



福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

totto-to

と魚っ魚と

Vol. 7

2017.8

特集

全国豊かな海づくり大会福岡大会開催記念

「ふくおかの魚フェア」

今号の魚ker

林 元子 さん

おしらせ



第37回

全国豊かな海づくり大会 福岡大会

平成29年10月28日(土)・29日(日)に開催!!

全国豊かな海づくり大会とは、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に、例年、天皇皇后両陛下の御臨席のもと開催されている国民的行事です。

平成29年開催の福岡大会は、「育もう ^{うみ}海 ^{ひと}人 ^{ちいき}地域 みんなの未来」をテーマに、県内各地で様々な行事を行います。



式典行事

【会場】宗像ユリックス本館（宗像市）

【内容】豊かな海づくりに功績のあった団体などの表彰、最優秀作文の発表、若手漁業者のメッセージ発表、大会決議などを行います。

■第36回大会（平成28年、山形県）の様子



式典の様子



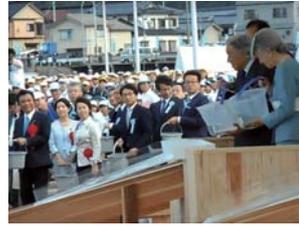
大会旗引継

海上歓迎・放流行事

【会場】鐘崎漁港（宗像市）

【内容】稚魚の放流や漁船などによる海上パレードなどを行います。

■第36回大会（平成28年、山形県）の様子



稚魚の御放流



海上パレード

関連行事

【会場】宗像ユリックス屋外施設（宗像市）
天神中央公園（福岡市）
むつごろうランド（柳川市）
うみてらす豊前（豊前市）
道の駅くるめ（久留米市）

【内容】本県水産業や環境保全の取り組み紹介、県農林水産物とその加工品の販売、ステージイベントなどを行います。

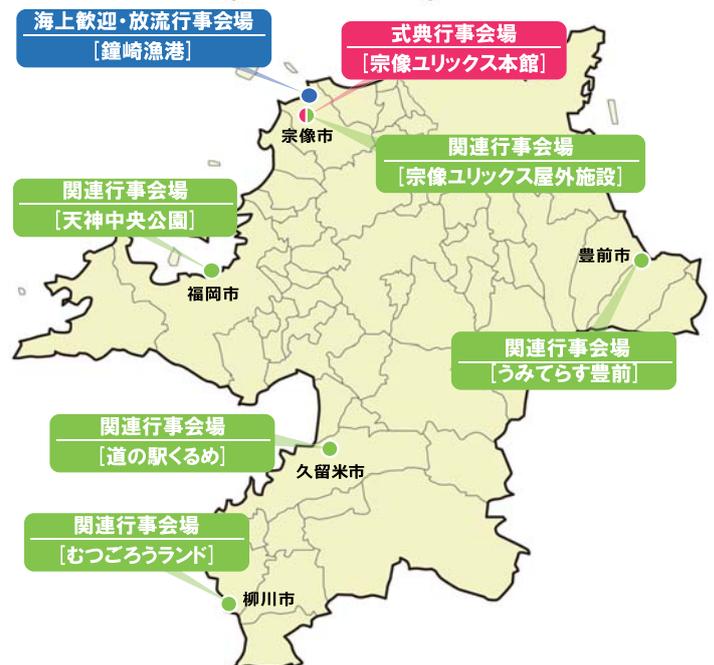
■福岡大会プレイベント（平成28年）の様子



関連行事会場のイメージ



ステージイベントのイメージ



※福岡大会の詳細情報は大会ホームページをご覧ください。

福岡 海づくり 検索

女性漁業者

林 はやし
元子 もとこさん

福岡県の魚にこだわる人々を紹介するコーナー。今回は、北九州市岩屋で、あかもくの加工を行い、本県の6次産業化のトップランナーの一人として活躍されている林元子さんを紹介します。



あかもくの商品化への挑戦

春になると、海では海藻が生い茂ります。そのなかで、ひとときわ目立つ海藻があかもくです。あかもくは、10m以上に生長するとても長い海藻なんです。

林さんがつくる商品は、このあかもくを茹で上げて、細かくミンチ状にしたもの。その特徴はなんと言っても強烈なネバリ。その食べ方は、そのままポン酢をかけるもよし、みそ汁やうどんの具としても相性バツグンです。

東北地方の一部では、古くから食用にもなっていたあかもくですが、福岡県ではなじみがなく、林さんも県水産海洋技術センターの加工研修を受けるまでは、食べられるとは知らなかったそうです。しかし、研修を受けた林さん、私にもできそうと手ごたえを感じ、同じ想いを持った仲間たち

とともに、岩屋あかもく部会を結成。いざ、あかもくの加工をはじめると、その一番の特徴である強烈なねばりは、その収穫時期で変化することばかり、一番良い品質を確立するまで試行錯誤を繰り返したそう。また、初めての加工の取り組みであったため衛生管理も一から勉強して製造方法をつくりあげました。努力の甲斐あって自信をもって提供できる商品が完成。そして、いざ販売を始めてみると、あかもくを知らない人が圧倒的に多く、なかなか売れませんでした。それでも、美味しさには自信があった林さんらは、商談会やイベントがあると聞きつけると積極的に参加し、商談会では、バイヤーの質問に戸惑いながらも商品をしつかりとPRするなど販路の開拓に取り組みました。今では、量販店や農産物直売所、飲食店などと取り引きされているそうです。

女性漁業者の先駆けとして

あかもくの販売を始めて8年目の平成25年には林さん達あかもく部会の取組みが女性の先駆的な活動と評価され、福岡県男女共同参画表彰を受賞されました。林さん達の長年の努力を認めてもらえて大変嬉しかったそうです。

今や、林さん達がつくるあかもく商品は、大変な人気で、取材した日も忙しく加工作業をされていて、その合間をぬってお話を聞かせていただきました。その中で最も印象に残ったのが、あかもくの加工を始めたことで、たくさんの方との出会いがあり、その方たちに助けられ、ここまで続けられたことに本当に感謝の毎日という言葉でした。今、本県では、女性漁業者による6次産業化の取組が広がっていますが、林さん達はその先駆けです。後に続く女性達の目標としてこれからも走り続けてほしいものです。

1. 海から刈り取ったばかりのアカモク原藻。水でよく洗います。



2. 釜で湯通しするとあかもくはすぐに鮮やかな緑色へ。粘りがさらに出てきます。



3. ミンチ機に2回かけてなめらかに口当たりよく。



4. 見てください、この粘り!!



5. できあがった林さん達の商品。店頭で並ぶとすぐに売り切れてしまうそう。



6. 林さん達岩屋あかもく部会のみなさん。いつも笑顔が絶えません。

開催中!!

フェア開催期間：2017年9月1日～10月31日

※一部期間が異なる店舗もあります。



北九州地区

8 地島御食事処 なごみ



天然とろろめかぶ丼

所 宗像市地島 909
☎ 090-5292-1782

地島近海の新
鮮な魚介を提
供するお店。
地島特産品の
ワカメを使った
『天然とろろめ
かぶ丼』はもち
りとした粘りが
おいしさの決め
手。『茎わかめ
のポテトサラダ』
も人気。

1 鮭屋台



海におまかせコース

地元で採れた新
鮮な魚を提供
するお寿司屋『海
におまかせ』コー
スはその時期の
旬の魚を握り
でお得に食べら
れる人気のコー
ス。海を見なが
らくつろいでい
たけるのも魅
力。

所 遠賀郡岡垣町
波津海岸
☎ 093-282-1722

2 海鮮居食屋 九州男



地魚たっぷり海鮮丼

所 遠賀郡芦屋町高浜町 4-5
☎ 093-223-1022

地元芦屋の魚に
こだわり漁師か
ら仕入れて提供
しているお店。
地元産のイカや
八毛、カワハギ
など、その日に
獲れた地魚で
作る海鮮丼はお
すめ。

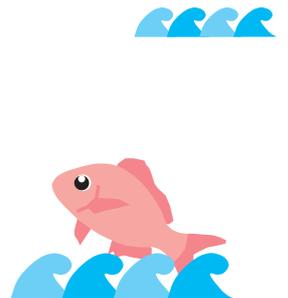
3 味処 大丸



イカ月見丼

所 遠賀郡芦屋町高浜町 4-7
☎ 093-223-0217

活イカ姿造りを
はじめ地元の海
で獲れた新鮮な
海の幸を提供す
るお店。新鮮な
ヤリイカと卵黄
を絡めながら、
イカの甘みが堪
能できる一品。



4 かねやす本店

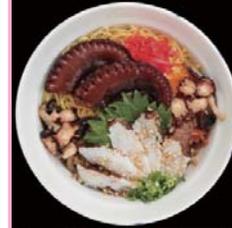


岩屋あかもく海鮮丼

所 北九州市若松区大字有毛 2464
☎ 093-741-1131

北九州市の『食』
の認定ブランド
にもなった「岩
屋あかもく」と
、その日に入荷
した地魚を丼に
。地元の漁港で
水揚げされたヤ
リイカの活造り
も人気。

5 関門海峡たこ料理 千春



関門海峡たこづくし丼

所 北九州市小倉北区紺屋町 12-13
光安ビル 1階
☎ 093-541-7575

たこ漁師直営で
関門海峡たこの
地元で伝わる漁
師料理が味わえ
る他にはないお
店。『関門海峡
たこづくし丼』
は名物たこめし
の上に柔らかい煮
だこ、炙りがの
ったタコざんまい
の丼。

6 魚や Bistro 遊樂



海鮮丼

所 行橋市西宮市 2-1-19
☎ 0930-25-7100

地元で水揚げさ
れた魚介類を中
心に市場で仕入
れ、和洋様々な
料理にアレンジ
してくれるお店
。海鮮丼は地元
産をメインに、
器からはみ出る
ほどのボリューム
で提供。

7 漁師食堂 うのしま豊築丸



鰻(はも)天丼

所 豊前市宇島 76-31
うみてらす豊前 2階
☎ 0979-82-2620

豊築漁協に水揚
げされた魚介の
みを使った料理
を提供するお店
。四季折々の水
揚げされる魚で
メニューが変化
し、夏の鰻(は
も)天丼は絶品。

※シケ等によりメニューなど変更になる場合がございますので、各店舗に直接、お問い合わせください。

他にもたくさんのお店が参加します!!



福岡地区

糸島市	ろばた焼 酔々亭	092-327-2017
糸島市	志摩の海鮮丼屋	092-327-4033
糸島市	旨海寿	092-330-7330
糸島市	ゲストハウス Sankai 伊都ハウス	092-332-8160
糸島市	伊都カフェ	092-332-8450
福岡市	タクラホテル福岡日本料理花万	092-731-2007
福岡市	西鉄グランドホテル	092-781-1947
福岡市	ソラリア西鉄ホテル	092-781-1947
福岡市	ホテルニューオータニ博多	092-714-1111
福岡市	ホテルオークラ福岡和食堂山里	092-262-1176
福岡市	博多サンヒルズホテルレストランセリア	092-631-3331
福岡市	ホテル日航福岡鉄板焼銀杏	092-482-1166
福岡市	ホテル日航福岡日本料理弁慶	092-482-1165
福岡市	ホテルマリノアリゾート福岡 レストランブルシエール	092-895-5511
福岡市	博多いづみ	092-291-0231
福岡市	有限会社 たつみ寿司	092-263-1661
福岡市	海鮮丼・茶漬 磯らぎ	092-409-6637
福岡市	中華料理 侑久上海	092-718-3377
福岡市	漁師館	092-752-1616
福岡市	糸島旬菜と鮮魚 伊都の葉	092-707-0249
福岡市	TOTANYA	090-9079-0141
福岡市	このめ	092-525-7301
福岡市	九州の旬 博多廊	092-687-5656
福岡市	Osteria Linda	092-531-0107
福岡市	くつろぎの美味しいもの屋UO	092-526-6706
福岡市	鮓処 佐々庄	092-771-4424
福岡市	ビストロ オー・バスクー	092-643-6711
福岡市	日本料理かじ本店	092-291-2219
福岡市	博多自在	092-411-3885
福岡市	軽食喫茶 みらい	092-524-4121
福岡市	串揚げ旬彩酒肴屋 ぼっけもん	092-552-4030
福岡市	筥崎とろろ	092-651-2153
福岡市	筥崎とろろ高宮通り店	092-562-8224
新宮町	PiccoLo	092-963-2550
福津市	漁師・割烹 安徳丸	0940-42-2335
福津市	宮地館	0940-52-0176
福津市	農園野菜と大地の恵みとなりのグリル	0940-72-4200

福岡地区

宗像市	玄海ロイヤルホテル	0940-62-4111
宗像市	居食処 高田	0940-32-1515
宗像市	玄海旅館	0940-62-0001
宗像市	ふく仙	0940-32-6277
宗像市	いけす料理 史	0940-37-2222
宗像市	活魚村 海彦	0940-62-2280
宗像市	御宿 はなわらび	0940-62-0107
宗像市	かのこゆり	0940-36-7701

北九州地区

岡垣町	海辺の料理旅館 はつしろ	093-283-0001
芦屋町	国民宿舎 マリンテラスあしや	093-223-1081
北九州市	リーガロイヤルホテル小倉 日本料理なにわ	093-531-1121
北九州市	幸寿し	093-521-3375
北九州市	ラ・パペリーナ	093-522-0688
北九州市	海鮮家せん	093-965-6209
北九州市	西洋料理とワインの店 Buveur Orge	093-645-6777
北九州市	伊久利	093-695-1633
北九州市	二成	093-521-6051
北九州市	観山荘 本館	093-921-5877
北九州市	うお家 905	093-645-3223
北九州市	レストランシャンフレッシュ	093-603-5060
行橋市	周防館	0930-23-1045
豊前市	すし処 永しん	0979-83-2241

筑後・筑豊地区

小郡市	いか活造りのげんき亭	0942-75-8240
久留米市	幸鮓通町店	0942-38-8600
嘉麻市	横丁食堂べっぷ	090-3014-8690

福岡県水産海洋技術センター

検索



詳細は、ホームページでもご確認ください。