



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. 9

2019.1

特集

冬のあったか海鮮鍋！

今号の魚ker

江口 英利 さん

ウオーカー
今号の魚ker

漁師

江口 英利さん

福岡県の魚にこだわる人々を紹介するコーナー。今回は、北九州市にある豊前海北部漁協恒見（つねみ）支所でカキ養殖業を営む江口英利さんを訪ねました。



2代目が継ぐ『豊前海一粒かき』

『豊前海一粒かき』は、父親たちが築いてきたものです。」と語る江口さん。

豊前海一粒かきは、昭和50年代に、江口さんのお父さんたちがカキの養殖に取り組んだのが始まりです。

江口さんが漁業の世界に入ったのは、20代前半。その時は、家の手伝いぐらいの気持ちだったそう。それが、真剣に漁師になろうと決意したのが、結婚を意識してからとのこと。いつの世も愛のチカラは偉大です。

カキ養殖に真剣に向き合い始めた江口さん、お父さんからいろいろな作業を任せられますが、何度もダメ出しされたそう。カキの出荷一つとっても、「カキ一つ一つの身入りを確認しろ」と細かい作業までお父さんの指導が入る毎日。10年経った今でもお父さんからのダメ出しをされることもしばしば。それでも早く一人前になるため、お父さんの言葉一つ一つを貪欲に吸収しています。

江口さんのカキは、そのほとんどを宅配で販売しています。お客さんは、電話などで注文するので、直接、カキを見ることはありません。江口さんは言います。「お客さんは、品物を見ずに注文してくれます。そこには、おいしいカキを送ってくれるという私たちへの信頼があるから。これは父が長い時間かけて築いてきたもの。養殖の技術はもちろん、この信頼も含めて、私が引き継ぐんだと思うと、身が引き締まります。」

『豊前海一粒かき』をみなさんへ届け続けるために

この先も自分達のカキを注文してくれるお客さんへ届けるために、養殖の腕を磨き、毎年、美味しいカキの生産ができるように力を注いでいきたいと熱く語ってくれました。

1. ホタテの殻についた種カキ。3月から養殖が始まります。
2. イカダに垂下して育てます。海水中の栄養をたくさん吸収し、大きくなります。
3. カキの水揚げ。垂下したカキの身入りや大きさを確認しながら収穫していきます。
4. 大きくなったカキ。身もぷりぷりで美味しそう。
5. 出荷前には紫外線殺菌海水に1昼夜浸け、カキを浄化させます。
6. このように厳選されたカキは「豊前海一粒かき」として販売しています。



冬のあったか海鮮鍋特集

●宗像市

げんかい わかしおまる
玄海若潮丸



所 福岡県宗像市江口 528-1
☎ 0940-62-0072
🕒 平日 11:00 ~ 16:00(15:30 L.O.)
17:00 ~ 21:00(20:30 L.O.)
土日祝 11:00 ~ 21:00(20:30 L.O.)
🚫 火曜日 (祝日の時は次の日)

鐘崎漁港で水揚げされた天然のシマフグやマフグの鍋をいただけるお店。この時期は鍋と一緒に刺身と揚げ物も入ったコースで天然ふくを堪能できます。鍋のシメにはうま味がたっぷりの雑炊も。他にもケンサキイカなど漁港直送の魚も充実しています。

●福岡市

いと しおり
伊都の栞



所 福岡県福岡市中央区西中洲 3-1
デルタウエスト 2-G
☎ 092-707-0249
🕒 18:00 ~ 24:00(23:00 L.O.)
🚫 日曜日、祝日

九州の食材を知り尽くした店主が糸島産食材に惚れ込みオープンさせたお店。糸島産のカキとブリを使った味噌仕立ての海鮮鍋が食べられます。使用する野菜や調味料までも糸島産にこだわっています。糸島づくりの鍋で暖まってください。

フグ類

鍋に
おすすめ



トラフグ

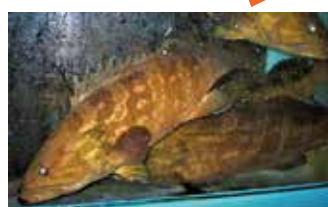


シマフグ

福岡県は天然トラフグの全国有数の産地。トラフグの他にもシマフグ、マフグ、シロサバフグ（通称カナトフグ）なども水揚げされます。冬のはえ縄やかごで漁獲されるためこれからが本番です。白身の魚なので鍋物にはどのフグも美味しくいただけます。他にも薄切りにした刺身も美味です。

ハタ類

鍋に
おすすめ



クエ



キジハタ

通称「あら」と呼ばれるクエや、近年多く漁獲されるようになったキジハタはハタ類の仲間です。ハタ類は年間を通して味のばらつきが少ない白身魚ですがゼラチン質も多く、煮ても煮崩れもしないため、寒い冬の鍋には最適です。プリッとした食感と甘味やうま味を楽しめます。

福岡の鍋といえば、もつ鍋や水炊きが有名ですが、冬に旬を迎える魚を使った鍋はまた格別。この冬に是非味わってみてください。

※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

ぎょすい
きまぐれ魚酔



所 福岡県福岡市中央区舞鶴 1-6-28 2F
☎ 092-731-1125
🕒 月~土 18:00 ~ 26:00
日祝 17:00 ~ 24:00
🚫 不定休

長浜魚市場のすぐそばにあるお店。店長のご両親が釣ってきた新鮮な魚の海鮮しゃぶしゃぶがいただけます。刺身でも食べられる鮮度のよさ。ネギを巻いて自家製柚子こしょうでどうぞ。その日の入荷によって白身のキジハタやマダイ、青魚のマサバなど様々な地魚をいただけます。

●北九州市

や きゅうまるご
うお家905



所 福岡県北九州市八幡西区相生町 1-1
☎ 093-645-3223
🕒 11:00 ~ 15:00(14:30 L.O.)
17:00 ~ 23:30(23:00 L.O.)
🚫 不定休

魚屋さん直営のお店。毎日市場で競り落とした鮮度のよい地魚が揃っています。1月からは特選海鮮よせ鍋が登場。その日の入荷によってシロサバフグ（通称カナトフグ）やサワラなどの美味しい地魚の鍋がいただけます。他にも鉄板で焼き上げる海鮮焼きなどの魚料理もおすすめです。

サワラ

鍋に
おすすめ



近年、福岡県でも多く漁獲されるようになったサワラ。冬に漁獲される大型サイズでは身に脂がのり、刺身や炙りで美味しく食べられます。他にもしゃぶしゃぶにもよく合う魚です。

マガキ

鍋に
おすすめ



カキは「海のミルク」と言われるほど栄養が豊富な食材で、グリコーゲンの他にもタウリン、亜鉛などのミネラル類やビタミン類なども豊富に含む食材です。福岡県では豊前海や筑前海での養殖が盛んです。



旬の地魚を食べに行こう♪「ふくおかの魚フェア」を季節毎に開催中！

県では今年から「ふくおかの魚フェア」を「ふくおかの地魚応援の店」各店舗で季節毎に開催しており、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。冬のフェアは2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、福岡の美味しい地魚をご賞味ください。