福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

totto-to

魚っ魚ーと

Vol.4
2016.2

特集

ふくおかの地魚応援の店

さわらフェア

今号の魚ker

古賀　哲也 さん

さわらの刺身・炙り・寿司
（たつみ寿司）

福津地区

ダンデリオン Dent De Lion

所 福津市光陽台 4-1-1
☎ 0940-72-5144
休 水曜日

ギャラリー蔵

所 福津市津屋崎 3-26-21
☎ 0940-52-0407
休 日曜日

つやざき漁港食堂 空と海

所 福津市津屋崎 4-47-18
☎ 0940-52-5001
休 火曜日

宮地館

所 福津市宮司元町 2-1
☎ 0940-52-0176
休 水曜日

農園野菜と大地の恵み となりのグリル

所 福津市花見が浜 2-7-13
☎ 0940-72-4200
休 木曜日

北九州地区

いけす料理 磯太郎

所 福津市津屋崎 7-9-23
☎ 0940-52-5051
休 昼：水・木曜日
夜：木曜日

千魚万笑

所 北九州市小倉北区
室町 1-1-1
リバーウォーク北九州 4F
☎ 093-383-7709
休 無休

味処 矢野

所 北九州市小倉北区
浅野 2-4-25
☎ 093-551-0719
休 日曜・祝日

ラフェ

所 北九州市八幡西区
上の原 2-1-23
☎ 090-7383-3032
休 木曜・第１、４日曜

海鮮家せん

所 北九州市小倉南区
日の出町 1-7-24
☎ 093-965-6209
休 火曜日

遠賀地区

筑前芦屋 海の駅 食事処 味工房

所 遠賀郡芦屋町山鹿 2291
☎ 093-223-5620
休 月曜日

さわらが買える直販所

JF糸島 志摩の四季

所 糸島市志摩津和崎 33-1
☎ 092-327-4033
休 盆・正月

おさかなセンター うみがめ

所 福津市津屋崎 4-47-18
☎ 0940-52-1939
休 火曜日

鐘の岬 活魚センター

所 宗像市鐘崎 778-6
☎ 0940-62-1570
休 水曜日

さわら（鰆）の漢字は魚へんに”春”と書きますが、福岡のさわらは、冬が脂ののる美味しい旬になります。

ふくおかの地魚応援の店

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。

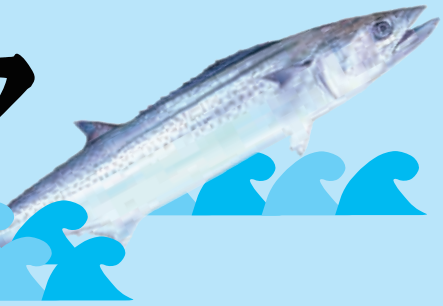
現在、県産水産物やその情報を積極的に提供している飲食店、鮮魚店や直売所を広く県民の皆様にＰＲするため、「ふくおかの地魚応援の店」認定制度を設けています。

認定店は、県水産海洋技術センターホームページの「ふくおかの地魚応援の店」でご覧になることができます。ここにご紹介したお店以外にも多くのお店が認定されていますので、ぜひご覧下さい。

http://www.sea-net.pref.fukuoka.jp/ippan/fukuoka_jizakana/

ふくおかの
地 魚
応援の店

さわらフェア



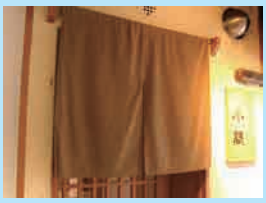
開催期間　平成28年2月2日(火)~14日(日)

「ふくおかの地魚応援の店」23店舗が県産のさわらをつかった自慢の料理をお出しします。ぜひ、いろいろなお店でさわら料理をご賞味ください。
　※お店によって、さわら料理の提供日が異なります。
　　事前にお店に確認してご来店ください。

さわらの刺身とあぶり
(小谷)

福岡地区

小谷



所 福岡市博多区博多駅前1-11-4　中尾ビル 2F
☎ 092-451-6978
休 日曜・祝日

海鮮料理 八千代丸

所 福岡市博多区博多駅前3-28-14
☎ 092-451-4870
休 日曜

第一玉家寿し

所 福岡市博多区下臼井 767-1 福岡空港第 2 ターミナルビル 3F
☎ 092-611-2329
休 不定休

とたん家

所 福岡市中央区赤坂 1-9-1 フドウ赤坂ビル B1F
☎ 092-716-0833
休 不定休

中華料理 侑久上海

所 福岡市中央区天神 3-8-18 イル・グラッツィア天神 1F
☎ 092-718-3377
休 不定休

串揚げ旬彩居酒屋 ぼっけもん

所 福岡市南区塩原 2-2-2 梅崎ビル 1 F　102
☎ 092-552-4030
休 不定休

百貨蔵

所 福岡市中央区天神 1-15-3 水鏡天満宮横丁
☎ 092-713-1774
休 不定休

洋食ワイン Vin

所 福岡市中央区赤坂 2-3-6-102
☎ 092-791-5292
休 月曜日

九州の旬 博多廊

所 福岡市中央区大名 1-1-38 サウスサイドテラス 5F
☎ 092-687-5656
休 無休（年末年始を除く）

たつみ寿司

・総本店
所 福岡市博多区下川端町 8-5
☎ 092-263-1661
・長浜店
所 福岡市中央区長浜 2 -4-134
☎ 092-715-8139
・岩田屋店
所 福岡市中央区天神 2 -5-35 岩田屋本店新館 7F
☎ 092-723-0236

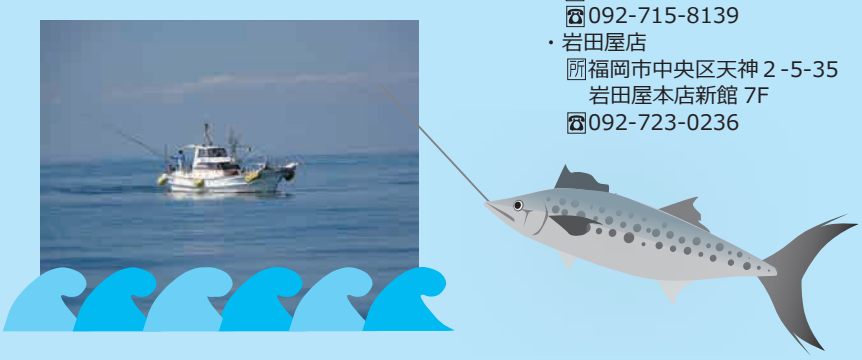
糸島地区

志摩の 海鮮丼屋

所 糸島市志摩津和崎 33-1 ＪＦ糸島　志摩の四季内
☎ 092-327-4033
休 水曜日

ろばた焼 酔々亭

所 糸島市志摩師吉 123-1
☎ 092-327-2017
休 月曜日



福岡県は、さわらの生産額が全国 2 位の産地なんです。さわらは、ひき縄釣と呼ばれる漁法で漁獲され、鮮度はバツグンです。

漁師 古賀哲也さん

福岡県の水産業にこだわる人々を紹介するコーナー。今回は、大川市で海苔養殖業を営む古賀哲也さんを訪ねました。

海苔をもっと食べてほしい

海苔は、とても不思議な生活史を持つ海藻なんです。春、海苔の葉から生まれた種は、貝殻の中に潜り込み、夏の間、その中でゆっくり生長します。その後、秋に貝殻から再び種を出し、岩などに付着すると大きく生長し、普段私達が食べている海苔になります。海苔養殖は、この生活史を利用した方法で行われています。

古賀さんは、養殖の様子をブログやSNS等を活用し情報発信をしています。古賀さんに、そのキッカケを尋ねると、海苔の消費が減少する中、まずは、海苔のことを多くの方に知ってもらうことが大切との思いから始めたそうです。

夕方から海苔の収穫作業に同行させていただきました。古賀さんは、海苔を摘み取るための箱船に乗り込み、暗闇の中、手際よく海苔を収穫。収穫作業を終え、港に戻ると海苔をトラックで加工場に移送し、乾海苔に加工する作業を行います。漁期中は、睡眠時間が3、4時間という日が続くこともあるそう。改めて、美味しい海苔が食べられることに感謝です。

海苔養殖は十月から始まり、四月上旬に終わります。四月下旬、再び、古賀さんを訪ねました。訪ねた場所は、大川市の『小保・榎津　藩境まつり』の会場。古賀さんは、大川漁協の海苔養殖の研究会メンバー（青年部）4人でグループをつくり、養殖技術の向上のための研修や、海苔のPRなど様々な活動を行っています。今回、この祭りに参加し、生産者の異なる海苔の中から、一番美味しい海苔を決めるコンテストや、新たに開発した海苔商品の販売を行っていました。

また、たくさんの人に大川産の海苔の美味しさを知ってもらいたい、という古賀さんたち。五月には東京のイベントに自慢の商品とともに乗り込み、PR活動を行っています。古賀さんをはじめ、個性あるこの4人なら、さらなる飛躍が期待できそうです。

今年も養殖時期を迎え、つい先日お会いした古賀さんたちの表情も海の男の顔になっていました。きっと美味しい海苔を今年も私達の食卓に運んでくれることと思います。

1. 一面に広がる海苔網
2. 海苔の収穫は深夜に及ぶ
3. 箱船の中は収穫された海苔でいっぱい
4. 小保・榎津　藩境まつりで海苔について熱心に語りかける古賀さんら
5. グループの活動の場は東京など県外にも拡大

発行　福岡県水産海洋技術センター　企画管理部企画情報課　TEL 092-806-5251

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。