

福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

と 魚 と 魚 と totto-to

Vol.13
2021.2

特集

鐘崎天然とらふくフェア

今号の魚ker

佐藤彰子さん



料理研究家

さとう しょうこ

佐藤彰子さん

福岡県の魚にこだわる人々を紹介するコーナー。今回は、テレビでもおなじみの料理研究家 佐藤彰子さんを訪ねました。



離島で、魚のさばき方教室!?

糸島市岐志漁港を出港した船は、20分足らずで目的地の姫島へ。島に着くと、笑顔で出迎えてくれたのが、今回の主役 佐藤彰子さん。

佐藤さんは、平成28年から、ここ姫島で島外の方を対象に「お魚さばき方教室」を開催しています。この日、さばくのは2キロはあろうかという立派な鯖。もちろん、姫島の漁師さんが釣り上げたものです。「見事な鯖でしょう!」と、まるで自分で釣ってきたかのような表情の佐藤さん。

早速、参加者のみなさんに鯖のさばき方を指導していきます。「捌くときは、教科書どおりにいうと、腹から背、背から腹やけど、骨から身が離れさえすれば、どうでもいいけん。」時折、出てくる博多弁(糸島弁?)も魅力のひとつ。

なぜ、姫島で料理教室なのか尋ねると、「私が魚

料理の講師として頑張っている姿を島のみんなにみてもらいたかったのと、大好きな姫島のことを多くの人に知ってほしかったから」と佐藤さん。

佐藤さんの祖父が島の漁師だったこともあり、幼少のころから島に慣れ親しんできたんだそう。

さて、参加者のみなさんは、佐藤さんの指導もあり、大きな鯖を見事にさばきました。ここからは、料理教室の楽しみのひとつ、試食の時間です。今回、佐藤さんは姫島の郷土料理も味わってほしいと、早朝から鯖飯、具そうめんを準備。具そうめんとは、その時期とれた魚とゴボウ、ナスを煮込んだものをそうめんにかけて料理。島では、日常的によく食べられているそう。鯖飯、具そうめんに加え、さばいたばかりの鯖の炙りがそろったところで試食会の始まり。参加者のみなさんからは、終始笑みがこぼれていました。

故郷の仲間たちと

佐藤さんは、昨春から活動の拠点を故郷の糸島に移されたそう。佐藤さんのお話からは、自分のできることを通じて、故郷に恩返ししたいという想いが伝わってきます。そんな佐藤さんの周りには同じ想いを持つ仲間も多く、仲間が企画したイベントには、率先して協力しているそう。「祖父が漁師だったこともあり、漁業関係者の方々は勝手にチームだと思って協力させていただいています。」と佐藤さん。

今年度、県が発行した冊子の中でも、地魚レシピの作成にご協力いただきました。そのことに感謝の気持ち伝えると、「自分に与えてもらった役割に使命感と感謝の気持ちをもって、これから心動かされることにエネルギーを注いでいきたいと思っています。」と笑顔で応えてくれました。

1 鯖の捌き方を説明する佐藤さん。包丁を扱うため、その表情は真剣そのもの。

2 要所では、手を携えながら指導。その甲斐あって、みなさん三枚おろしに見事成功。

3 試食会で用意された鯖飯、具そうめん、鯖の炙り。どれも美味しそうな料理ばかり。

4 イベントで大勢の前にして大鯛をさばく佐藤さん。この後、会場からは大きな拍手が沸き起こった。

5 地魚レシピの撮影風景。佐藤さん考案のレシピが地魚の魅力を一層引き出してくれる。



特集

令和3年2~3月

鐘崎天然とらふくフェア



宗像市にある鐘崎漁港は、県内随一の天然トラフグの水揚げ港です。この天然トラフグを多くの人に味わってもらおうと、宗像市などの飲食店が中心となり、天然トラフグを味わえるフェアを開催！今号では、MEL 認証取得記念として、「鐘崎天然とらふく」フェアに参加する応援の店をご紹介します。



個室には専属の華道家による生花と掛け軸を毎日用意するこだわりのお店。季節の移ろいを感じながら、料理長自慢のふぐ料理を堪能できます。

創業 120 年を超える老舗の料亭。国の有形文化財に登録された店内で、悠久の時を感じながら鐘崎天然とらふくのフルコースを味わえます。

北九州

日本料理 古仙

所 北九州市八幡西区黒崎
5-4-24
093-621-5000
平日 11:30 ~ 22:30
日・祝 11:30 ~ 22:00
水曜日定休

北九州

料亭 金鍋

所 北九州市若松区本町
2-4-22
093-761-4531
12:00 ~ 15:00
17:00 ~ 22:00
不定休

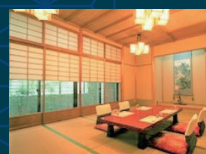


すべての部屋から真っ青な海と空を望む絶景の宿。波の音を聴きながら、獲れたての鐘崎天然とらふくと地元の食材にこだわった料理に舌鼓を打ちます。

遠賀

海辺の料理旅館
はっしろ

所 遠賀郡岡垣町原
670-14
093-283-0001
11:00 ~ 15:00
17:00 ~ 20:00
木曜日定休



北九州最大のいけすに、獲れたての鐘崎天然とらふくを専用のトラックで直送。33cm のふぐ刺し大皿盛りは圧巻です。

北九州

魚料理
はっしろ 黒崎店

所 北九州市八幡西区熊手
2-4-20
093-621-1133
11:30 ~ 14:00
17:00 ~ 22:30
月曜日定休

「鐘崎天然とらふく」が 水産エコラベル『MEL 認証』取得！

水産エコラベル認証というものをご存じでしょうか。これは、水産資源の持続的利用などに配慮した漁業を行っている生産者や、そのような生産者からの水産物を加工・流通している事業者を認証する仕組みのことです。

宗像漁協は、この認証のひとつである「MEL (マリン・エコラベル・ジャパン)」を今年度取得しました (認証番号: JFRCA20F6900011 (ふぐはえ縄漁業)、JFRCA20C6900011 (トラフグ加工))。鐘崎のふぐはえ縄船団では、休漁日を設けたり、漁獲した小型のトラフグを再放流するなど厳しい資源管理を行っており、これらの取組みが認められ、認証の運びとなりました。鐘崎天然とらふくフェアで、MEL 認証を受けた鐘崎ふぐはえ縄船団が獲ったトラフグをぜひ食べてください。



MEL 認証を取得した宗像漁協直営の活魚センター。水槽には活きたふぐが泳ぎ、さばいたふぐを買うことができます。漁協のふぐ刺しが買えるのは、活魚センターと道の駅むなかたのお土産館だけ。

宗像

鐘の岬活魚センター

所 宗像市鐘崎 778-6
0940-62-1570
8:00 ~ 16:00
水曜日定休

特集

鐘崎天然とらふくフェア



玄界灘で揚がったばかりの極上の海の幸を江戸前の技術で仕上げるこだわりの鮨屋。カウンターと個室の隠れ家的な店内で、選りすぐりの宗像の味覚を堪能できます。

宗像

倉満

所 宗像市土穴 2-3-2
☎ 0940-35-3757
🕒 12:00 ~ 14:00
18:00 ~ 22:00
🗓 水曜日定休



宗像が大好きな寿司処ふく仙。とらふぐ一尾セットのお刺身は、うす造りとしゃぶしゃぶ用を選べます。近隣には配達可。おうちで鐘崎天然とらふくを楽しめる貴重なお店。

宗像

寿司割烹 ふく仙

所 宗像市三郎丸 6-3-12
丸昭ビル 1F
☎ 0940-32-6277
🕒 11:00 ~ 14:00
17:00 ~ 21:00
🗓 不定休



神湊の松林に面する割烹旅館。コースは大皿のふぐ刺し、ふぐちり、白子入り茶碗蒸しからデザートまで盛りだくさん。日帰りでの食事や、送迎バスの利用も可。

宗像

松風荘

所 宗像市神湊 1250-13
☎ 0940-62-0120
🕒 11:00 ~ 16:00
17:00 ~ 21:30 (予約制)
🗓 水曜日定休



前身は鐘崎の魚市場ということで、新鮮な海の幸と地元の採れたて野菜を堪能できる御宿。離れ風のお部屋と美しい中庭は癒やしの空間です。レストランのみの利用も可。

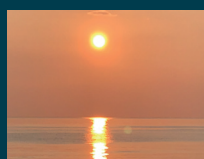
宗像

御宿 はなわらび

所 宗像市江口 518-1
☎ 0940-62-0107
🕒 11:00 ~ 14:00
17:00 ~ 19:30
🗓 不定休

鐘崎天然とらふくフェアのお店は他にもたくさんあるよ♪ お店に来るときは、事前に電話で入荷があるか確認してね！

URL : <https://genkai-mon.jp/home/torafuku/>



勝浦浜に沈む夕日を望む割烹宿。近海で捕れた新鮮な海の幸を経験豊かな板前が、おいしい料理に変身させています。部屋食でのんびりくつろげます。

福津

華杏 弥太楼
(はなあんず)

所 福津市勝浦 530-2
☎ 0940-62-3282
🕒 11:00 ~ 16:00
17:00 ~ 21:30
🗓 不定休

魚食普及促進サイト **じざかなび福岡**  で旬の地魚情報を発信中♪

県では「ふくおかの地魚応援の店※」や、地魚に関連したイベント、浜の水揚げ状況や直売所など、地魚に関連する様々な情報を紹介するサイト「じざかなび福岡」を開設しています。ぜひ、旬の地魚情報を入手して、福岡のおいしい地魚をご堪能ください。(※県が認定した県産水産物を積極的に取り扱っている飲食店や直売所など)

