



漁師

## 権田修さん

福岡県の魚にこだわる人々を紹介するコーナー。今回は、宗像市鐘崎で漁業を営む権田修さんを訪ねました。



### 玄界灘の美しい赤色「アマダイ」を求めて

玄界灘では、様々な漁業が営まれていて、はえ縄漁もその一つ。

宗像市鐘崎の権田修さんは、はえ縄漁を営む漁師の一人です。日々、息子さんらとともに第八幸漁丸で出漁しています。

この漁でねらう魚は一種ではなく、夏はアマダイやレンコダイ、冬はトラフグなど、玄界灘を代表する魚たちが水揚げされます。

権田さんを訪ねたのは、アマダイ漁が盛期を迎えた6月。水揚げされたばかりのアマダイは、芸術品といってもよいほどの美しい赤色をしていました。

「この魚は、アマダイがいる場所を経験と勘で見極めることが水揚げを左右する。」

玄界灘を熟知し、漁の腕前は、漁師仲間からも一目置かれる権田さん。

「玄界灘のアマダイをもっと知ってほしい。」と、卸売市場だけでなく、「道の駅むなかた」にも出荷し、PRしているそう。

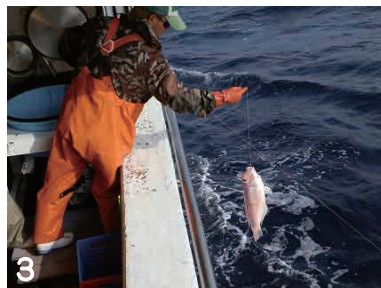
その上品な味わいから、高級食材として取引されるアマダイ。焼き物や蒸し物などで美味しくいただくことができます。

権田さんは、釣り上げたアマダイの品質を保つため、手で触れることなく、イケスに入れ、水温が高い季節には、冷却装置を稼働させるなど、たゆまぬ工夫を重ねています。また、市場出荷のため、専用の箱に並べる際も、直接、魚に触らないよう手袋をはめる徹底ぶり。その品質の良さが評価され、福岡市天神の百貨店に並ぶこともあるそうです。

近年の燃油高を受け、燃料の節約のため、沖で泊まつて漁を続けるなど、たいへん厳しい仕事でもあります。それでも、アマダイ漁が一番楽しいと語る権田さん。大きくて、美しいアマダイが釣れたときは、毎回感動するそう。一方で、アマダイ資源を守るため、小型魚は海に帰してあげているそうです。冬になると、トラフグ漁が始まります。ここでも、権田さんらは、トラフグ資源を守るため、禁漁期の設定や小型魚の再放流、稚魚の放流に取り組んでいます。

「将来に渡って漁が続けられるよう、出来ることをみんなで取り組んでいきたい。」と語ってくれました。

1. 赤色が美しいアマダイ
2. イカやタコを餌に仕掛けを素早く投入
3. 釣り上げられたアマダイ。この後、アマダイは、手でさわられることなくイケスへ
4. 丁寧かつ素早い手つきでアマダイを並べる権田さん
5. 権田さんも出荷している「道の駅むなかた」。「ふくおか地魚応援の店」登録店。



福岡の海をまとめて味わおう!!



# 海鮮丼



福岡県で水揚げされる魚介類にこだわった海鮮丼を紹介。  
この一杯で福岡の海をまるごと満喫!!



漁師食堂  
うのしま豊築丸

豊前海で水揚げされる四季折々の魚介類を使った料理を提供。海鮮丼は、春のコウイカ、秋のサワラと季節によって丼の魚が変わります。この他の丼物には、ヨシエビ天丼やハモ天丼（夏限定）なども。  
○秋サワラ三色丼 1,300円 ほか

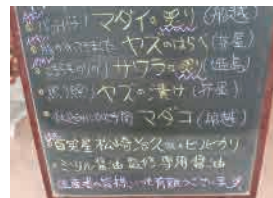


所 豊前市大字宇島 76-31 ☎0979-82-2620  
営 11:00 ~ 14:00 休 月曜日



志摩の海鮮丼屋

「JF糸島 志摩の四季」の中にあるお店。魚は、もちろん、米、醤油などすべての食材を糸島にこだわった究極の糸島海鮮丼。このこだわりに共感するファンで店内はいつも賑やか。  
○海鮮丼(中) 850円 ほか



所 糸島市志摩津和崎 33-1 ☎092-327-4033  
営 11:00 ~ 14:00 (売り切れ次第終了) 休 水曜日



弥の魚卓 (まるやのぎょたく)

福岡市西浦で水揚げされる魚でつくった干物などを販売するお店。お客さんの要望に応え、今年から定食メニューをスタート。使う魚は、もちろん西浦産。  
○鯛茶漬け丼 980円 ほか



所 福岡市西区大字西浦 1265-38 ☎090-2716-5429  
営 10:00 ~ 17:00 (定食は土日祝日のみ 11:00 ~ 15:00)  
休 不定休



漁協直営店  
志賀島センター

志賀島で水揚げされた魚介類を中心とした料理を提供。人気の上海鮮丼には、エビやイカ、サザエなど季節の魚介類がぎっしり。  
○上海鮮丼 1,500円 ほか



所 福岡市東区大字志賀島 411-3 ☎092-603-1644  
営 11:00 ~ 17:00 休 月曜日

※メニュー価格や営業時間などについては、変更になる場合がございますので、各店舗に直接、お問い合わせください。

ふくおかの旬の地魚名鑑

# 一本槍（ケンサキイカ）



この旗が目印



福岡では、ヤリイカと呼ばれることが一般的。また、福岡でイカの活きづくりといえば、このイカのこと。このイカの産地といえば、呼子が有名ですが、実は福岡県も産地のひとつ。

福岡県漁業協同組合連合会では、本県産のヤリイカを、もっと多くの方に知ってもらおうと、釣りで丁寧に漁獲された活ヤリイカを、新たに「一本槍」としてブランド化をする取組を始めています。

さて、この「一本槍」という名前は、筑前国・福岡藩の礎を築いた黒田官兵衛の家臣・母里太兵衛が呑み獲った日本一の槍にちなんでいます。

透明な身、心地良い歯応えと甘みは、まさに絶品です。

「ふくおかの地魚応援の店」登録店の中で「一本槍」を取り扱っているお店をいくつか紹介します。

## 鐘の岬活魚センター

宗像漁協直営の活魚センター。一本槍も水槽で優雅に泳いでいます。専用の活魚パックで一本槍を活きたまま自宅にお届けすることもできるそう。

所 宗像市鐘崎 778-6  
☎ 0940-62-1570  
営業 8:00 ~ 17:00  
休 水曜日



## 海鮮料理 末広丸

一本槍をはじめ、福岡県産の新鮮な魚を使った海鮮料理を味わえるお店。一本槍は、活き造りがオススメ。

所 福岡市博多区神屋町 2-1  
神屋パーキングビル 1F  
☎ 092-283-8552  
営業 17:00 ~ 24:00  
休 不定休



## JF糸島 志摩の四季

糸島漁協直営の直売所で、魚介類の品揃えと新鮮さが自慢。活魚水槽には、一本槍の姿も。さらに、野菜や果物、お肉なども糸島産。

所 糸島市志摩津和崎 33-1  
☎ 092-327-4033  
営業 8:30 ~ 17:30  
休 盆・年始



## つやざき漁港食堂 空と海

津屋崎漁港の「お魚センター うみがめ」の2階にある海鮮レストラン。一本槍をはじめ、地元の漁師から仕入れる魚は新鮮そのもの。この新鮮な魚を使った豪快な丼やお膳料理が自慢。

所 福岡市津屋崎 4-47-18  
☎ 0940-52-5001  
営業 11:00 ~ 15:00 17:30 ~ 21:00  
休 火曜日



# お知らせ

## 🐟 ふくおかの地魚応援の店を募集中

福岡県では、県民の皆様が県産水産物を消費する機会を増やすとともに、本県漁業への理解促進を図る取組を行っています。

現在、県産水産物やその情報を積極的に提供している飲食店、鮮魚店や直売所を広く県民の皆様へPRするため、「ふくおかの地魚応援の店」認定制度を設けています。

認定店は、「ふくおかの地魚応援の店」のホームページでご覧になることができます。

また、認定を希望される方は、下記のホームページをご覧ください。

<http://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/seanet-27.html>

