



福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

totto-to

と魚と魚と

Vol. 8
2018.8

特集

旨い！夏の鮭

今号の魚ker

半田 孝之 さん

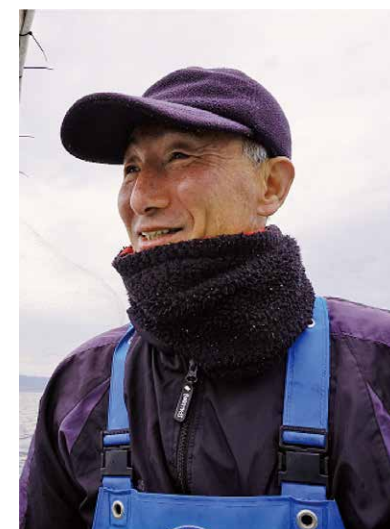
ウオーカー
今号の魚ker

漁師

半田

孝之さん

福岡県の魚にこだわる人々を紹介するコーナー。今回は、福岡ドーム横にある福岡市漁協伊崎支所で漁業を営む半田孝之さんを訪ねました。



オレたちが海を守る！

大都市、福岡市の前に広がる博多湾。そこで漁業が営まれているのをみなさん知っていますか？ 実は釣りや刺し網など様々な漁業が営まれていて、今回お話を伺った半田さんは小型底びき網漁業を営んでいます。この漁業はその名の通り、海底を網でひいて魚やエビなどを獲るものです。4月半ばの漁の解禁とともに半田さんは、ほぼ毎日海に出て夕方から夜中にかけて漁を行います。水揚げされる魚はエビやスズキ、ヒラメなど四季折々ですが、30年ほど前、半田さんはあることに気づいたそうです。それは網に入ってくるゴミの種類がひと昔前と変化しているということ。年々ビニール袋や空き缶など生活で出るゴミが網に入るようになり、それらゴミの中から

魚を探さなくてはならなくなりました。「魚たちが育つ海底にはたくさんさんのゴミ。我々漁師にとっては海の底は大切な天然の育成場。このままでは魚も海も漁師も死んでしまう」と感じた半田さんは、まずは自分たちでもできることから始めようと、仲間にも声をかけ、網に入ったゴミを港へ持ち帰る活動を始めました。それから30年近く経った今では、活動の幅も広がり、海底を清掃するだけでなく、海底を耕し環境をさらに良くする活動も行っています。

海の大切さを次世代に伝える

半田さん達の活動の甲斐あって、減少していたエビの漁獲量は回復してきていて、半田さんは自分達の取り組みが目に見える成果となったことは本当にうれしかったと笑顔で話してくれました。

「何気なく捨てられたゴミの最終的な行き先は海。普段目に触れる事はないけれど海底にはゴミがたくさんたまっています。この事は漁師だけがわかっていても仕方がない、若い人たち、特に子供たちに知ってもらいたいです」と半田さん。半田さん達は地元小学生を対象に「海の教室」を開催し、目の前の海で獲れる魚の話やそれを育てている海の現状と環境を良くする活動を紹介することで、魚たちがすむ海を大切にして欲しいという思いを伝えています。これからは、これらの活動を若い漁師へ引き継ぎ、地元の海で獲れたおいしい魚やエビをずっとみなさんが食べられるようにしていきたいと語ってくれました。

1. 漁港は福岡ドームの目と鼻の先。

2. 博多湾で獲れる海の幸。左はヨシエビ、右は大きなヒラメ。

3. 市場への出荷作業。半田さんは丁寧に魚の血抜きをして出荷します。

4. 半田さん達が回収したゴミ。ほとんどが生活から出たもの。

5. 海の教室の様子。漁具を見るのは初めてだそう。

6. 海の教室の最後に砂浜のゴミを回収しました。



旨い！夏の鮪特集

「鮪」は夏の季語。ちょうど暑さで食欲が落ちてる今、美味しい鮪を食べに行きませんか？県産魚をいただけるおすすめのお店を紹介します。

※仕入れの状況によりご用意できる魚の種類や産地が変わります。詳しくは各店舗へお問い合わせください。

●福岡市

鮪処 佐々庄 ささしょう



大濠公園そば、おしゃれな街並みの中にある、鮪と一緒に割烹料理が楽しめるお店。鮪ネタの中でも天然マダイやケンサキイカ、シャコなど地物の旬のネタにこだわってお出ししています。

所 福岡県福岡市中央区荒戸 3-2-4-1F
☎ 092-771-4424
営業 11:30 ~ 14:00(13:30 L.O.)、17:30 ~ 22:00(21:00 L.O.)
休 水曜日、月末火曜日

●福岡市

第一玉家寿し たまや



福岡の玄関口、福岡空港ビル内にある鮪店。日々変わる水揚げの中から市場で旬の地魚を直に買い付けるこだわりのお店。マダイ、スズキ、キスなど白身も充実。炙って出されるクルマエビはミソまで味わえます。

所 福岡県福岡市博多区大字下白井 767-1
福岡空港国内線旅客ターミナルビル 3F
☎ 092-611-2329
営業 10:00 ~ 21:45 (21:00 L.O.)
休 なし

●北九州市

幸寿し こう



創業 54 年の鮪店。二代目が握る夏の鮪は天然マダイ、アラなど白身魚が充実。マアジやサバなど青魚もおすすめです。地物のタイラギなど珍しい鮪がいただけることも。芽ショウガを使った口当たり優しいガリも楽しんでみてください。

所 福岡県北九州市小倉北区宇佐町二丁目 13-21
☎ 093-521-3375
営業 11:30 ~ 22:00
休 水曜日

●糸島市

寿し割烹 にし川



漁港近くの鮪店。季節のネタは福岡市長浜鮮魚市場で仕入れるものとは別に漁港で漁師から直に買い付けることも。夏にはイシダイの他、旬の地魚が楽しめます。ぜひ海の景色とともに糸島の鮪を堪能してみてください。

所 福岡県糸島市志摩御床 2162-37
☎ 092-328-2322
営業 11:00 ~ 21:00
休 水曜日

●豊前市

鮪処 永しん えいしん



豊前海の新鮮な海の幸はもちろんのこと、ケンサキイカやアカウニ、アナゴなどの県産魚もたのしめるお店。夏にはハモやコチの白身魚がいただけます。ハモは天ぷら、しゃぶしゃぶもおすすめです。

所 福岡県豊前市大字荒堀 663-3
☎ 0979-83-2241
営業 11:00 ~ 22:00(21:30 L.O.)
休 月曜日（祭日の時は火曜日）

●大牟田市

魚屋 網元 うおや あみもと



魚屋さんが出す鮪は大牟田魚市場で自ら仕入れた旬のネタ。地元の魚から博多湾のアナゴ、鐘崎の玄ちゃんアジ、ケンサキイカなど、県内各地の県産魚がたくさん詰まっています。夏の白身魚の代表種スズキもおすすめです。

所 福岡県大牟田市大正町 2-5-16
☎ 0944-54-4547
営業 11:30 ~ 14:00、17:30 ~ 23:00
休 月曜日



マアジ

夏おすすめのネタ

夏の青魚の代表選手。鮪以外にもたたき、塩焼き、干物などいろいろな食べ方ができます。



キス

夏おすすめのネタ

初夏から夏に獲れる白身魚。あっさりした身は塩焼き、天ぷらなどで美味しくいただけます。



ケンサキイカ

夏おすすめのネタ

夏のイカ代表。ヤリイカとも呼ばれ、鮪ネタとしてよく使われています。釣りで丁寧に漁獲したイカは「一本鎗」のブランド名で販売もされています。



アナゴ

夏おすすめのネタ

程よく脂が乗った白身魚。天ぷらや白焼き、穴子丼などでも美味しくいただけます。

🐟旬の地魚を食べに行こう♪

「ふくおか魚フェア」を季節毎に開催中！

県では今年から「ふくおか魚フェア」を「ふくおかの地魚応援の店」各店舗で季節毎に開催しています！季節毎に旬の地魚を使用した料理がご堪能いただけます。夏のフェアは8月8日まで。次回秋フェアは11月に開催！！

フェアの情報は、国内最大級のレストラン検索・予約サイト「食べログ」でも検索いただけます。ぜひ、この機会に、福岡のおいしい地魚をご賞味ください！

ふくおかの魚フェア 福岡県

検索



🐟「ふくおかの地魚応援の店」認定店も募集中！

福岡の地魚を取り扱っている店舗のみなさん、詳しくは下記HPまで。

ふくおかの地魚応援の店

検索



シャコ

夏おすすめのネタ

エビやカニの仲間。鮪ネタとしてもよく使われる。春から夏の卵を持ったメスが特に美味です。



コチ

夏おすすめのネタ

大きなものは 70 cm にも育つ白身魚。鮪はもちろん、お吸い物、煮付けにもあう魚です。