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. 6
2016.12

特集
豊前海の旬の味

今号の魚ker
楳澤　祐希 さん

豊前海の旬の味

瀬戸内海に面する穏やかな海、豊前海。
豊前海には、豊前本ガニ（ワタリガニ）、豊前海一粒かき、ヨシエビ、シバエビなど今が旬の美味しい海の幸がたくさんあります。
ぜひ一度、訪れて食べてみてください！

活きガザミ「豊前本ガニ」

うみてらす豊前

【１階　直売所「四季旬海」】
所 福岡県豊前市宇島 76-31
☎ 0979-64-6717
営 9:00 ～ 17:00
休 火曜日

【２階　漁師食堂「うのしま豊築丸」】
所 福岡県豊前市宇島 76-31
☎ 0979-82-2620
営 11:00 ～ 14:30(os 14:00)
※なくなり次第終了です
休 火曜日

獲れたばかりの魚介類を対面販売
（出漁できない日は行いません）

生け簀では活きた魚介類を販売

うみてらす豊前

県内の水産加工品も多数品揃え

さまざまな鮮魚パックあります

平成 28 年 6 月に開店した豊築漁協が運営している海鮮処です。 1 階の「四季旬海」では、 漁師が獲れたての新鮮な魚介類を活魚・鮮魚で販売。 買った魚の下処理も行っています（有料）。 2 階の漁師食堂「うのしま豊築丸」では、四季折々、旬の豊前海の恵みを" 季節替わり" のメニューでご用意しています。地元の漁港の奥さん達が腕をふるった料理はどれも逸品です。 窓越しに広がる豊かな海を眺めながらぜひお召し上がりください。

季節ごとにかわる定食メニュー。（数量限定）

開放的な豊築丸の食堂。 窓から海が見え、眺めは最高。

※悪天候（時化など）で出漁できない時は水産物の品揃えが少ない場合がありますので、事前に電話でご確認ください。

魚や Bistro 遊楽

所 行橋市西宮市 2-1-19
☎ 0930-25-7100
営 18:00 ～ 24:00
休 日曜日

地元蓑島の漁師さんから直接仕入れた新鮮な旬の魚、 大将自ら市場に足を運び目利きによって選び抜かれた魚を食材とした料理を多数そろえるこだわりの居酒屋。 今からが旬の「豊前海一粒かき」もメニューに加わります。 各種コース料理（2,500 円～、 要予約）もあるので団体様の宴会もできます。

新鮮な魚を中心とした和と洋が楽しめるお店です。一度、 食べに来て下さい。

各種コース料理

アラカブの唐揚げ

ハモのしゃぶしゃぶ鍋

メゴチの天ぷら

兄弟舟

所 福岡県豊前市八屋 1725-1
☎ 0979-83-1137
営 11:30~14:00
16:00~22:00
休 火曜日

地元の魚屋「もり多」が直営するお店なので、 豊前海の幸をはじめ、 新鮮な魚介類の各種料理をお客様にリーズナブルな価格で提供できます。

これから、 旬のメニューである「豊前海一粒かき」の焼きガキやガザミの塩ゆで（要予約）が登場します。 また、 ハモのしゃぶしゃぶ鍋（要予約、 1 人前 1,380 円～）やメゴチの天ぷら（480 円）など豊前ならではの料理が味わえます。 豊前温泉の「天狗の湯」に併設しており、天然温泉に入ったあと、ゆっくりお食事できます。30 名ほどの宴会が可能なので、是非お問い合わせください。

恒見焼き喰い処

所 北九州市門司区大字猿喰
新門司海浜緑地内
☎ 080-2720-5861
営 10:00 ～ 16:00
休 水曜日

「豊前海一粒かき」の炭火焼き

炭火焼き 風景

「豊前海一粒かき」の発祥の地、 恒見。 ここで育つカキは豊前海の恵みを受けて丸々と肥え、 身が殻いっぱいに詰まっており、” 海のミルク” にふさわしい絶品です。 このカキを海のみえるロケーションで味わえるのが、 恒見焼き喰い処です。 炭火で焼いたアツアツのカキは、 絶品。 カキ飯も美味しいですよ。 今年 12 月 3 日から営業開始を予定しています。 ぜひ、 お越しください。

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。

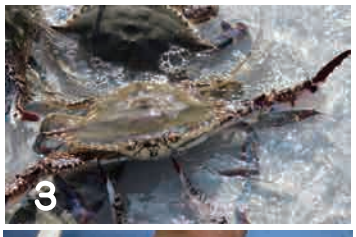
認定店は、県水産海洋技術センターホームページの「ふくおかの地魚応援の店」でご覧になることができます。ここにご紹介したお店以外にも多くのお店が認定されていますので、ぜひご覧下さい。

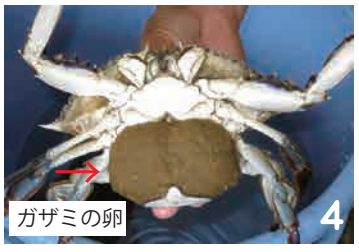
http://www.sea-net.pref.fukuoka.jp/ippan/fukuoka_jizakana/

今号の魚ker（ウオーカー）

漁師 楳澤（うめざわ） 祐希（ゆうき）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。今回は豊前市でカニかご漁を営む楳澤祐希さんを訪ねました。





1．カニかご漁で操業中
2．ガザミのツメの片方を切り落とします
3．漁獲直後の元気なガザミ
4．再放流する抱卵ガザミ（卵を持っているガザミ）

豊前海の冬の味・ガザミ

カニかご漁に同行させて頂きました。前日から海に仕掛けたカニかごを船にあげます。楳澤さんはかごからガザミを取り出すとすぐに両方のハサミのツメの片方を切り落としました。ガザミ同士が傷つけ合わないようにするためだそうです。その後、船の水槽に入れ、ガザミを活かしたまま持ちかえり、漁協の直売所や地元のＪＡ市場で販売しているとのこと。「ガザミは活きが良くないと美味しくない。だから、途中で死んだものは商品にしません」と楳澤さん。楳澤さんら豊前海の漁師たちは、稚ガザミや抱卵ガザミの再放流などを行い、ガザミを増やす取組を積極的に行っているそうです。だから、毎年美味しいガザミが獲れるんですね。

豊前海のガザミの一番の旬は十一月中旬から三月頃。楳澤さんの所属する豊築漁協では特に十二月頃から獲れる身のつまった良質のガザミを”豊前本ガニ”のブランド名でお客様に提供しています。「豊前海のガザミの身は甘みが強く、蒸したり茹でたりして食べるのが一番美味しい。ミソも濃厚な旨味が格別。豊前海の冬の味”豊前本ガニ”の美味しさをぜひ味わってほしいです」と楳澤さんは語ってくれました。

第37回全国豊かな海づくり大会福岡大会開催のお知らせ

水産資源の保護・管理と海や河川の環境保全の大切さを広く国民に伝えるとともに、漁業の振興と発展を図ることを目的とした大会です。平成 29 年に第 37 回大会が福岡県で開催されます。

【 開催日 】平成 29 年 10 月 28 日（土）・29 日（日）
【開催場所】式典行事：宗像ユリックス本館（宗像市）
海上歓迎・放流行事：鐘崎漁港（宗像市）
関連行事：宗像ユリックス屋外施設をはじめ県内各地

第 37 回全国豊かな海づくり大会福岡県実行委員会事務局
TEL：092-643-3576　FAX：092-643-3578

福岡　豊かな海づくり大会　検索

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。