

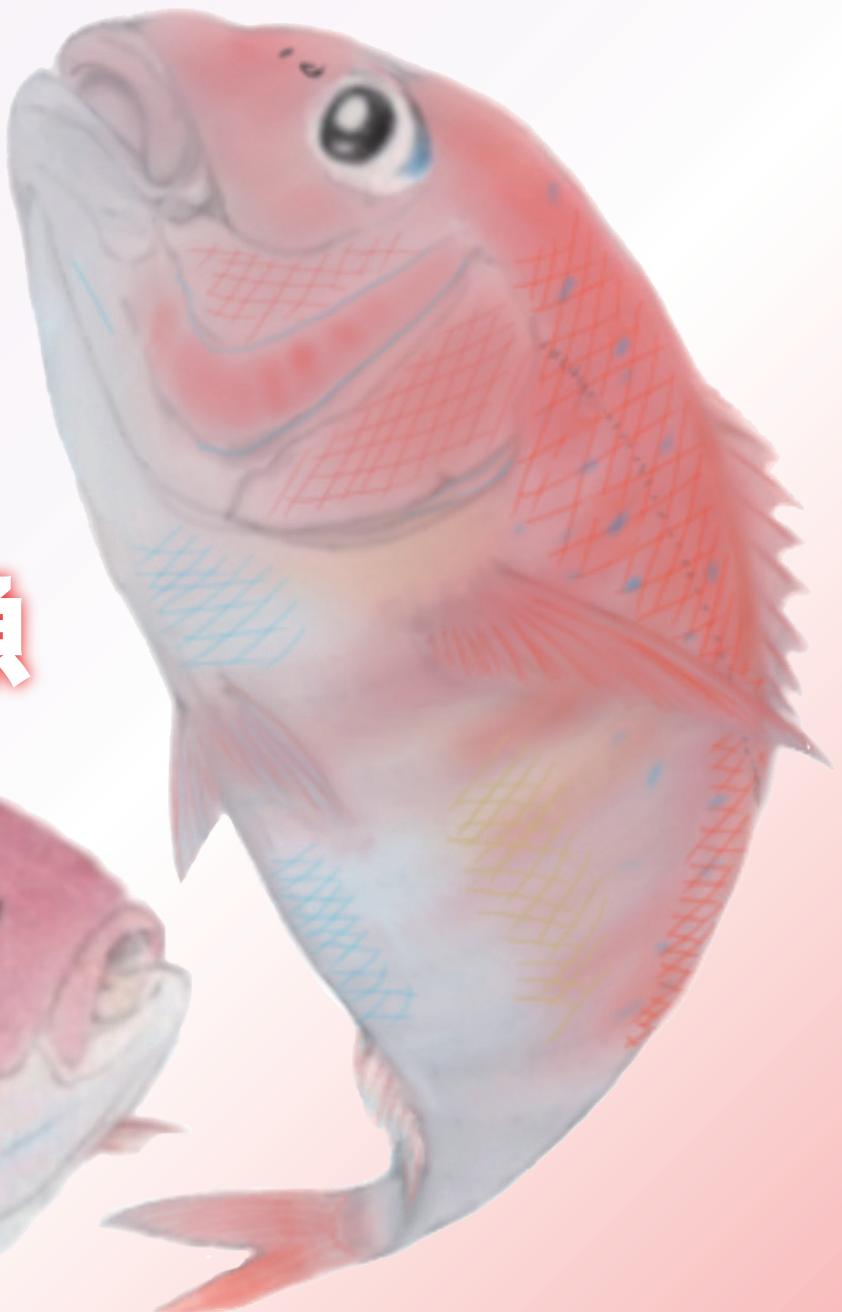
福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

魚つ魚一と

totto-to

Vol.16
2022.8

特集 駅前の地魚



今号の魚ker
権田義則さん

漁師
ごんだ
権田

義則
よしのり
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、宗像市で漁業を営む権田義則さんを訪ねました。

漁業をよりスマートに



近年、ICT技術※1を活用して水温や潮の流れなどの情報を収集し、操業の省力化や効率化を図ろうとする『スマート漁業』の取組が各地で開始されています。福岡県は、全国に先駆けて、九州大学や関係県などと連携し、水温や潮の流れを予測するシステムの開発に取り組み、タブレットなどの端末を通じて数日前の潮の流れを知ることができます。

このシステムの開発には、現場の海で観測した水温や塩分のデータが多く必要で、宗像市で延縄漁を営む権田さんは、その協力者として、操業中に観測機器を海中に降ろしてデータを収集してくれました。

「新しい」ことをするのは好きやけんね。協力するのは苦にならんよ。」と権田さん。権田さんは、延縄漁で主にマダイやアマダイを獲つているそう。延縄漁の特徴についてうかがうと、「延縄漁は、潮の流れを読みながら狙つた漁場に正確に漁具を投入するんが腕の見せ所。思つたよりも潮が速すぎると、漁具が魚のいるポイントから外れたり、時には漁具が流されて探さないかんやつたりして大変なんよ。これまで経験と勘で

してみると、思ったより流れが速くて漁具を投入できんで、違う漁場に行くはめになつたり。燃料代とかもつたいなくて困つとつたんよね。」と語る権田さん。「そんな時に予測システムの話があるてね。始めはどこまで使えるのか半信半疑やつたけど、使ってみると、経験や勘が正しかつたことを確認できたり、逆に全然違つことをやつとつたんかと気づかせてくれたり。使うたびに発見があって、今では手放せんね。予想がバツチリ当たつて狙い通りに獲れると思わずニンマリするよ。」

自分でなく皆のために

予測システムを活用することで、労働時間や燃油使用量の削減など、漁業を効率的に行えるようになつたと実感した権田さん。現在も操業中には観測を行い、データを県に提供することで、システムの精度向上に協力してくれています。

「予測システムの精度が高くなつて、もっと正確に漁業を行えるようになると、自分にも恩恵があるけん。それに、これからシステムを使い始める漁師が、より効率的に漁業を行える状態で始められるけんね。漁業は自分一人だけではできんとよ。漁場情報を教え合つたり、漁師同士での協力が不可欠やけん、皆の役に立てるならうれしいね。」と、権田さん。漁師仲間がシステムをより効果的に使いこなせるよう、予測情報やシステムの活用方法も惜しげもなくレクチャーしているそうです。

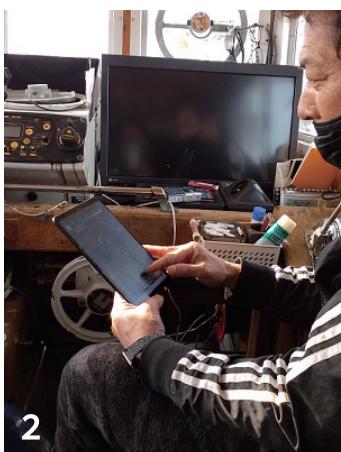
予測システムを最大限活用している権田さん。今後も『スマート漁業』の先駆者として未来の漁業を拓いていくことを期待しています。



4 操業中に使用している観測機器



3 スマートに釣り上げた自慢のアマダイとイトヨリダイ。



2 予測システムを見て出漁の判断をする権田さん。



1 システムが予測した水温・潮流図。

駅前の地魚

改札を抜けると、すぐそこに「ふくおかの地魚応援の店」。今回は、そんな駅近なお店をご紹介。ご家族、友人と久しぶりに集まることも多いこの季節。ぜひ、駅前の地魚応援の店で、地魚とともに楽しい時間を過ごしませんか？



JR 九州
鹿児島本線
赤間駅

和みの空間で新鮮な海の幸を堪能
魚菜万来 巧

JR 赤間駅北口前、旬の魚介料理をリーズナブルに提供する和食店。誠実な店主の職人技で地元客に親しまれて 23 年目。店内にはカウンターのほか、テーブル席や小上がりの座敷が用意され、女将さんのおもてなしで落ち着いて食事ができます。地酒に合う肴から、ふくコース、さらに前日までの予約でお子様膳まで多彩な料理が魅力。夏場は地ダコやイサキも人気。

おすすめ料理はお店の公式 LINE (@245ccblj) で毎日発信。
所宗像市赤間駅前 1-2-6
赤間ステーションホテル 1F
☎0940-32-2280
平・土 17:30 ~ 23:00(OS22:00)
日・祝 17:00 ~ 22:00(OS21:00)
休日曜日（連休の場合は最終日）



地下鉄
七隈線
賀茂駅

本格寿司を味わえる町のお寿司屋さん
創作寿司 あき郎

地下鉄七隈線賀茂駅からほど近い住宅街にたたずむ寿司店。福岡の有名寿司店や市場で経験を積んだ店主の古賀さん。「いいネタをより安く！」とサービスにも力を入れていて、家族連れも歓迎してくれる雰囲気がうれしい。確かな目利きと探究心で長浜市場から仕入れた様々な魚介を、さらに手間ひまかけて完成させる創作寿司は目にも美味しい！夏場に甘みが増すヤリイカを使ったイカシューまいもおすすめ。

所福岡市早良区田隈 2-17-6
☎092-707-4640
平 18:00 ~ 23:00 (OS22:00)
休月曜日



西鉄天神
大牟田線
西鉄久留米駅

地元で長年愛される、絶品の和食店
かしま
季節のお料理 加志雅

西鉄久留米駅から徒歩 5 分。昭和 59 年創業。地物食材にこだわる店主・溝口さんが、厳選した有明海や玄界灘の食材の力を最大限に引き出して提供。素材の旬を大切にした料理はシンプルながらも一つ一つ丁寧に仕上げられ、家族連れや接待、様々なシーンでその場を盛り上げます。

地元の野菜や季節の地魚を使ったお刺身や煮物、揚げ物、蒸し物等多数取り揃えています。福岡の地酒をはじめ、通をも唸らせる「秘蔵銘酒と本格焼酎」とぜひ合わせてご賞味ください。

所久留米市東町 509-1
ノブレア加志雅 1 階
☎0942-39-4629
平 17:30 ~ 23:00 (OS22:30)
休日曜日、祝日、盆、年末年始



JR 九州
筑肥線
筑前前原駅

手軽に味わえる糸島の地魚料理
駅前のバル

JR 筑前前原駅前のちょっと気になるお店「駅前のバル」。うまい魚をこれからもずっと食べ続けたいと、地魚と向き合う代表の馬淵さん。その価値を高めるため、糸島の地魚にこだわったメニューを提供。刺し身や新鮮な魚介を使ったアテの他、糸島野菜と合わせて、旬のうまい地魚を楽しめます。また、福岡市早良区の寿司店で修行を積み、バルでありながら、地魚の握りも堪能できるのも魅力！福岡の地酒や厳選されたワインとともに楽しんでください。

所糸島市前原中央 2-1-21
☎092-324-1022
平 18:00 ~ 22:00 (OS21:30)
休日～水曜日



※駅前のバルから徒歩 30 秒の姉妹店ティクアウト専門「駅前の魚屋さん(16:00 ~ 19:00、☎070-3983-4384 (水))」では地魚、糸島野菜のお惣菜を販売中！

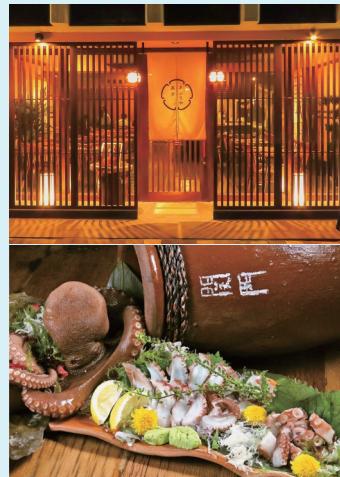


北九州
モノレール
平和通駅

関門海峡たこも美味しい
炭焼き・藁焼きの専門店
あぶりや長介

北九州モノレール平和通駅から徒歩1分の居酒屋。「あぶりや長介」は九州の素材を中心に、直接仕入れにこだわっている水炊き、焼き鳥のお店ですが、実は「関門海峡たこ」も味わえます！地元の漁師から仕入れたタコは、ごま油と塩でいただく刺身がおすすめ。こだわりの茹で時間で調理したタコの刺身は、透き通るほど美しく、噛むほどに旨みを楽しめる逸品！ぜひ味わってみてください。

所北九州市小倉北区魚町 3-5-15
093-541-5022
17:00 ~ 22:30 (OS22:00)
休不定休



JR九州
日豊本線
宇島駅

豊前海の旬の地魚が味わえる寿司店

竹美すし

JR九州日豊本線、宇島駅から徒歩1分の寿司店。店主の武田さんは、生まれも育ちも豊前市で、豊前海の旬の地魚を知り尽くしています。仕入れは、近隣の市場や「うみてらす豊前」を活用し、にぎり寿司はもちろん、旬にあわせて、ハモや豊前海一粒かきなどをを使った地魚料理も提供。大切なお客様との会食はもちろん、リーズナブルなランチメニューもあり、普段使いも出来るお店としてもオススメです。



所豊前市大字八屋 1891-1
0979-82-3123
11:30 ~ 14:00
17:00 ~ OS21:00
休日曜日、月曜日（祝日の場合）



ふくおか 地魚バトルⅡ

Fukuoka Jizakana Battle 2

豊かな海からの贈り物
ふくおかの魚フェア

福岡グルメ最前线の料理人たちが、ふくおかの地魚料理で勝負！

筑前海、豊前海、有明海の好漁場から毎日たくさんの新鮮な魚が水揚げされる福岡県。そんな水産食材に恵まれた福岡のグルメ最前线で腕を磨いてきた料理人たちが自慢の地魚料理を披露します！舌においしい、目にも美しい地魚料理の数々を堪能できる「ふくおか地魚バトル」！参加店舗にぜひお越しください。

年4回開催！第2弾は2022年8月1日(月)～8月31日(水)に開催！

地魚バトル参加全店の詳細は『じざかなび福岡イベント情報』をチェック！



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」

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、旬の地魚情報を発信。昨年度からは「地魚レシピ・捌き方」のコンテンツも追加しています！

じざかなび福岡では、皆様に素早く情報を届けするために、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！」を押してフォローしてくださいね。

※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

