



福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

# totto-to Vol.10 2019夏号

## と魚と魚と

特集

### 離島の美味しい魚を食べよう!

### 今号の魚ker 宮川 友芳さん



漁師

みやがわ ともよし  
**宮川 友芳さん**

福岡県の魚にこだわる人々を紹介するコーナー。今回は、福岡市玄界島にある福岡市漁協玄界島支所の宮川友芳さんを訪ねました。



### 玄界島唯一の食堂誕生!

「西方沖地震の時は島全体の家や港が崩れひどい有様でした。」玄界島は福岡湾の入口にある島で、平成17年3月に福岡県西方沖地震の被害を受けた島です。

今回取材した宮川さんは玄界島でお父さんと定置網漁業を営んでいます。震災当時は漁師になったばかりで、生活の立て直しに不安を覚える毎日だったそうです。そんな中、復興イベントで魚の加工品を販売していた時、お客さんから、「これ、どこかで食べられる所はないの?」と聞かれます。これをきっかけに宮川さんは、島の魚を一般の方々に食べさせられないかを考え始め、島外の友人にもどうやったら島外の人を楽しめるかをリサーチしました。そしてたどり着いたのが玄界島に来

てもらって島で獲れた新鮮な魚介類を食べてもらうこと。当時飲食店で働いていた弟さんの経験を生かし、玄界島で獲れた魚を味わえるお店を島内にオープンさせました。

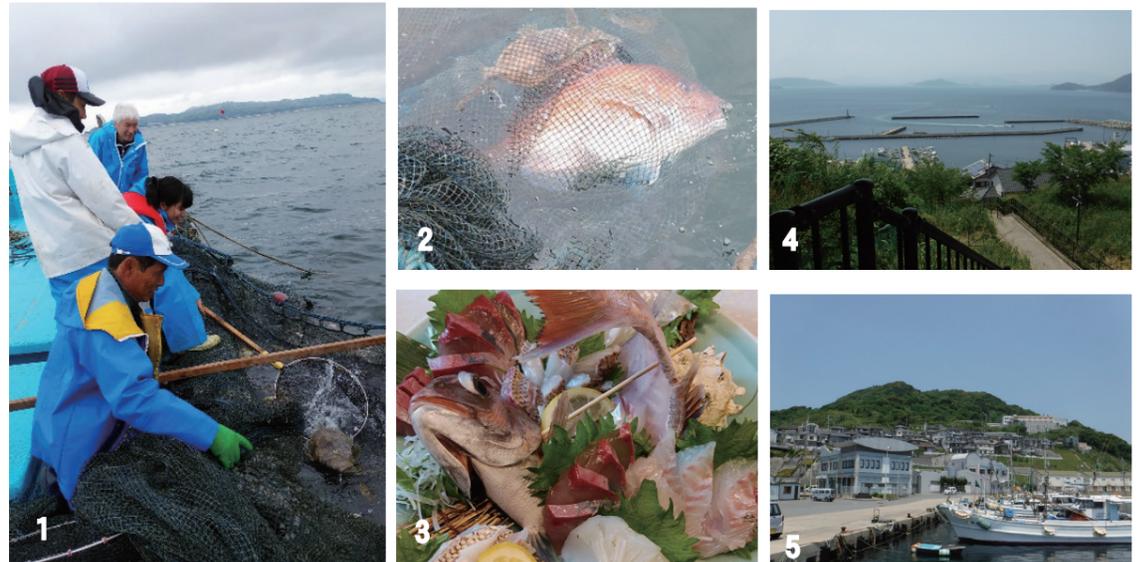
### 島の魅力をもっと伝えたい!

島外の方は、玄界島まで魚を食べに船代をかけて来ます。食べる以外の楽しみがないとお客さんは来ないと考えた宮川さん。漁師の仕事で一般の人はふつう間近で見ることが無いはず。魚がどのように獲られているかを見せたい!と、定置網にお客さんに乗せて漁を体験させる観光漁業を思いつきます。これで魚を獲ることから美味しく魚を食べることまでできる観光定置網ツアーができあがりました。

「自分が育ったこの島をもっと盛り上げて行きたいと思っています。だから島の魅力や漁業の素晴らしさを自分たちの力で発信していきたいんです。定置網体験ツアーのお客さんからは『魚が獲れるところを初めて見た。島からの海の景色もきれいだし、そして島の魚は本当に美味しい!』と喜んでくれるんです。」と満面の笑みで話してくださいました。宮川さんの原動力はお客さんに喜んでもらえること、そして何より自分も楽しんで仕事をしたいことのようにです。

現在は玄界島の特産品も開発したいと魚や海藻の加工品にチャレンジしているとのこと。さすがアイディアマンの宮川さん。宮川さんの話を伺ってこちらも元気をもらいました。

1. 漁業体験風景。お客さん自ら魚を網ですくいます。
2. 網に入っていた大きなマダイ。他にもウダイやマヒラなどいろいろな魚を見ることができます。
3. 漁業体験後の屋敷で新鮮な魚を食べることができます。
4. 島の高台からの見晴らし。福岡市側と野北が一望にきれいに見えます。
5. 復興した玄界島。きれいな町並みへ生まれ変わりました。



# 離島の美味しい魚を食べよう！

島へ足を運んで島ならではのゆっくりした時間を感じる もよし、島の美味しい水産物を味わうもよし。

※仕入れの状況によりご用意できる魚の種類や産地が変わります。詳しくは各店舗へお問い合わせください。



## 福岡市

ふくげんまる  
**福玄丸**



福岡県福岡市玄界島 33-17  
☎ 092-809-2020  
🕒 予約制  
🚫 不定休（事前予約をお願いします。）  
(facebook「福玄丸」で検索)

今回取材させていただいた玄界島にある宮川さんのお店。島を少し登ったところにあり、海が一望できます。この時期はバリと呼ばれるアイゴが食べれるのも鮮度が良いからこそ。他にマダイやカンパチやコウイカもいただけます。漁業体験もあわせて島ごと味わい尽くしてください。

### 玄界島

魚好き必見！  
漁業体験ができる  
島の飲食店

## 福岡市

たんぼう  
**炭房いまじん**



福岡県福岡市西区今宿 1-4-27 アオビルⅡ  
☎ 092-807-1199  
🕒 18:00 ~ 24:00(23:00 ラストオーダー)  
🚫 不定休  
(facebookにて告知。「炭房いまじん」で検索)

魚の串焼きという珍しい調理方法で地魚をいただけるお店。串焼きした魚は絶妙な焼き加減で、香ばしさが加わり格別な味わい。これからの時期はタチウオやスズキなどの白身魚や姫島の姫サバなど新鮮な地魚がいただけます。串焼き以外に店長手作りの青じそやバジルのソースでいただく刺身も絶品。

### 姫島

お酒もすすむ！  
魚の串焼きが味わえる  
駅前のお店

## 新宮町

あいのしまちいきさんぶつてんじはんぱいしょ まるやましょくどう  
**相島地域産物展示販売所 丸山食堂**



福岡県糟屋郡新宮町大字相島 1382-1  
☎ 092-962-4360  
🕒 11:00 ~ 16:00  
🚫 水曜日、第4火曜日

ネコの島としても有名な相島にあるお店。毎朝相島で水揚げされる新鮮な魚料理がいただけます。アコヤガイの貝柱を味わえるのも相島ならではの。また地魚を使った数量限定の海鮮ちゃんぽんや地魚のすり身を使ったコロッケなども楽しめます。これからの時期はスズキやケンサキイカが旬を迎えるので、ぜひ味わってください。

### 相島

希少なアコヤの貝柱を  
味わえる島の食堂

## 宗像市

じのしまおしょくじどころ  
**地島御食事処なごみ**



福岡県宗像市地島 909  
☎ 090-5292-1782  
🕒 11:00 ~ 15:00  
🚫 不定休（事前予約をお願いします）

地島行きの渡船に乗り白浜港で下船するとすぐにある食堂。「なごみ」の名のとおりゆっくりした時間が流れます。女将さんの作るおまかせ定食は漁師の旦那さんが獲ってきた旬の地魚づくし。やさしい味付けの煮付けは食がすすみます。小鉢で出される女将さん手作りの茎ワカメの佃煮や粕漬けなどの海藻も絶品です。ぜひ予約してお立ち寄りください。

※茎ワカメの加工品は道の駅「むなかた」でも購入できます。

### 地島

やさしい味付け  
の煮付けが絶品！  
島のお店

## 福津市

のうえんやさいとだいちのめぐみ  
**農園野菜と大地の恵み となりのグリル**



福岡県福津市花見が浜 2-7-13  
☎ 0940-72-4200  
🕒 ランチ 10:00 ~ 16:00(15:00 ラストオーダー)  
ディナー 17:00 ~ 23:00(22:00 ラストオーダー)  
🚫 木曜日

食育にも力を入れている店長が地産地消にこだわりオープンさせた鉄板焼きのお店。宗像市の大島産や鐘崎産のマダイやスズキ、イサキなどの白身魚やマダコの鉄板焼きが食べられます。レモンやバジルを使ったさわやかなクリームソースとの相性抜群です。他にも地元宗像産の牛肉やフルーツ、福津産の野菜と地元の旬な食材を存分に味わえます。

### 大島

旬な地元の食材に  
こだわった  
鉄板焼きのお店

## 旬の地魚情報満載♪魚食促進サイト「じざかなび福岡」を開設しました！

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」を開設しました。ぜひ旬の地魚情報をゲットして、福岡の美味しい地魚をご賞味ください。

※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

<https://jizakanavi-fukuoka.jp/> **じざかなび福岡**



## 旬の地魚を食べに行こう♪「ふくおかの魚フェア」を季節毎に開催中！

県では「ふくおかの魚フェア」を季節毎に開催しており「ふくおかの地魚応援の店」各店舗で、旬の地魚を使用した料理が堪能いただけます。現在、夏のフェアを9月末まで開催中。10月からは秋のフェアが開始します！フェアの詳細は、シティ情報福岡の特設サイト「ふくおかの魚フェア」の他、「じざかなび福岡」でも紹介しています。

<https://fukuoka-sakana.jp/> **ふくおかの魚フェア**

