

福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

totto-to

と魚っ魚と

Vol. 2
2014.12

特集

かき小屋

今号の魚ker

藤野一豊さん



漁師

ふじの

かずとよ

藤野一豊さん

福岡県の魚にこだわる人々を紹介するコーナー。今回は、糸島市船越で漁業を営む藤野一豊さんを訪ねました。



吾智網漁を極める

「俺が獲りに行っちゃろう。」

今年の春、糸島漁協は、糸島市の天然マダイをPRするため、福岡市内の百貨店のイベントに出席。ところが、期間中、シケで肝心のマダイが手に入らない事態に。ほとんどの漁師が漁を見合わせる中、イベントのために、シケの合間のわずかな時間で沖に出て、冒頭の言葉どおり、マダイを獲ってきた男気ある漁師こそ、今回、紹介する藤野一豊さん。藤野さんが行う漁は、たい1そう吾智(ごち)網漁。今回、こちらの漁に同行させていただきます。

この漁は、瀬の上に網を入れ、素早く巻き揚げ、底にいるマダイをすくい取る漁なのだが、「言うは易く、行うは難し」、まさに、この漁のためにある言葉。

刻一刻と変化する潮の流れを読み、50m下の海の底にいてであろうマダイの群れに網を合わせ引き揚げる、この難しさこそが吾智網を「吾(われ)の智慧」と書く由縁。

それまで和やかに話をしていた藤野さんは、網を入れる場所を決めた瞬間から、表情が一変。それは、まさしく海の男。漁を開始してから、約20分が経過、網が海面近くまで揚がってきました。のぞくと、なにやら無数の影が。網が揚がると、その影の正体は、たくさん立派なマダイたち。

大漁のマダイを前に、運が良かっただけという藤野さん。しかし、そこには、これまでの経験に裏打ちされた技がちゃんとあるのです。

日本一の天然マダイを届ける

藤野さんの漁は、獲るだけでは終わりません。最高のマダイを食べてほしいとの思いから、出荷直前にマダイを1尾ずつ丁寧に活け、神経抜きを行います。こうすることで、長時間鮮度を維持することができるよう。実は、糸島市は、全国の市町村の中で天然マダイの漁獲量が日本一という産地。この中でも、藤野さんのマダイの品質はトップクラスなんだそう。

さて、藤野さんは、昨年からカキ養殖を始め、船越漁港でカキ小屋「千龍丸」を営業するなど、漁業経営の多角化にも取り組んでいます。もちろん、カキ小屋は、「ふくおかの地魚応援の店」に登録されています。

帰り際、同行させてもらったお礼をいうと、「今日は、あんたが船に乗ってくれたおかげでマダイがたくさん獲れたけん、また乗りにきてよ」と笑顔で見送っていただきました。

1. 市場に出荷された藤野さんの天然マダイ

2. 水深50mの海底から見事にたくさんマダイを仕留めた藤野さん

3. 瀬をねらう魚のため、網がやぶれることもしばしば。すかさず、網を補修し、次の網入れに備える。

4. 日中、漁をして夕方帰港。少しの休息を取った後、マダイの活け、神経抜きは深夜の作業。そして、早朝には出漁と、スケジュールはとてもハードだ。

5. 「ふくおかの地魚応援の店」登録店のカキ小屋「千龍丸」。今年のカキは身が大きくぶっぶりとのこと。



岐志漁港

富士丸



糸島で最も多い 13 件のカキ小屋が軒を連ねる岐志漁港。森や山からの自然の恵みを受けて育つカキはうまみたっぷり。

所 糸島市志摩岐志 421
☎ 080-5249-3824
🕒 10:00 ~ 16:00
🏠 不定休

まだまだある！

岐志漁港のカキ小屋

よしむら 092-328-2675
日進丸 090-6898-2486
恵比須丸 090-7151-5975
徳栄丸 090-4355-5634
旭星 090-5290-0689
豊久丸 090-1975-2915
のぶりん 090-7383-9558
大黒丸 090-5931-9893
高栄丸 090-6290-0817
大栄丸 090-4588-7068
中宮丸 090-7450-6009
弘進丸 090-7929-9134

海釣り公園

唐泊恵比須かき



福岡市西区に位置するカキ小屋。福岡湾の入口で養殖されているため、収穫されるカキは上品な味わいが特徴。

所 福岡市西区大字小田字池ノ浦
☎ 092-809-2311
🕒 平日 11:00 ~ 17:00
土日祝 11:00 ~ 18:00
🏠 毎週木曜、年末年始

加布里漁港

ひろちゃんかき



泉川からの栄養で大きく育つカキが魅力。目の前の干潟で採れる、貴重な天然ハマグリも人気。

所 糸島市加布里 1105-6
☎ 090-5295-3020
🕒 9:00 ~ 17:00
🏠 不定休

まだまだある！

加布里漁港のカキ小屋

住吉丸 090-2710-7569

福吉漁港

かきのますだ



外海に近く、水温が低いため、身がしまって甘味が強いのが特徴。また、JR福吉駅から徒歩で行けるのも魅力。

所 糸島市二丈福井 6067
☎ 090-3602-8902
🕒 9:00 ~ 17:00
🏠 不定休

まだまだある！

福吉漁港のカキ小屋

伸栄丸 090-1511-0825
飛龍丸 090-1923-2548
白山丸 080-6438-3955



深江漁港

港（みなと）



深江漁港に平成 25 年にオープンしたカキ小屋とあって、穴場の存在。焼きカキをはじめ、カキご飯やカキフライなども充実。

所 糸島市二丈松末 1894-3
☎ 090-5477-5216
🕒 9:00 ~ 17:00
🏠 不定休

船越漁港

みわちゃんカキ



大型のカキ小屋が軒を連ねる船越漁港。みわちゃんカキでは、焼きカキはもちろん、カワハギなどの刺身もあり、魚好きにはたまらない品揃え。

所 糸島市志摩船越 415-17
☎ 090-5282-6932
🕒 9:00 ~ 17:00
🏠 不定休

まだまだある！

船越漁港のカキ小屋

豊漁丸 090-5922-4802
マルハチ 080-5249-7714
正栄 090-5724-1717
ケンちゃんカキ 090-3077-0888
千龍丸 090-3079-0045
かハリスもん 080-2798-3022
服部屋 090-8413-9191

旬到来！

カキ小屋 玄界灘編

旬を迎えた福岡のカキ。
今や糸島半島の冬の風物詩となったカキ小屋。
昨年からカキ小屋の数が増えるなど、収容力が UP!
海のヨコでカキを味わうライブ感が魅力のカキ小屋に
出かけてみませんか？



※カキのシーズンは、11 月頃から 3 月頃まで。詳細な営業期間などはカキ小屋に直接電話でご確認ください。



かきの平尾



焼きカキをはじめ、カキ飯、カキフライなどカキを使ったメニューが充実。さらには、コウイカの一晩干しなども味わえる。

所 北九州市門司区柄杓田 1416-12
☎ 093-341-1317
🕒 9:00 ~ 17:00
🚫 火曜日

恒見焼き喰い処



「豊前海一粒かき」の発祥の地、恒見。豊前海の恵みを受けて丸々と肥えたカキが自慢。このカキを海の見えるロケーションで味わえるのが、ココの魅力。12月は土日と22、23日に営業。

所 北九州市門司区大字猿喰 新門司海浜公園緑地内
☎ 080-2720-5861
🕒 10:30 ~ 16:00
🚫 水曜日

大漁



「豊前海一粒かき」や「豊前本ガニ」などを販売する直売店。1月からは、カキ小屋もオープン。かきやカニがその場で味わえる。

所 北九州市門司区大字畑 935-2
☎ 093-481-7144
🕒 10:00 ~ 17:00
🚫 不定日



はちがめ

曾根地先で養殖された「豊前海一粒かき」が味わえるカキ小屋。カキの他、豊前本ガニや地タコ、地イカなど豊前海をまるごと味わえる。

所 北九州市小倉南区曾根新田南 4-1-2
☎ 080-5255-2491
🕒 10:00 ~ 17:00
🚫 不定休



永田カキ直売所

焼きカキをはじめ、カキ飯、カキ汁、フライ、佃煮とまさにカキのフルコースが味わえる。魚介類の持ち込みがOKなので、カキが苦手な人もカキ小屋の雰囲気を楽しめそう。

所 行橋市蓼島 470-5
☎ 0930-24-1296
🕒 9:00 ~ 17:00
🚫 不定休



蓼島カキ直売所

豊前海一粒かきや豊前本ガニなど豊前海の新鮮な魚介類を販売。カキの宅配では、全国から注文がある人気店。屋外には、カキを焼いて味わえるスペースも。

所 行橋市蓼島 470-47
☎ 0930-23-5935
🕒 9:00 ~ 17:00
🚫 不定休

※カキのシーズンは、11月頃から3月頃まで。詳細な営業期間などはカキ小屋に直接電話でご確認ください。

旬到来！

カキ小屋

豊前海編

販売は、宅配が中心の豊前海一粒かき。
最近、海辺でカキを食べたいというお客様のニーズに応え、カキ小屋が続々とオープン。
海辺で食べる豊前海一粒かきはこれまた格別です。



漁師食堂「うのしま豊築丸」

本誌 vol.1 で海鮮丼のお店として紹介した、こちらのお店。1月からはカキ小屋として営業。

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

漁師食堂
「うのしま豊築丸」

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様に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。

認定店の情報や登録方法は、「ふくおかの地魚応援の店」のホームページをご覧ください。

検索 ふくおかの地魚応援の店

