



福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

魚つ魚ーと totto-to

今号の魚ker

廣松

正道 さん

Vol. 15
2022.2



特集

滋養あふれる縁起魚、コイ

今号の

有限会社広松養魚場

廣松 正道さん

福岡県の魚にこだわる人を紹介するコーナー。
今回は、筑紫野市でコイ養殖の広松養魚場を営む廣松正道さんを訪ねました。



鯉に恋して

皆さんのが川などでよく見かける鯉。実は、福岡県は食用鯉の生産量が全国五指に毎年入る生産地。その福岡で食用鯉の生産を牽引してきたのが、廣松正道さん。福岡における【鯉】の伝道師なのです。

「鯉を食べる」ことは、福岡では珍しいことではないです。今でこそ若い人などでなじみが少なくなっています。が、筑紫平野などの平野部や筑後川などの河川がある地域では、鯉は貴重なタンパク源で、「こいこく」と「洗い」などでよく食べていました。」と廣松さん。

続いて、「鯉は、飼育する水質がダイレクトに品質に直結するため、水にこだわり、水質の良いきれいな水を使って鯉を育て、出荷前には、筑後川上流の水を引き込んだ流水式の生け簀で泳がせることで、臭みがなく、天然鯉のように引き締まった身の鯉に仕上げています。私たちが育てた鯉を一度食べれば、鯉は泥臭そろなんていイメージはすぐになくなりますよ。」

なかなか食べる機会がないことを伝えると、「鯉は滋養強壮にとても良い魚なんです。鯉にはタンパク質、ビ

タミンB1・D・Eが豊富に含まれていて、滋養食品として古くから食べられてきました。ビタミンB1は魚の中でも特に多く、疲労回復効果が高いと云われています。妊娠中や産後の女性に鯉を食べさせる風習がある地方もあるほどです。また、鯉は美容食としても優秀で、かの世界三大美人の小野小町も美容食として鯉を好んで食べていたそうです。」と鯉の魅力を語ってくれました。

鯉の魅力を伝える

廣松さんは、祖父から代々受け継がれてきたコイ養殖を営んでおり、九州一円の旅館やレストランに鯉を卸しています。さらに、「ふくおかの地魚応援の店」でもある『川魚料理 鯉ひろまつ』も経営し、鯉をはじめ、鰻や鮎、ヤマメなど川魚の料理を提供。口コミで評判も広がり、お店には若い人もよく訪れているとのことです。

「鯉はスーパー、フード。そんな鯉をもつと多くの方に食べていただけるよう、旅館や飲食店だけでなく、県内スーパーでの取り扱いを増やすための努力もしております。少しずつ取り扱っていただくお店が増えています。スーパーなどで見かけたら、ぜひ手に取っていただきたいです。」と廣松さん。鯉への愛が伝わってきます。すると、廣松さんからなりやら手渡されました。

「これは、私たちが独自に製品化した鯉の鱗から作ったスキンケア用品です。きっかけは鯉料理店の女将が、鯉の調理人の手がつるつるしていることに気づいたことでした。鯉の鱗はコラーゲンがたくさん含まれていて、抽出して詰め込んでいます。」人気は上々のようで近所の分もまとめて買っていく方もいるそう。

さらに、子どもたちにもっと川魚に親しんでもらおうと、鯉やヤマメの釣りができるアミューズメントパークを設立し、運営。こちらも夏を中心

に多くの家族連れで賑わっているとのことです。養殖業から飲食業、そしてレジャー産業と幅広く活躍する廣松さんの挑戦はこれからも続きます。



1 出荷用の池の中をのびのびと泳ぐ自慢の鯉。鯉のほとんどが生きたまま飲食店に運ばれます。



2 県内スーパーに並ぶ廣松さんの鯉。



3 広松養魚場で独自に開発した、鯉の鱗のコラーゲンを使用したスキンケア用品「COI」。



4 広松養魚場が経営するフィッシングリゾートで鯉釣りを楽しむ方々。



じざかなびプラス



好評発信中！

じざかなびプラスへの
アクセスははこちらから♪

「福岡県産の水産物ってネットで買えるの？」、「テレビで見た県産水産物を買ってみたいけど、どこで買えるの？」。そんな皆さんのお悩みに応えようと、令和3年7月にインターネットで手軽に買える県産水産物を集めて紹介する情報サイト「じざかなびプラス」をオープンしました！

「じざかなびプラス」では、県産水産物やそれら県産水産物を使った加工品を一堂に集めて紹介していく、商品をクリックするとすぐに購入ページに行くことができるんです。

ぜひ、皆さんの食卓にふくおかの地魚を『プラス』してみませんか。

今回、じざかなびプラスの中から、いくつかの商品をピックアップしてご紹介します！

簡単、おいしい、ふくおかの魚

福岡県で水揚げされた新鮮な魚を急速凍結し、鮮度を閉じ込めてお届け。魚は前処理がしてあるので、解凍後、簡単に調理ができます。

販売元：福岡県漁業協同組合連合会

内容量：ヤリイカ 1 尾、マダイ半身、マトダ
イ半身、無頭カワハギ 1 尾、カワ
ハギ肝 150g

保 存：冷凍



目利きの鮮魚 BOX

朝に水揚げされた玄界灘の旬な魚を詰め合わせ、そのまま朝一で発送するため、鮮度は抜群！入る魚はその日の漁次第ですが、目利きの漁師が厳選した逸品をお届け。

販売元：玄界灘漁師会

内容量：5kg 前後（魚種や数量はその日
の水揚げ次第）

保 存：冷蔵



低温熟成無添加マダイの干物

新鮮な天然マダイを手早く捌き、ひと塩をして味付け、低温熟成の乾燥法で1つ1つ丁寧にじっくりと干し上げ、旨味を凝縮させました。上品な白身は天然マダイならでは。焼いてほぐした身で焼き鯛茶漬けにしても、干物を丸ごと炊飯器に入れて炊き込んで鯛めしにしても、美味しいお召し上がりいただけます。

販売元：株式会社ウエダ

内容量：マダイ 1 枚約 140 g

保 存：冷凍



福岡有明のり焼きのり詰め合わせセット

香り豊かで口溶けも良く、舌の上に旨味が広がるのが特徴の「福岡有明のり」。貴重な一番摘みの焼きのりを詰め合わせたセットです。お歳暮などの贈り物としても人気です。

販売元：福岡有明海漁業協同組合連合会

内容量：焼きのり全形 10 枚入り 3 袋
焼きのり半裁 5 枚入り 4 袋

保 存：常温



川苔

福岡県朝倉市の黄金川にしか自生しない幻のスイゼンジノリ。江戸時代より秋月黒田藩に献上されていた高級珍味です。「川苔」は、スイゼンジノリを塩漬けにしたもの。鮮やかな翡翠色とブルッとした食感が特徴です。目と口の両方でお楽しみください。

販売元：合資会社川苔元祖遠藤金川堂

内容量：80 g もしくは 130 g

保 存：冷蔵



博多幸盛り

アキラ水産が目利きした鮮魚の刺身盛り合わせと秘伝のごまだれの漬けがセットになった商品。水産加工品総合品質審査会で受賞した逸品です。

販売元：株式会社アキラ水産

内容量：ごまタイ 80g、ごまヒラマサ 80g、
ごまアジ 80g、マダイ 5 貢 2P、ヒ
ラマサ 5 貢 2P、炙りイサキ 5 貢
2P、アトランティックサーモン 5 貢、
酒蒸しアワビ 1 個、ヤリイカ 22g、
醤油 5 袋、生わさび 3 本

保 存：冷凍



寒い冬にぴったり！

鯉が食べられるお店

鯉は滋養たっぷりで、古くから薬膳としても食べられてきました。そんな鯉の代表的な食べ方は「洗い」ですが、寒い冬にお勧めな食べ方が「鯉こく」。

「鯉こく」は、鯉をお味噌で煮込んだ汁物です。鯉は身だけでなく、内臓も入れて煮込みます。内臓から染み出た滋味深い出汁と脂が味噌味の汁にたっぷり溶け込んでおり、煮込んでぷるぷるになった鯉の身と一緒にすすれば、こってりとした濃厚な味が口の中に広がり、唇はテカテカに！

鯉以外に入れる具材はお店によって少し異なりますが、お決まりなのがゴボウで、これにたっぷりの生姜も加えるため、体がぽかぽかと暖まります。

この冬は、滋養溢れる鯉を食べて、寒さと病気を吹き飛ばしてみませんか？

鯉ひろまつ

魚k erでご紹介した広松養魚場のお店。全国食用鯉品評会の創作料理の部で優秀賞を獲ったこともある実力派です。広松養魚場では、鯉はもちろんのこと、ヤマメやウナギ、アユ、スッポンなど、様々な川魚を扱っているため、新鮮そのものの川魚を、川魚を知り尽くした広松ならではの調理法でいただくことができます。鯉ひろまつでは加工商品の販売も行っていますので、お土産にもどうぞ。

所在地
筑紫野市塔原西 2-18-8
電話
092-922-3457
営業時間
11:00 ~ 21:00
休日
火曜日（祝祭日は除く）



香魚

創業 50 年以上の老舗で、朝倉市では知らない人はいない有名店。平成 29 年の九州北部豪雨で大きな被害を受けましたが、早期に復興して営業を再開しています。香魚では、鯉、アユ、ウナギなどの新鮮な川魚をリーズナブルに提供。店名でもあるアユは自家養殖で自ら育てた自慢のアユです。川魚定食は、鯉の洗い、鯉こくに加え、アユの甘露煮まで付いたお得なセット。鯉、アユ、ウナギの人気メニューを一堂に味わえる、数量限定の“香魚づくし”もあります。

所在地
福岡県朝倉市古毛 837
電話
0946-52-0053
営業時間
11:00 ~ 19:00
休日
火曜日



川魚料理 森口屋

創業 50 年を越える老舗の川魚料理店。1 年を通して鯉、ヤマメ、ウナギ料理を味わえ、季節物としてアユやスッポン、川ガニ料理を提供しています。提供している鯉は、臭みがないと非常に好評。お座敷・テーブル席があり、車いでの入店も可能です。来店の際は、予約がお勧め。

所在地
北九州市八幡西区大字畠 241
電話
093-617-6250
営業時間
11:00 ~ 15:00、16:30 ~ 21:00
※夜の時間は相談可能
休日
火曜日
※他の曜日も要電話確認



川魚と旬の料理 観音茶屋

修験の場として知られる音滝山釈王寺の下で営業するお店。提供する鯉は、遠賀川へ続ぐ清流を引き入れた池で泳がせているため、クセのない引き締まった身が味わえます。鮮度にこだわり、鯉は注文が入ってからさばくため、提供に時間がかかります。注文してから畠観音様をお参りするのがお勧め。鯉料理の提供は 2 名様からのため、ご注意を。その他の料理も事前に確認し、予約を。

所在地
北九州市八幡西区大字畠 27
電話
093-618-1310
営業時間
11:00 ~ 19:00（入店締め切り）
休日
火曜日



旬の地魚情報を発信する魚食促進サイト「じざかなび福岡」。
新たに「地魚レシピ・捌き方」のコンテンツを追加。コイのレシピも掲載中！

県では美味しい地魚が食べられる「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魚食促進サイト「じざかなび福岡」を開設し、旬の地魚情報を発信。令和 3 年度には、皆様からの要望が多かった、「地魚レシピ・捌き方」のコンテンツを追加！今回特集しているコイのレシピも掲載しています。

じざかなび福岡では、皆様に素早く情報をお届けするため、公式フェイスブックも開設。じざかなび福岡トップページのバナーからアクセスできます。是非、「いいね！」を押してフォローをお願いします。

※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

じざかなび福岡

