかた直売所	家族で楽しめるイベントです	

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。 ※2024年2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

料理人も注目する 力丸さんの野菜 春は赤土じゃがいもで決まり

見 た目からしてまるまると大きい。店頭に並べると「待つとったっちゃが」と、毎年心待ちにしている方も多い。力丸さんのじゃがいも。4反ほどの広大な敷地を活用し、久さん、洋子さん、息子の弘一さんの3人で丹精込めて栽培されています。

一般的な時期より遅くし、土の中で十分に熟して大きく育つのを待ちます。葉の垂れ具合をみて収穫の時期を見極めるのも、経験がなせる技。掘ったら日に当て過ぎないようにすぐに暗い貯蔵庫に保管します。少し置いて乾かし、水分を減らすことでおいしさが増すそうです。

洋子さん。約10年前は農耕に不向きな状態でしたが、堆肥を入れ、熱心に土づくりをし、野菜の特性に適した土壌を作り上げてきました。育てるときも減農薬で、味にも健康にも配慮されています。

道の駅には4月頃から春の新じゃがが出品され始めますが、力丸さんの出荷は5〜7月頃からと少し遅め。成長期を暖かい時期に迎えられるよう植え付けを

「野菜の出来はとにかく土づくりに左右されます。うちは赤土。赤土は、粘土質が強くて扱いにくいんですが、いもがおいしく育ちます。里芋や果物とも相性がいいんです。教えてくれたのは

今ではじゃがいものほかに、ズッキーニ、ほうれん草、人参、ブロッコリー、玉ねぎなど、数え切れないほどの野菜や果物を栽培し、道の駅に出荷。力丸さんが作る野菜は安全・安心で料理業界にも多くのファンがいるほどです。特に料理の万能手であるじゃがいもは、味が濃くてホックホク。ぜひ手に取って、春の息吹を感じてください。



力丸洋子さん(右)、久さん(中央)、弘一さん(左)
3人で力を合わせ、数多くの野菜・果物を栽培しています。その作付けの量もかなり多いそう。じゃがいもは春と秋に2度植え付け、収穫されています。



▲じゃがいもに付いた土を軽く払い、次々とコンテナに入れる洋子さん。



▲じゃがいもの株を引き抜く弘一さん。
▲株を引き抜いた後、トラクターで土の中に残っているじゃがいもを掘り起こします。

▶皮、果肉ともに淡黄色である出島(品種)。ホックホクで甘く、「力丸さんのじゃがいもは他のとは全然違う」と熱烈なリピーターさんもいるほど。



達人 推薦人

袋詰めにしたじゃがいもを並べると、やっぱり大きい!赤土独特のクセを理解し、野菜が元気に成長できる土壌環境を作られている証です。湯がいてバターをのせると抜群においしいですよ。



農産・加工課 道崎 幸子 ジム歴6年で、筋トレが趣味!

旬の達人²

水産加工編

他にない、おいしいものを作りたいたい その熱意から誕生した珍味

鐘 崎漁港で代々漁業を営む明神丸水産。漁師のご主人・権田

猛雄さんと息子さんが魚を獲り、奥さんの静香さんが加工を担当しています。なかでも「イカのみりん干し」が大人気商品ですが、スルメイカを調理する際に出る肝(みそ)は廃棄されていました。12月〜1月の旬のスルメイカを扱うため、身と連動して大きな肝。静香さんは、この肝を活用できないかと半年間、商品開発に苦心。家族や特にお孫さんの感想を取り入れながら試行錯誤し、ついに誕生したのが、イカみそ味噌です。

「肝だけに、臭み取りがキモ」と茶目っ気たっぷり。普段は饒舌ですが、一番苦労した臭み取りの方法は

企業秘密と、この時ばかりは口を閉ざす静香さん。薄皮のはぎ取りや洗浄など、丁寧に下処理をした肝を一度冷凍。その後、鍋でほかの調味料を順番に加え、コトコト1時間ほど煮て味のバランスを整えていきます。もちろん原材料にも妥協は一切ありません。無添加有機味噌に、地元醤油屋さんの糀でつくった甘酒、沖縄・喜界島のきび糖、アガベシロップなどを加え、子どもでも食べやすいよう

少し甘めの味付けに。おいしいはもちろん、体に良いものを食べてほしいという、静香

製造から瓶詰めに至るすべてを手作業で行うため、生産量は少なめ。それでも「ご飯が止まらない」「野菜スティックにディップして食べている」「クリームチーズと合わせてパンにのせてもおいしい」などの評判が静香さんの耳にもどんどん入ってきているそう。この希少なイカみそ味噌が購入できるのは、明神丸水産の店舗と『道の駅むなかた』のみです。

こんど しずか
権田 静香さん
家族で明神丸水産を営み、主に加工、販売を担当。信念は「他にない、おいしいものを作る」で、イカの肝の臭み取り研究に半年間も没頭した。明るいその人柄にファンも多い。



「おいしい、食べてみらん?」



▶イカみそ味噌はごはんのお供にピッタリ(右)。お好みの野菜をカットして付けて食べる(左)のもおすすめです。



こだわり抜いた原材料

- 旬のイカのみそ
- アガベシロップ
- 沖縄きび糖
- 国産しょうが
- 無添加有機味噌
- 本みりん
- 手作り甘酒



▶使用する鍋も、何度も試して選んだそう。イカの肝(みそ)に、ほかの調味料を加えています。



▶味噌を投入。量が増えると重みも増します。焦げないように混ぜ続けるのもひと苦労。



▶滑らかな液状にするため、ブレンドも活用。こぼれないよう注意しながらかき混ぜます。



▶最後にアガベシロップを混ぜたら調理は完了。冷めたら瓶に詰めます。この鍋一回で、約33瓶分。

達人 推薦人

「商品をとてもキレイに作られる方」「妥協を絶対にされない方」というイメージを持っています。イカみそ味噌は、具内外で催事販売があるときに持っていき、自慢の商品です。



加工担当 松山裕美
お酒大好き…だけど現在ダイエット中!



▲鐘崎漁港に店舗を構える明神丸水産。店内の壁には、お店を訪れた芸能人の写真がいっぱい。



「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。

JAむなかた直営
米粉パン工房「姫の穂」

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

☎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



店長 高橋 貴弘

地元の魚を使った商品をと開発したのが「地魚サンド」です。サワラ、タイ、シイラなど、その時に獲れた魚でパンに挟む魚の種類も変わります。切り身をカリッと揚げ、そこに相性抜群の梅のタルタルソースを組み合わせました。ソースは梅のハリカリとした果肉が感じられ、食欲をそそる味に。今日何の魚が挟まれているかは、店頭へ来てのお楽しみ。



通年メニューの「地魚サンド(360円)」。

レストラン
おふくろ食堂はまゆう

- ・野菜の天ぷら 250円
- ・がめ煮 250円
- ・だし巻きたまご 250円

☎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)



「玄海茶漬(1,200円)」。
赤だし味噌汁と漬物が付いています。



スタッフ 村田 由香

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「玄海茶漬(赤だし味噌汁、漬物付き)」。

大ぶりに切ったタイとカンパチが、たっぷりのゴマが入ったタレに漬けてあります。まずはそのまま刺身を味わい、そのあとは汁ごとご飯に乗せ、アツアツの煎茶をかけて。2つの食べ方で、おいしさを楽しんでください。

テイクアウトショップ
宗像や・孝行や

- (孝行や)
- ・コスタコーヒー各種 300円~
- ・ソフトクリーム各種 350円
- ・アフオガード 380円

☎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



スタッフ 増田 旬子

収穫体験や蕎麦打ち体験を楽しめる「正助ふるさと村」のテイクアウトショップ。今回のおすすめはソフトクリームにエスプレッソをかけた「アフオガード」と、香り高い「コーヒゼリー」にソフトクリームを乗せた「コーヒゼリーソフト」。そのまま飲んでもおいしいCOSTAコーヒート、ミルク感たっぷりの宗像ミルクソフトのマリアージュを楽しんでください。



「コーヒゼリーソフト(手前:380円)」
「アフオガード(奥:380円)」。

スタッフのこれ食べんしゃい!

もうじき桜の季節。道の駅のパン売り場も、個性派パンや王道パンで春らんまん♪ 出会いの春は、お気に入りのパンにめぐりあえるかも!?



ぶどう食パン 240円
販売:社会福祉法人宗像会くすの木園

果肉感たっぷりの干しぶどうと自慢の食パンのコラボ

本場ドイツ産のライ麦を使用したハードパン



ミッシュブロード (レーズン&くるみ) 450円

カラフルなメロンパン 全7種類

キャラメルナッツメロンパン 280円



抹茶メロンパン 220円
販売:キッチン彩

ホイップとフルーツの甘い誘惑



海賊のデザート 330円
チョコ&ペアフルーツ 330円



あまおういちごメロンパン 280円

甘さ控えめのつぶ餡が端から端までギッシリ

クリームイチゴのサンド 350円
販売:神戸サンド屋



小倉あんぱん 250円

具材を自由にトッピングしてオリジナルのピザに

ピザ生地 390円



よもぎあんぱん 290円(2個入り)
販売:グリーン工房

強力粉(全粒粉) 400円
販売:まねき猫(株)アグリキャッツ

発酵バターが香るやわらかな食感

発酵バタートースト 250円
発酵バターのメロンパン 190円
販売:パンブリエ



外はサクサク中はフワフワ約39cmのたっぷりサイズ!

クロワッサン食パン 700円
販売:峠のパン屋

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「いちごスイーツセット」

いちごず/いちごロール/いちごぶり

応募締切

(1回目)2024年3月31日、(2回目)2024年4月30日、(3回目)2024年5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。



スマートフォンからのご応募はこちら



※QRコードは(株)デンソーウェーブの商標登録です

3/14(木) **前日祭**
3,000円以上のレシートで1回
サイコロチャレンジ!
🎲🎲🎲が出たら
いちごさいだあ
プレゼント!
限定
200本

3/15(金) 4/15(月) 月曜日
いちごクイズ
抽選で各期間ペア10組様を

「いちご狩り」にご招待!!

第1弾 3/15(金)~3/31(日)

第2弾 4/1(日)~4/15(月)

16th Munakata Strawberry Festival
第16回 宗像
いちご祭り
2024年 3/15(金)~4/30(火)
いちごちゃんシールを集めてお買物券をもらおう!!
宗像市にある3つの直売所「道の駅むなかた」・「かのこの里」・「はたの里」で、いちごやいちごの加工品のバックに付いているシールを専用台紙に併せて10コ集めると上記3つの直売所で使える300円のお買物券をプレゼント!

先着50名 **いちごスイーツが盛りだくさん!**
あまおうソフトにいちご1個がのってくる!!
場所 正助ふるさと村 おもてなしのお店 孝行や 宗像や
アンテナショップ 正助ふるさと村
※商品がなくなり次第終了とさせていただきます。
※お1人様1回でお願いします。

Instagram ハッシュタグ #投稿高キャンペーン
ご応募いただいた方の中から10名様に「いちご商品詰め合わせ」などをプレゼント!!
応募方法 対象商品の写真を撮って#宗像いちご祭りをつけてInstagramへ投稿!!
詳しくはQRコードをチェック!

作ってみんな! **旬レシピ**
フランスの伝統料理 **ジャガイモのチーズガレット(4~5人分)**
下準備 ジャガイモ…皮をむき、水についたら水気を拭き取る。極細切りにし、すぐAを合わせ、混ぜあわせておく
スライスハム…1cm幅にカットする
スライスチーズ…器(皿)にチーズを入れ、醤油を絡めておく
(材料) ジャガイモ…350gほど
A オリーブオイル…大さじ2 (または、サラダオイル)
塩こしょう…各少々
バター…5g
スライスハム…3枚(約40gほど) (または、スライスベーコン)
(作り方) ①フライパンにバターを入れて中火弱で溶かし、火を止める。Aと合わせたジャガイモの半量を広げ、ハムをのせる。
②醤油を絡めたチーズを①に重ね、残りのジャガイモをさらにのせる。
③表面を平らにし、中火弱で約8分焼く。
④ジャガイモのフチに焼き色が付いたら、上下を返す。粉チーズを振って上蓋をし、さらに6分焼く。
⑤最後にみじん切りしたパセリを散らし、切り分けて召し上げろ。

お知らせ 宗像観光お土産館の営業終了のご案内

本年3月末をもって、宗像観光お土産館の営業を終了いたします。これまでご愛顧いただき、ありがとうございました。
また、本年秋には、工芸雑貨、花卉園芸品などのショップとしてリニューアルオープンする予定です。



4月から物産直売所売場のおみやげ品・贈答品コーナーが一部変わり、商品がより見やすく、充実する予定です。

ONLINE SHOP **まずはいっぺん食べてみて~!**
お試し価格にてご提供します♪

道の駅むなかた人気のレトルト食品やご飯の素をセットにして、お試し価格でお届けします。「まずは試みに食べてみたい!」方におすすめです。
※追跡メール便にてお届けします。オンラインショップ内の注意事項をご確認ください。

商品の紹介やオンラインショップならではの情報を発信しています。
Instagram チェック!
むなかた牛ビーフシチュー
むなかた鶏カレー 1,600円
むなかた鶏・むなかた牛がご自宅で楽しめる♪贅沢なセットです。
天然ひじきご飯の素
天然わかめみそ汁(4個) 1,300円
和食にぴったり♪海の恵みがたっぷりつまったセットです。炊いてもよし! 混ぜてもよし! のひじきご飯の素とお湯を注ぐだけで簡単に作れる天然わかめのみそ汁。ご家庭で簡単に海の幸が楽しめる自慢の商品です!

他にも! **おつまみお試しセット** も 作りました!
厳選おつまみ3点セット 2,500円
お酒に合う! 必ず一度は食べてほしい人気のおつまみ3点です。
むなかた鶏のやわらか炭火焼
博多乾熟明太(辛口)
海干
むなかた牛ビーフジャーキー

『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も販売中!

『道の駅むなかた=オンライン』春のイベント

Event 1 **宗像いちご祭りオンライン**
期間 開催中~4/30(火)
※オンラインにて先行開催中
毎年恒例!「宗像いちご祭り」を今年も開催します!あま〜採れたていちごやスイーツを販売中。ギフトにもぴったりです♪
Event 2 **新生活応援フェア**
期間 開催中~4/30(火)
※オンラインにて開催中
道の駅むなかたでは新生活をスタートする皆様を全力で応援します!ご自分用に、大切なあなたに♪素敵なお品と共にご生活をスタートしませんか?
Event 3 **宗像海藻フェア**
期間 3月中旬~5/31(金)
春に旬を迎える宗像市産の海藻。皇室に献上される「地産天然わかめ」やアカモクなど、道の駅むなかたならではの海藻が大集合!毎年お問合わせも多い人気のイベントです!