

福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

# と魚と魚と totto-to

Vol.12  
2020.8

岩屋産

鐘崎産

門司産

特集 1

ワタシの街の

さかな屋さん

特集 2

6次化商品  
が買えるお店



今号の魚ker

稲光和平さん



漁師

いなみつ かずひら

# 稲光和平さん

福岡県の魚にこだわる人々を紹介するコーナー。今回は、糟屋郡新宮町相島で漁業を営む稲光和平さんを訪ねました。



猫の島？  
いえいえ、アジもすごいんです

福岡県粕屋郡新宮町の沖に浮かぶ相島。

2013年、米CNNが「世界5大猫スポット」として紹介したことを契機に、島には猫を目当てに国内外から多くの観光客が訪れています。また、一本釣りをはじめ、海士やイカ釣りなどが営まれている漁業の島でもあります。

一本釣りで水揚げされる相島のアジは、一般的にはあまり知られていないものの、その品質の良さから市場での評価は非常に高く、百貨店の鮮魚コーナーに並ぶことも珍しくありません。

この島の漁師 稲光和平さんは、祖父から続く3代目。島の将来を担う若手漁師の一人です。

稲光さんは、早朝5時に、父の滝信さんとともに出港します。その日、どの漁場に向かうかは、

前日までの漁模様に加え、その時の潮の大きさや流れを考慮して判断しているそう。漁場につくと、仕掛けを投入、大抵、すぐに当たりがあるそう、まさに匠の技です。

釣り上げたアジは、手で触ると弱ってしまうので、極力触らないように、素早くイクスに入れます。

アジでイクスがいっぱいになった後、午後5時ごろに帰港し、一旦、帰宅。そして、4時間後、再び港に稲光さんの姿。今度は市場出荷に向け、イクスのアジを1尾ずつ締めて、海水氷に漬け込んだ後、出荷箱に並べていきます。こうすることで、鮮度の良い状態で出荷することができるようだそう。この丁寧な仕事、相島のアジが市場で高く評価される所以です。

## 6次産業化に挑戦！

一本釣りでは、アジの他に、レンコダイやチダイなども混じって釣れます。これらの魚は、アジと違い、出荷箱一箱分にならないこともしばしば。そのような場合、市場ではあまり高値で取引されません。そこで、稲光さんは、これらの魚の付加価値を高めようと、妻の芙美子さんとともに、干物づくりに取り組んでいます。また、今春からは、干物や、自ら海士漁で獲るアワビ・サザエのネット販売にも挑戦中。注文してくれた消費者の声を直に聞くことができ、漁師という仕事に一層のやりがいを感じているそうで、今後の飛躍が期待されます。

さて、稲光さんとアジの話をしていると、いつの間にか、猫たちが周りに寄ってきていました。その猫たちの表情も心なしか誇らしげ。相島のアジは、猫たちも太鼓判を押しているようでした。

1 出荷箱に並べられたアジ。稲光さんの丁寧な仕事ぶりがうかがえる。

2 アジの当たりを逃さぬよう、手元に集中する稲光さん。こちらにも緊張感が伝わってくる。

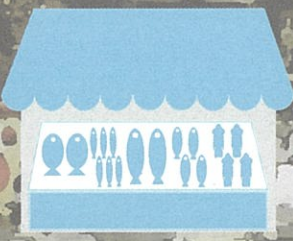
3 出荷するアジは、すばやく活き締め。その後、アジを海水氷にしばらく漬け込み、しっかり冷やす。こうすることで、鮮度の良い状態で出荷することができる。

4 釣ったその日のうちに捌き、殺菌海水に漬け、天日干しして作った干物。釣り物のため、どの魚もとてきれいだ。

5 出迎えてくれた相島の猫たち。







# ワタシの街の さかな屋さん

今回、ふくおかの地魚応援の店の中から、街のさかな屋さんを紹介します。  
各店舗では、毎日、早朝から市場に出向き、とびきりの魚を仕入れて販売。私たちの豊かな食卓を支えています。

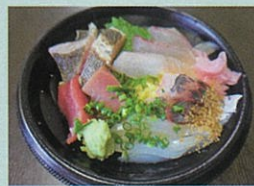
## 北九州市 八幡東区 伊藤鮮魚店

閑静な住宅街に隣接する、商業施設「リバーサイド荒生田」内にある鮮魚店。この地区に創業し 65 年をこえる老舗。店主の伊藤さんが北九州市卸売市場から仕入れてくる魚は、鮮度、品質とも住民からの信頼は厚い。

所 北九州市八幡東区高見 2 丁目 7-5  
☎ 093-651-3294  
営 8:30 ~ 19:00  
休 日曜日定休



## 福岡市 東区 うおしげ



千早駅からほど近い住宅街にある鮮魚店。ショーケースに並べられた魚や切り身からは丁寧な仕事ぶりが伝わる。土曜日限定の海鮮丼も人気。また、店主の木下さんは、若い人にもっと魚を食べてもらおうとイベントを企画するなど、魚食普及にも意欲的だ。

所 福岡市東区舞松原 2-11-5  
☎ 092-681-5250  
営 10:00 ~ 18:00  
(水曜 10:00 ~ 14:00)  
休 日曜日定休

## 柳川市 吉開鮮魚店

福岡を代表する観光地 柳川の川下り下船場の前にある鮮魚店。毎朝、筑後中部卸売市場で、有明海の新鮮な魚介をはじめ、近海物も仕入れ、充実した品揃えが自慢のお店。なかなかお目にかかれない有明海固有の魚介は必見。(写真は、上からワラスポ、エツ、シジミ)

所 福岡県柳川市沖端町 33  
☎ 0944-72-4427  
営 9:00 ~ 17:00  
休 日祝日





# 6次化商品 が買えるお店

県では、平成 26 年度から、魅力ある 6 次化商品の P R と販売拡大を図るため、消費者から高く評価されている商品や新規性、話題性に優れた商品を表彰する「福岡県 6 次化商品コンクール」を開催しています。最優秀賞には県知事賞が授与され、水産物では、これまでに 3 つの商品に県知事賞が贈られています。今回は、この 3 つの商品の紹介と、これらが買えるふくおかの地魚応援の店を紹介します。



## あかもく スープ 味噌汁

ひびき灘漁業協同組合  
岩屋支所あかもく部会



最近、フコイダンなど健康成分を含むことから注目を集めているアカモク。このアカモクを気軽に食べてもらおうと開発したフリーズドライの商品です。お湯を注ぐだけで、スープ・味噌汁ともにアカモクのとろみを味わえます。

買えるお店はココ！

ぎょれん博多漁師処

所 福岡県福岡市中央区舞鶴 2-4-19  
☎ 092-713-1161  
🕒 9:30 ~ 17:00  
🗓 土日祝日



## たこもく

宗像漁業協同組合大島支所



宗像市大島で採れたアカモクのシャキシャキとした食感と、こちらは大島で水揚げされ、柔らかく茹であげたマダコをバランス良く加え、梅酢で美味しく仕上げた商品。ご飯に合うことはもちろん、お酒のおつまみ、夜食にもピッタリです。

買えるお店はココ！

宗像漁協 さよしま  
大島直売所

所 福岡県宗像市大島 1809-8  
☎ 0940-72-2666  
🕒 9:00 ~ 16:30  
🗓 火曜日 年末年始  
<https://www.sayoshima.jp/>



## めん鯛

糸島漁業協同組合

糸島で水揚げされる天然マダイと、福岡名物辛子明太子を合わせた商品。使用する明太子は、糸島の水産加工会社「やますえ」製で、糸島にこだわった商品。和食だけでなく、パスタやサラダとの相性も◎。



買えるお店はココ！

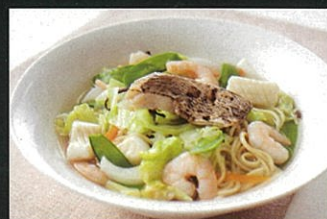
やますえ直売店

所 福岡県糸島市多久 523-1  
☎ 0120-417-511  
🕒 10:00 ~ 17:00  
🗓 年末年始  
<https://www.yamasue.ne.jp>



## 鯛だし 糸ちゃんぽん

「やますえ」の「鯛だし糸ちゃんぽん」も日本農業新聞主催の第 16 回一村逸品大賞を受賞。糸島産の天然マダイやラー麦など、糸島の食材にこだわった即席ちゃんぽん。贅沢なマダイの切り身付きです。やますえ直売店の他、自社ウェブサイトでもオンラインで販売中。



### 魚食促進サイト「じざかなび福岡」で旬の地魚情報♪を発信中！

県では美味しい地魚が食べられる「ふくおかの地魚応援の店※」や、地魚に関連したイベント、浜の水揚げ状況や直売所など、地魚に関連する様々な情報を紹介する魚食促進サイト「じざかなび福岡」を開設しています。ぜひ、旬の地魚情報を入手して、福岡の美味しい地魚をご賞味ください。

※県が認定した県産水産物を積極的に取り扱っている飲食店や直売所など

じざかなび福岡

