

福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

totto-to

と魚っ魚ーと

Vol. 3
2015.8

特集
ふくおか島グルメ
地魚の買える店マップ

今号の魚ker
江越猛信さん

水産加工販売業

えごし たけのぶ

博水 江越猛信さん

福岡県の魚にこだわる人々を紹介するコーナー。今回は、福岡市南区清水でてんぷらなどの水産練り製品の製造・販売を営む株式会社 博水の代表取締役社長江越猛信さんを訪ねました。



福岡県産の原料にこだわる！

江越さんの第一印象は元気がいっぱいであらゆるお人柄。練り製品について丁寧に説明して下さいました。まず、練り製品とは、「魚肉に塩を入れ、すりつぶし、調味料をいれ、いろいろな形に整えたのち、加熱してプリプリに凝固した水産加工品の総称」で、かまぼこ、てんぷら、ちくわがその代表。最近では、原料にスケトウダラの冷凍すり身が使用されているなか、江越さんは、原料として福岡県で水揚げされた生エソを使用し、鮮度にこだわった製品をつくっているそう。ちなみに、エソは練り製品の原料としては最高級品とのこと。

江越さんは、朝一番に福岡の長浜市場で生エソを仕入れ、加工場で一気にさばきます。その後、エソの身をとり、その身に塩や調味料を入れ、石臼で播潰(すりつぶし)してじっくり練り上げたから、すり身の出来上がり。これを原料に、てんぷらなどをつくり、みなさんに愛される商品を数多く世に送りだしたそう。現在、一押し商品は、てんぷら「漁師天」。生エソのすり身100%のてんぷらだけあって、美味しさは格別です。江越さんに「博水のこだわり」をお聞きすると、「こだわりは3つ。その1は原料のエソの鮮度、その2は石臼での播潰、その3は天然水使用」とのこと。なかでも、生エソの鮮度が重要で、よりよい製品をつくるためには欠かせない条件だそうです。

「もったいない」からの新商品開発

最近の新製品は、エソの頭と内臓を原料としたえそ醬(エソの魚醬)。毎日、さばいたエソからでる頭と内臓を捨てずに有効利用したいという江越さんの思いから、県や大学との2年間の共同研究を経て、旨味の強いえそ醬が完成しました。エソと塩だけを原料とした琥珀色のえそ醬は、パスタ、味噌汁、お鍋、サラダなどに入れるだけで味の深みがぐんと増す優れたものです。

最後に、「練り製品は日本伝統の食文化そのもの。原料として頂いた魚の命に感謝し、人を良くするための『食』にかかわるものとして、これから、美味しい練り製品を作っていきますよ。」と、江越さんは語ってくださいました。

1. 原料の生エソ
2. エソを素早くさばきます。
3. 自慢の石臼で播潰。
4. 一押し！てんぷら「漁師天」
5. 旨味たっぷり「えそ醬」



株式会社 博水

福岡市南区清水 2-18-36
TEL:092-551-4426
H P://www.hakusui-tempura.com/



ふくおか

島グルメ



あいのしま 藍島

あいのしま くらぶ
藍島ぶらんど倶楽部

所 北九州市小倉北区藍島 538-4
☎ 093-751-1372
🌐 www.ainoshima.com/



福岡県の離島、藍島は高品質な魚介類に恵まれた宝の島。活きた魚介類を漁師の妻達が一番美味しい！と思うものを形にした商品を開発し販売しています。

獲り手とつくり手の顔が明確にみえる安心安全の商品です。

インターネットで販売しておりますので、ぜひご賞味下さい。

おろのしま 小呂島

とたん家0833

所 福岡市中央区赤坂 1-9-1 フドウ赤坂ビル B1 階
☎ 092-716-0833
🕒 18:00 ~ 24:00
📅 不定休
🌐 www.totanya.net/

小呂島の漁師さんから直送される新鮮な旬の魚を使った料理を多数そろえています。「こんな居酒屋があったらいいな」をコンセプトに飾らぬ雰囲気の内装で、自慢の生け簀には活きのよい魚がいっぱいです。玄界灘の真っ只中に浮かぶ小呂島のちょっと珍しい魚から高級魚までを、その日の漁獲状況に応じて提供しています。ぜひ、味わいに来て下さい。



げんかいしま 玄界島

ふくげんまる
福玄丸

所 福岡市西区玄界島 33-16
☎ 092-809-2020
📅 予約制 (お電話ください)

定置網漁業
体験も受付中！



福玄丸は玄界島の定置網などを営む漁師の店です。獲れたてのアジやヤズ、カワハギなどをすぐにお店に持ち込んで料理していますので、どれも究極の新鮮さです。また、この獲れたての魚で作った干物も絶品です。完全予約制ですので、事前のご連絡お待ちしております。

また、海が穏やかな時期には、お食事とセットになった定置網漁業体験も行っていますので、一度、玄界島まで遊びにください。

↑ この日の食材はウマツラハギ (カワハギの一種)。刺身はプリプリとした食感で、肝醤油をつけて食べると濃厚な味わいです。(表紙写真)

※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。

地魚が買える店

福岡の海の幸に出会えます (玄界灘編)

今、地元の漁師さんの獲った地魚を買えるお店が増えています。魚は鮮度が命。福岡の鯛、サワラ、イカ、貝類など多種多様な魚介類が販売されています。

美味しいお魚が食べたい！という方、ぜひ一度、「地魚が買える店」までおこしください。みなさまの胃袋がっちりつかむこと間違いなしです。

⑭道の駅むなかた
売り場面積の約3分の1を占める広い水産物コーナーでは、玄界灘産の新鮮な魚が毎日たくさん入荷されています。

⑮汐入の里
脇田漁港に水揚げされた響灘産の新鮮魚介類が数多く並んでいます。

⑨お魚センターうみがめ
津屋崎漁港で水揚げされた旬の魚介類や加工品などを入荷します。1年を通じて様々な種類の魚介類が店内に並びます。

②JA 糸島 アグリ

④JF 糸島 志摩の四季

①福ふくの里
福吉漁港に水揚げされた新鮮魚介類がたくさん並び広い鮮魚コーナーがあります。

③JA 糸島 伊都菜彩
糸島で水揚げされたタイやサザエなどが入荷されます。また、干物の種類も豊富で、旬のものが並びます。

⑦相島地域物産展示販売所

⑧ひとまるの里

⑩あんずの里

⑪鯨水産

⑫鐘の岬活魚センター

⑬かっぱの里

①福ふくの里	住所 糸島市二丈福井 6333 電話 092-326-6886
②JA 糸島 アグリ	住所 糸島市志摩小富士 14-34 電話 092-327-2740
③JA 糸島 伊都菜彩	住所 糸島市波多江 567 電話 092-324-3131
④JF 糸島 志摩の四季	住所 糸島市志摩津和崎 33-1 電話 092-327-4033
⑤ぎよれん博多漁師処	住所 福岡市中央区舞鶴 2-4-19 電話 092-713-1161
⑥志賀島センター島の幸	住所 福岡市東区志賀島 411-3 電話 092-603-2411
⑦相島地域物産展示販売所	住所 糟屋郡新宮町相島 1382-2 電話 092-962-4360
⑧ひとまるの里	住所 糟屋郡新宮町下府 1206-2 電話 092-941-5500
⑨お魚センターうみがめ	住所 福岡市津屋崎 4-47-18 電話 0940-52-1939
⑩あんずの里	住所 福岡市勝浦 1667-1 電話 0940-52-5995
⑪道の駅むなかた	住所 宗像市江口 1172 電話 0940-62-2715
⑫鐘の岬活魚センター	住所 宗像市鐘崎 778-5 電話 0940-62-1570
⑬鯨水産	住所 宗像市鐘崎 310-7 電話 0940-62-1513
⑭JA 北九 かっぱの里	住所 北九州市若松区大字弘川 470-1 電話 093-741-6070
⑮汐入の里	住所 北九州市若松区安屋 3710 電話 093-724-4111



福岡有明海漁連 「福岡のり」 プレゼント!



福岡県有明海は、全国でもトップ3に入るほどの一大海苔生産地で、有明海にそそぐ筑後川や矢部川の豊富な栄養分と、日本最大の干満差を利用した養殖方法により、最上級海苔が採れることで有名です。艶のある黒褐色で香り高く口溶け良く、舌の上に広がる甘さと磯の香り、生産者が選び抜いた海苔が「福岡のり」です。"一番摘み"ならではの口どけ、じんわりと続く旨味をぜひ、一度ご賞味ください。ホント、美味しいですよ。

- 今回は、「福岡のり」を抽選で6名様にプレゼントします。
- 応募方法：郵便ハガキに「福岡のりプレゼント」、住所、氏名、年齢、電話番号をご記入の上、下記住所へお送りください。ご提供いただいた個人情報、本抽選のみ使用し、他の目的に使用いたしません。
 - 宛先：福岡県水産海洋技術センター
(住所) 〒819-0165 福岡市西区今津1141-1
(電話) 092-806-5251
 - 締切：平成27年8月31日(月曜日)
 - 抽選発表：抽選の結果、当選者には賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

「福岡のり」
(ハーフサイズ、5袋入り)
福岡有明海漁連
柳川市三橋町高畑271
TEL:0944-73-6166

検索 福岡有明海漁連



宝くじの収益金は福岡県のさまざまな事業に役立てられています。