

旬の達人¹

海産編

大海原を走る二艘の船 潮風を切り進むその姿は 親子二代で操業するヤリイカ漁

そろそろ日が傾き始める16時頃、海の沖合から鐘崎漁港に戻って来る2艘の船。先に到着したのは「第八神宮丸」を操る息子の魚住純さん。続いて父の信一さんが乗る「神宮丸」が戻ってきました。魚住さん親子が操業するのはヤリイカ漁。深夜2時に鐘崎漁港を出船し、約50km沖合の沖ノ島付近まで約3時間船を走らせます。真っ暗闇の中、そ

れぞれポイントの漁場に到着すると、ビーチボール大の浮き球に、スッテと呼ばれる疑似餌を付けた糸を海に垂らして仕掛けていきます。徐々に夜が明け、空が明るくなった頃、仕掛けていた糸を引いてイカを釣り上げる二人。別々の船ですが、時には手を貸し合うこともあります。そして太陽が高い時間に船を引き上げると、毎日。

「長年漁師をやっている、やっぱり夜中に起きるのが辛いつちゃんね」と笑う父の信一さんに、息子の純さんが「スッテを手作業で縫い付けるのが辛いつちゃんね」と笑い返します。沖合でも電波は繋がるため、お互いに連絡し合ったり、帰りを待つ奥さんに到着時間を知らせたりと、

船は別でもやはり家族。その日獲れたヤリイカのパック詰めは、二人の奥さんと共に4人で行います。

身が透明で厚く、甘みを持つヤリイカは、火を通して身が硬くならないため、煮ても焼いてもおいしくいただけるのが魅力。でもやっぱり本来の味わいを楽しむには、お刺身が一番。ぜひ新鮮なうちに召し上がれ！



▲艶々で透明感のあるヤリイカは、これから夏にかけて豊漁を迎えます。



▲獲れたヤリイカは港に到着後、卸業者が待つ活魚車へ移します。



▲父と息子、それぞれの船で漁に出ます。



▲一つひとつ手縫いするピンクのスッテ(疑似餌)。



▲興奮したイカは体色が真っ赤に変化します。



▲二人の奥さんも含めて、家族でパック詰めにします。

達人 推薦人

魚住さん親子が伝統的な漁法と技術で水揚げした新鮮なヤリイカは、プリプリとした濃厚な旨み。商品のパック巻も見栄え良く、下処理も丁寧にされているため信頼感があります。

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♪



▲ミニ・中玉・大玉と、大きさによってそれぞれ違った特徴を楽しめる。

旬の達人²

農産編

情熱と愛情を一身に受けて誕生した 真っ赤で高糖度のフルーツトマト

トマト農家で育った影響もあり、31歳で脱サラをして農家に転身した松尾康司さん(45)。「トマトをもっと好きになつて欲しい、嫌いな人も食べられるトマトを作りたい」。第二の人生を懸けたトマト作りの挑戦が始まりました。

大切にすることが対面販売です。お客さんから生の声を聞くことで、やるべきことが明確になりました。トマトが敬遠される理由の酸味、特有の野菜臭さ、ドロツとしたゼリー質の部分は少なく、おいしさをより際立たせるに糖度の高さや皮の厚さなど、理想を求めて試行錯誤を繰り返します。ハウス内の温度管理の調整はもちろん、トマトの甘みをコントロールするため、水分量を極端まで減らした独自の育苗方法で、一粒に含まれる糖分を引き

上げます。安心して口にしてみらえるよう化学肥料は一切使用せず、オリジナルの肥料での土づくりを目指しました。

夏場はミニトマトを栽培し、1月から6月には人気のオリジナルブランド「とMAX」も登場！こちらは生産期間が限られており、主に対面販売で購入することができます。標準糖度10度、最高糖度は14度にも達する、まるでフルーツ感覚のトマトです。「トマト嫌いの子

が食べられた」「食後のデザートになる」と口コミでも高評価を得るほどに。

現在、松尾さんのトマトは『道の駅むなかた』に出荷するほか、スーパーや農園などで、販路もファンも全国規模へ拡大しました。いずれは海外進出も視野に入れているそうです。

それでも、自慢のトマトの魅力を直接伝えていきたいと、松尾さんは今も対面販売の機会を大切にされています。



自慢のトマト
今年も
お届けします

まつお こうじ
松尾 康司さん

「とまとのまつお」代表。実家がトマト農家で6歳の頃から家業を手伝う。脱サラして31歳の時に就農し、土地も販路もなくゼロからスタート。現在は、宗像市と福津市にそれぞれ農園を構えている。

▶伸びていくトマトの茎や枝を支柱やビニール紐に固定して直立誘引することで、株の形が整い実をつきやすくします。



達人 推薦人

トマトのこになると、ひときり饒舌になる松尾さん。それほど愛情を持って育てていらっしゃる。丁寧に、真摯に向き合う姿が印象的です。



農産・加工・工芸課 係長 吉田 直也
トマトやとうもろこし、きゅうり、夏野菜を食べて元気に過ごそう！



ニコも寄っとこ!

『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。

JAむなかた直営 米粉パン工房「姫の穂」

・自家製カスタードクリームパン	160円
・塩パン	160円
・シナモンロール	200円
・フィナンシェ	200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

今回のイチオシは宗像産の卵を使用した「焼きドーナツ」。揚げずに焼いているのでヘルシーで、卵の優しい風味が際立ちます。もう一つのおすすめは、ボリューミー満点の「黒毛和牛のメンチカツバーガー」。肉肉しいメンチカツに濃厚なソースと粒マスタードがアクセントになった、夏の暑さを吹き飛ばすパワフルな味わいです。



店長 高橋 貴弘



「焼きドーナツ (1袋350円)」。

「黒毛和牛のメンチカツバーガー (380円)」。

レストラン おふくろ食堂はまゆう

・玄海茶漬けセット	1,200円
・えび天丼	1,300円
・鯛ぶり丼	1,480円
・鯛・マグロ丼	1,480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)



「刺身盛り (830円)」。
活魚を店でさばくので鮮度抜群!



調理担当 嘉村 洋子

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)と好きなものを組み合わせて、自分だけのオリジナル定食を作るのも楽しいですよ。

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

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。暑い時期に人気を集めているのが「大島あまなつソフトクリーム」。宗像・大島の特産品として有名なあまなつを使ったソフトクリームは、爽やかな酸味とさっぱりとした甘み特徴です。コーンとカップが選べるので、お好みの食べ方どうぞ!



スタッフ 八谷 恵子



さっぱりとジューシーな
「大島あまなつソフトクリーム (350円)」。

スタッフのこれ食べんしゃい!

夏の風物詩でもある、福岡の郷土料理「おきゅうと」と「ところてん」。

どちらも海藻から作られているためよく似ていますが、原料や食感が異なります。

しかし共通するのは食物繊維が豊富で低カロリーなこと。冷やしてツルッと召しあがれ!

おもてなしに「ところてん」

宗像市では「ところてん」をお茶請けとして出す家庭も多く、甘めのごま醤油など、家庭の味でとてもなまします。ちなみに関西では黒蜜をかけていた地域もあります。



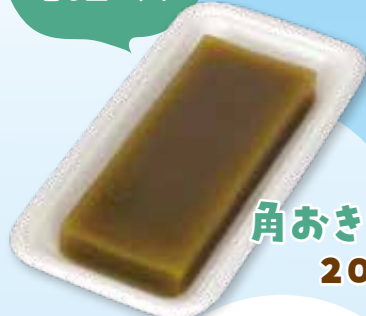
クルクルと
細長い筒状



おきゅうと
(3本入り)

200円~

短冊状に
カットして
召し上がれ!



角おきゅうと

200円~

初夏に
ピッタリ!



おきゅうと 200円~

福岡の郷土料理の「おきゅうと」は、もちりとした弾力が魅力。好みの大きさにカットして、ポン酢や酢しょうゆなどをかけていただきます。



ところてん
200円~

ツルツルとした喉越しのところてんは、海藻の天草を煮溶かして、冷まし固めたもの。「天突き」と呼ばれる器具で押し出し、細い糸状になっています。

もう一品
欲しい時に◎



ところてん
200円~

なかなか
手に入らない
貴重なもの!



おきゅうと草
2,500円

「おきゅうと」の原料「おきゅうと草」は、今では手に入りにくい貴重なもの。早々に売り切れる場合もあるので要チェック!

『ところてん』の作り方

- ① 天草を水で戻し、水を切る
- ② 鍋に、水(5ℓ)・酢(大さじ2)・戻した天草を入れ沸騰させる。沸騰したら弱火にし、時々混ぜ、約1時間煮詰める
- ③ 天草がドロドロに溶けたらザルで漉し、型に流し込んで固める

ところ天草
700円

ところてんの原料である「天草」は、春から初夏にかけて収穫期。自宅で作作りしてみませんか?



毎月3名に当たる読者プレゼント

夏号は
「あなご万能だし+わかめそうめん
&あまなつそうめんセット」



応募締切

(1回目)2024年6月30日、(2回目)2024年7月31日、(3回目)2024年8月31日 ※各回ごとにご応募可能です。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。

? My道プレゼントクイズ

Q1 道の駅むなかた出品者で1年を通してヤリイカ漁を専門とされる漁師さんは何人いるでしょうか? 20人以下は、○・×どちらでしょう!

ヒント 水産加工場受付

Q2 道の駅むなかた出品者でミニトマトを出荷されている方の苗字に、日南・辻・白石・松尾・吉田はあるでしょうか? ○・×どちらでしょう!

ヒント 農産スタッフ

応募用紙

住所 〒

氏名

電話番号

プレゼントクイズの答え

※○か×でお答えください。

Q1

Q2

2024年9月1日(日) リニューアルオープン(予定)!



『道の駅むなかた』東館(旧おみやげ館)にオープンする、花き園芸と工芸雑貨に特化したショップです。「ゆとりのライフスタイル」をコンセプトにした、ナチュラルでオシャレな空間づくりが特徴的。工芸品の「匠コーナー」や催事コーナーを設け、ワクワク感が満載です。近郊のフラワーショップも参加し、いろいろなニーズに応える花を展開します。

気軽にふらっと立ち寄って宗像の食材を使った季節のスムージーや定番のスムージーを楽しめる、スムージーのテイクアウトショップが併設します。

お楽しみに♪



※土日祝は50円アップ
他詳細は総務企画部
(☎0940-62-3024)まで
※受付時間9:00～17:00



オンラインショップ会員1000人突破を記念し、日頃の感謝を込めて
会員のみなさまに『道の駅むなかた』の人気商品をどーんと!プレゼントします。

キャンペーン期間中、税込3,000円
以上お買い上げいただいた方に『何
がもらえるかお楽しみ♪人気商品』を
プレゼント。
※お一人様1回のみ

2024年6月1日(土)～
先着100名様限定(なくなり次第終了)

①プレゼントは送付先にお送りします。ご注文者様にお送りすることはできません。

②プレゼント内容の指定(常温・冷蔵・冷凍の指定も含め)はできません。あらかじめご了承ください。



※写真はあくまでイメージです

スマホ・パソコンで
お買い物♪

1.6

なにが当たるかはお楽しみ!
おまかせ景品が当たる!

期間中 **100** 様限定

いづれか
2点購入すると
「ガチャピー」に
参加できる！

第2弾もお楽しみに!



こんな内容を
発信しています

『道の駅むなかた宣伝隊員たえちゃん・ゆみちゃん』が3月から活動スタート。
生産者さんの紹介や、新商品から旬の食材まで、今までにない視点で
魅力を発信していきます！

いつも
賑やかに
撮影♪



**宗像市役所で
活動の記者発表も
行いました！**



**チャンネル登録
お願いします！**



『道の駅むなかた』スタッフの
たえちゃん・ゆみちゃん

<https://www.youtube.com/@user-ko9qi7up9x>