



福岡の海と食卓をつなぐボランティアマガジン

totto-to

と魚と魚と



Vol. 22

2025.8

特集

福岡の朝市・夕市
& 生け簀のあるお店



今号の魚ker

占部 旭さん

漁師

つらべ

あきら

占部 旭 さん

福岡県の海にこだわる人を紹介するコーナー。
今回は、宗像市で漁師をされている旭・大国丸の占部
旭さんを訪ねました。



左：旭さん 中央：弟の卓三さん 右：兄の義勝さん

宗像の兄弟漁師が挑むスマート漁業

旭さんは、3人兄弟で協力しながら1そうごち網、延縄、かご漁と季節に応じた漁業をしています。「兄弟で船に乗ると、気に食わんことを直接何でも言えるし、船の中が賑やかでいい」と旭さん。

福岡県では、九州大学や関係県等と連携し、スマートフォンなどで7日先までの水温や潮の流れを見ることができ、海況予測システムを開発しました。このシステムを活用し、操業可能な漁場の選定や操業日の計画立案など効率的に漁を行うスマート漁業の取組が広がっています。旭さんも海況予測を操業に活用している漁師の一人です。

「海況予測を使う前は、漁場に行ってみると潮流がわからんけん、無駄に燃料を使って漁場を探すこともあった。でも今は7日先の潮流までわかるけん、計画を

立てて操業できよる」と旭さん。さらに海況予測だけでなく、市場の情報も活用しているそうです。「市場の入荷情報もみて、今日は単価が安そうやけん明日漁に出ようとか、今日とった分を生け簀に活かして、明日出荷しようとか工夫しよる」「時間に余裕ができるけん、だいたい愛犬と散歩しよるとよ」と柔らかな表情をみせてくれました。最先端の技術や情報を駆使し、効率的に操業する旭さん。自ら工夫して「必要な分を漁獲する」、「時間的な余裕を生み出す」という考え方からは、仕事と生活をうまく調和させる、新たな漁師の姿が伝わります。

また、海況予測の精度向上には、海で実際に観測した水温や潮の流れなどのデータが必要のため、旭さんは、操業中に観測にも協力してくれています。

鮮度保持で信頼の声広がる

「1そうごち網」は、朝5時半に出港し、十分な量が獲れたら12〜16時に帰港します。帰港後は、市場の情報などをもとに市場へ活魚を出荷するか、「道の駅むなかた」へ出荷するかを判断し、市場出荷分の魚はトラックの生け簀に移します。道の駅分の魚は、生け簀に活かしておき出荷直前の翌朝4時半から、「血抜き」や「神経ベ」を行い、自社の加工場でパック詰めして出荷します。市場からは「魚の質が良い」と高く評価され、道の駅のお客さんにも「こんなに鮮度がいい魚は他では買えないから、何日も買う」と大好評です。

家族で作る加工品の魅力

道の駅には旭さん兄弟がとったマダイの干物やオキユト等の加工品も出荷しています。これは主に旭さんのお母さんが手がけており、漁に出られない日などは家族皆で作業をします。「冬場の時化で漁に出られん時に加工すると一定の収入を得られる

けん良い」と旭さん。家族で協力しながら天候の状況に応じて柔軟に働く姿が印象的でした。

自由を楽しむ漁師の「リアル」

最後に漁師の仕事の魅力について伺いました。「時間にゆとりがあつて自由が利く所。あと、自分の力量次第で結果が出るのも楽しい。魚が獲れるかどうかもうそうやし、道の駅に出す魚の値段も自分で決められる。魚が獲れんでも次どうしたらいいか考えるのが面白い」と旭さん。「漁師は自然の中で、ごみごみせずにできるいい仕事。結局、海・魚・船が好きやけん毎日楽しいとよ」と笑顔で話してくれました。漁獲したものを大切に扱う占部さん家族の取り組み、次世代に漁業を伝える姿がそこにありました。

真鯛を活魚トラックで輸送



オキユトを加工する母 照子さん



真鯛神経メ作業



道の駅むなかたでの加工品販売



福岡おさかな市場

夏本番を迎え、日中のお出かけが少し億劫な季節となりましたね
そんな今だからこそ！ 朝や夕方の涼しい時間帯を活用して旬の地魚を探しに
のんびりお散歩気分でお出かけしてみませんか？

平松とれとれ朝市

筑前海の関門海峡に位置する平松では4～12月の毎週日曜日、「平松とれとれ朝市」が開催されています。朝市では関門海峡たこやコウイカ、サザエ、マダイ、カサゴなどの地魚が購入できます。6時に特設会場の門が開くとみなさん足早にお目当てのお店に直行。欲しいものを予約して、7時から順次受け渡しというシステムです。お店を見て回ったり、店主さんとお話ししたりするうちにあっという間に7時になりました。日ごろ聞けない魚のお話などを聞くのもいいですよ。「平松とれとれ朝市」ではたくさんの魚が並ぶ夏の最盛期を迎えます。ぜひ、足を運んでみてください。

なお、天候により入荷状況が変わります。
開催日などは下記 HP をご確認ください。

【営】 毎週日曜日 AM6時頃～予約注文開始

【所】 北九州市小倉北区西港町船溜まり 特設会場
国道199号「西港町東」交差点横
北九州都市高速「日明」ICから約1km

【HP】 https://www.city.kitakyushu.lg.jp/contents/924_10349.html



伊崎のおさかな夕市



福岡市中央区、福岡ドームを望む都会の一角にありながら、豊かな海の恵みが感じられる伊崎の漁港。ここでは毎週土曜日に「伊崎のおさかな夕市」が開催されています。夕市では目の前の福岡湾で漁獲された、たくさんの地魚が並びます。イケスで活かされていた魚たちはまさに新鮮。「この魚を食べたら他ではもう買えん!」という常連さんの声にも納得です。並ぶ魚は種類が豊富で、普段の買い物では出会えないような珍しい魚にも出会えます。なお、時化等で販売が中止の場合もありますので詳しくは下記の HP をご確認ください。

また、人気の魚はすぐに売り切れてしまうこともあるので、早めのご来場がおすすめです。

【営】 毎週土曜日 14:55～販売開始

【所】 福岡市中央区福浜1丁目 伊崎の漁港
地下鉄「唐人町」駅から徒歩15分
福岡都市高速「西公園」ICから約1km

【HP】 <https://fukuokashigyokyo.com/ichi/izaki.html>



Tenagadaoka



姪浜の朝市



福岡市西区の姪浜船溜まりで毎週日曜日に開催される「姪浜の朝市」。イケスから活かしていた地魚を朝市の直前に水揚げするので鮮度抜群！5時半前から魚が売り場に並ぶので、少し早めに来て散策し、お目当ての魚を見つけたら、その売り場に並んで朝市の始まりを待ちましょう。とれたての海の幸を求めて、早起きして足を運んでみませんか。たくさんの魚が待っています。

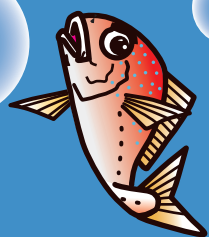
詳しくは下記の HP をご確認ください。

【営】 毎週日曜日 5:30～販売開始

【所】 福岡市西区愛宕浜 姪浜船溜まり
「姪浜」駅から徒歩10分
福岡都市高速「愛宕」ICから約2km
7:00まで無料駐車場有

【HP】 <https://fukuokashigyokyo.com/ichi/meinohama.html>





おさかなに会いに行こう!

魚が泳ぐお店でちょっとぜいたくなお食事はいかがでしょう?



和食レストラン やひろ



お店の中央に生け簀を構えており、中にはブランド「一本槍」のヤリイカが泳いでいます。お店の一押しはなんといっても一本槍! 近くの鐘崎漁港から直接仕入れているそうで、透き通ったイカはとても涼し気です。特に夏は身が肉厚になり、とろりとした口当たりが最高なんです。また、夏に旬となるアナゴを贅沢につかった「アナゴちゃん定食」も大好評です。他にも「漁師丼定食」や、てんぷらとお刺身が付いた「やひろ定食」など幅広いメニューが楽しめます。

【所】 福岡県宗像市江口 534-2

【☎】 0940-62-1101

【営】 土日祝 11:00 ~ お電話確認を

火~金 11:00 ~ 15:00

【休】 毎週月曜日 (祝日の場合は翌日)

【🌐】 <https://jizakanavi-fukuoka.jp/ouen/shop/ouen-382.html>



磯の屋



石造りの重厚な水槽に大きなマダイが元気に泳いでいます。常時、季節の魚介類が活かされているそうです。店主さんは漁師でもあり、アワビやサザエウニなどを素潜りで獲りに行くことも。近くには漁協があるので、直接買い付けもしています。お店の目の前は芥屋の海。眺めが最高でゆったりとした時間を過ごせます。個室やはなれがあり、様々なシーンでの利用が可能です。

【所】 福岡県糸島市志摩芥屋 677-5

【☎】 092-328-2056

【営】 11:00 ~ 15:00 (オーダーストップ 14:00)

15:00 以降は予約のみ

【休】 不定休

【🌐】 <https://jizakanavi-fukuoka.jp/ouen/shop/ouen-234.html>



本格炉端炭火焼 茶茶丸本店



店内に入ると、大きなブルーの水槽がお出迎えしてくれます。常時、イカ、マダイアジなどのお魚が泳いでいます。「地元の魚が一番美味しい!」と店主さん。豊前海、玄界灘から旬の活魚を厳選して仕入れています。地元の漁師さんから直接買い付けもされているそうです。お料理の盛り付けも色鮮やかで食欲をそそります。カウンターと座敷があり、ゆっくりくつろげるおしゃれな店内です。

【所】 福岡県行橋市西宮市 2-19-5

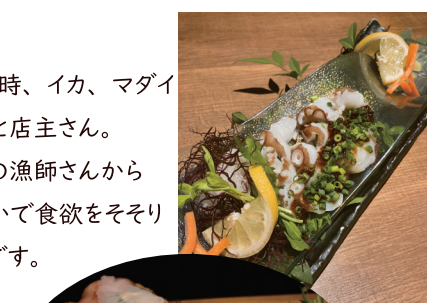
【☎】 0930-25-0487

【営】 11:30 ~ 15:00 (オーダーストップ 14:30)

17:30 ~ 24:00 (オーダーストップ 23:00)

【休】 不定休

【🌐】 <https://jizakanavi-fukuoka.jp/ouen/shop/ouen-453.html>



「一本槍 (いっぽんやり)」ってなあに?

「一本槍」は、福岡県漁連が奨めている自慢のブランド魚。玄界灘で漁師が一本ずつ丁寧に釣り上げた、胴の長さ 15cm 以上のヤリイカ(標準名ケンサキイカ・ヤリイカ)です。名前の由来は筑前国黒田家の家臣が、豊臣秀吉の家臣に酒を飲み勝って手に入れた天下銘三槍「日本号」の逸話からきています。イカはストレスに弱いので、釣った後はなるべく触れずに針をはずし、すぐに冷水機で冷やして活イカの鮮度を維持。4 月後半 ~ 11 月前半にかけて漁獲され、透明な美しい身はコリコリとした食感で、噛むと広がる旨みと甘みが特徴です。直売所や、取扱加盟店でも「一本槍」をお楽しみいただけます。

福岡県にはイチオシの地魚が他にもたくさん! 詳しくはこちらの HP をチェック→

じざかなび福岡

<https://jizakanavi-fukuoka.jp/ichioshi/>

