



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

藤島 賢太 さん

Vol. 14
2021.8

特集

福岡の夏、ケンサキイカの夏！



今号の

漁師
藤島
ふじしま

賢太さん
けんた

福岡県の魚にこだわる人々を紹介するコーナー。
今回は、北九州市小倉北区で漁業を営む藤島賢太さんを訪ねました。



漁業界のユーティリティプレイヤー

「ユーティリティプレイヤー」。野球等の分野で複数のポジションをこなす人物を表す言葉。私が藤島さんからお話を伺ったときに思い浮かんだ言葉が、まさに「ユーティリティプレイヤー」でした。

藤島さんは、北九州の関門海峡で、素潜りや延縄、一本釣り、タコツボ、雑がご、刺網など、様々な漁法で漁業を行っています。漁業の世界では、漁法を変えるということは、必要な技術や経験、情報が全く異なるため簡単にできるものではありません。複数の漁法を使いこなす藤島さんは、まさに漁業の大谷翔平。その原動力がどこからきているのか尋ねてみました。

「自分は漁師の4代目になります。16歳から親父と漁に行くようになりましたが、その頃は仕方なくです。」そう当時を振り返る藤島さん。「漁に出ながら別の仕事をして、夜は学校にも行つて、慌ただしい毎日でした。20歳の頃、独りで漁に出るようになってから、

その活躍から、北九州市が認定する「ピカイチ漁師」にも選ばれた藤島さん。これからもユーティリティプレイヤーとして、様々な分野での益々の活躍が期待されます。

漁業を超えて販売の分野へ

また、藤島さんのユーティリティプレイヤーぶりは漁業の分野だけに留まりません。「自分達の獲った魚介類を、一番いい状態で、しかも手ごろな価格でたくさんの方に食べてもらいたくて、加工事業を始めたんですよ。」そう言って、自慢の加工品を見せてきました。「加工品は地元小売店（はもちろん、全国の皆さんにも届けたいと思い、インターネットでの通販にも力を入れています。」

藤島さんのこだわりが詰まった商品にファンも多くの口子禍でも一定の売り上げを維持できているとのこと。また、子供達に美味しい地元の魚介類を食べてもらおうと、自ら営業にかけまわり、市内の学校給食への納入も決まつたそう。「でも、やっぱり、北九州の海やそこで獲れる魚介類の魅力をみなさんに直接会って伝えたいって思いが強くてね。ついに魚屋も始めちゃいました。」と、この春、漁師がするお魚屋「くらげ」をオープン。「元はお好み焼き屋で看板がそのままだから、たこ焼きくださいってお客様によく言われて。だから、タコやアカモクとかを入れたオリジナルの回転焼きも作つて、売り出そくなつて。」と、これから的发展も話してくれました。

自分のやり方次第で応えてくれる海に無限の可能性を感じ、後は自分がやりたいて思ったことを必死になつてやってきました。」そう語る藤島さんは、漁業への熱い思いがひしひしと伝わってきました。

1 潜り漁で漁獲したアワビを選別する藤島さん。アワビは通販でも販売しており非常に評判が良いそう。

2 民家を改装した藤島さんの加工場。この日はとれたてのアカモクを加工中。

3 できたアカモク加工品。丁寧に加工されたアカモクは粘りが強く、しゃきしゃきとした食感が特徴の逸品。

4 店内に大漁旗がはためく藤島さんの魚屋「くらげ」。

5 関門海峡で獲れたものを中心に、選りすぐりの魚介類が並ぶ。特に、関門海峡たこの刺身は、こだわりのゆで方でリピーターも很多。



福岡の夏の風物詩！

ケンサキイカ

が買える、食べれるお店

夏が近づくと無性に食べたくなる。福岡県で夏のイカといったら、やっぱりこれ！透き通った身の美しさとコリコリとした食感が、私たちを魅了して離さないケンサキイカ（福岡ではもっぱらヤリイカと呼ばれています）。

今回は、そんなケンサキイカを直接買えるお店をご紹介。

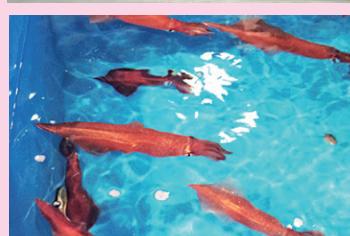
また、これを知っている貴方はケンサキイカマスター！？福岡県の誇るブランドイカ「一本槍」を食べられるお店も紹介します。

買える

とと市場

食のテーマパークとしても楽しめる芦屋町の直売所。施設の活魚水槽には、ケンサキイカが泳いでおり、購入するとサービスで活き造りにもらいます。その他にも、旬の魚介類をはじめ、お肉、お野菜がところ狭しと販売されています。また、新鮮な魚介の海鮮丼コーナーや、直売所で買い物した商品を手ぶらでバーベキューにして楽しめるスペースもあります、まさに食のテーマパークです。

所遠賀郡芦屋町大字山鹿 808-7
☎093-223-0535
■9:00～18:00
休水曜日（年末年始、お盆、GW
は営業）



道の駅むなかた

道の駅における集客・売り上げが日本一になったこともある、福岡県民の認知度抜群の直売所。売り場面積の3分の1を占める水産物コーナーでは、宗像漁協の新鮮な魚が毎日入荷しており、ケース一杯に敷き詰められた姿は圧巻の一言。1列すべてがケンサキイカで埋め尽くされることも！？

所宗像市江口 1172
☎0940-62-2715
■10月～5月 9:00～17:00
6月～9月 8:30～17:00
休第4月曜日（祝日の場合は翌日）
2月第4月曜日・第4火曜日
8月15日～17日
12月31日～1月5日



福ふくの里

春先には直売所の目の前に絶景の菜の花畠が広がることで有名な糸島市福吉地域の直売所。福吉漁港で水揚げされた新鮮な魚介類が並び、市販ではなかなか見れないような魚介類も。ホームページの入荷情報では、その日入った魚介類が確認できる他、おすすめの食べ方も紹介しているので、毎日要チェックです。

所福岡県糸島市二丈福井 6333
☎092-326-6886
■9:00～17:00
休盆、正月



くらげ

今号で紹介した漁師の藤島さんが経営する漁師直営のお魚屋。藤島さん達が熱い思いこだわりで獲ってきた、関門海峡の魅力ある魚介類が並ぶ。ケンサキイカは少しでも鮮度を落とさないよう、細心の注意を払って丁寧に漁獲。リピーターも多い関門海峡たこもお勧め。ぜひ、永遠のライバルであるイカとタコと一緒に味わってみてください。

所北九州市戸畠区旭町 4-19
☎080-1722-0416
■10:00～18:00
休月曜日、水曜日、祝日



魚食促進サイト「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賞味ください。

公式フェイスブックも始めました。じざかなび福岡トップページのリンクバナーからアクセスできます。是非、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



一本槍



この旗が目印



福岡でイカの活きづくりといえば、必ず名前が挙がるケンサキイカ(通称ヤリイカ)。福岡県漁業協同組合連合会では、福岡の漁師が筑前海で水揚げした胴長 15cm 以上の釣ヤリイカを、福岡の町を築いた“黒田官兵衛”に縁のある天下三名槍の“日本号”にちなんで、『一本槍』と命名し、ブランド化しています。

夏場は小魚やエビなどのエサが豊富に繁殖し、それを食べながら大きく育つため、夏の『一本槍』はより柔らかくて美味。冷たく、透明感のある刺身は暑い夏に清涼感を与えてくれる上、タウリンが豊富に含まれているため、暑さで疲れた体にもバッチリ！

左の旗が一本槍加盟店の目印。今回、加盟店のうち、4店をピックアップしてご紹介！

食べられる

博多丸秀 本店

仲卸直営のお店。一本槍は、鐘崎漁港から毎日直送で仕入れるため、鮮度が抜群。季節毎の旬で新鮮な福岡・九州産の魚を和・洋、様々な調理方法や食べ方で提供しています。

■福岡市博多区博多駅東2丁目
4-16 福泉第一ビル 1F
☎092-474-2229
■17:00 ~ 24:00※
休不定休



漁師・割烹 安徳丸

神湊で漁業を営む実家の船名が店名の由来。漁師直営のため、鮮度抜群の魚が手頃に味わえると評判。活魚にこだわり、店頭も含め生け簀は3つ。生け簀を泳ぐケンサキイカは、ぜひ活き造りで。

■福津市中央 2-5-1
☎0940-42-2335
■11:30 ~ 13:30
17:30 ~ 22:30※
休水曜



味処 大丸

芦屋町で創業 70 年の老舗の和食処。地元の海で獲れた新鮮な海の幸をはじめ、今の旬を満喫できます。お店の看板メニューはランチでも味わえる「イカ月見丼」。一本槍の活き造りは要問い合わせのため、事前に確認を。

■遠賀郡芦屋町高浜町 4-7
☎093-223-0217
■11:30 ~ 14:00
17:00 ~ 22:00※
休火曜日、第2水曜日



かねやす 本店

昭和3年（1928年）創業の老舗割烹旅館。玄海灘の新鮮な地魚を用い、こだわりをもって美味しい料理を提供しています。かねやすといえば四季で内容が変わる若松夢会席。老舗ならではの心遣いとともに心ゆくまで楽しめます。

■北九州市若松区大字有毛 2464
☎093-741-1131
■11:30 ~ 21:30※
休不定休



その他、一本槍を提供する一本槍加盟店は多数あります。詳細は、福岡県漁業協同組合連合会のHPまで。

福岡県漁業協同組合連合会 HP : <http://www.fogyoren.jf-net.ne.jp/ipponyari/>

※情勢により営業時間が変更となる可能性がありますので、ご来店の際は各店舗にご確認ください

お知らせ

県産水産物を取り扱う通販サイトをまとめた情報サイト 「じざかなびプラス」が開設！

「福岡県産の水産物を買いたいけど、近くに売っているところがない。テレビで見た県産水産物を今すぐ買ってみたいけど、今ならどこで買えるのだろう。」そんなことでお困りになったことはないでしょうか？

そんな貴方に朗報です！令和3年7月に、県産水産物を取り扱う通販サイトをまとめた情報サイト「じざかなびプラス」がオープンしました。

「じざかなびプラス」では、県産水産物や県産水産物を使った加工品を一堂に集めてご紹介。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ます。

ここにすれば、貴方の欲しいものがきっと見つかる。ぜひ、魅力ある商品を探しに、「じざかなびプラス」にアクセスしてみてください。

じざかなびプラスへのアクセス方法：じざかなび福岡トップページのリンクバナーか、右記QRコードからいくことができます。



じざかなび福岡

じざかなびプラス