

TAKE FREE

無料  
ご自由にお取りください



お得な情報は  
こちらからゲット!



特集1

蛸子丸水産の  
牡蠣

シーズン到来! 宗像産の牡蠣が食べたいわんわん



カキ!



オンラインショップ

あったか鍋がお得!!

# 鍋特集開催中!

ONLINE

福岡を代表する郷土料理「もつ鍋」「水炊き」、宗像の郷土料理「とりすき」などなど  
対象商品は10%OFFの価格でお求めいただけます!!

オススメ



『鐘崎産天然クエ鍋・クエしゃぶセット』  
(2~3人前)【冷凍】

通常価格 10,800円(税込) **10% OFF!!** 9,720円(税込)

福岡の冬の風物詩「アラ鍋」こと「クエ鍋(しゃぶしゃぶ)」。  
「幻の高級魚」と呼ばれる食材「クエ」をしゃぶしゃぶ用にした身とあら、  
道の駅むなかたで大人気のあなご万能だしにおさしみわかめをセット。  
身が厚く、脂のったクエをぜひご賞味ください!

12月31日(火)まで

対象商品

**10% OFF!**

オンラインはコチラ



## 『道の駅むなかた』イベント情報

●直売所 ●くつろぎホール ●芝生広場 ●多目的広場 ●higoro ※2024年11月20日時点の情報です

2024年12月

休館日/12月31日(火)

直売所

開催中~20日(金)  
お正月用  
プリ予約販売  
お申し込みはサービスカウン  
ターにて受けたまわります

芝生広場

1日(日)  
クリスマス  
ツリー点灯式  
キッズダンスやミニコン  
サートも開催します!

直売所

1日(日)~25日(水)  
クリスマスイベント  
クリスマス関連商品(洋菓子・パン・加工品など)  
を販売/米粉パン工房「姫の穂」や「宗像や」に  
て特別メニューも販売/higoroでは工芸雑貨や  
クリスマス関連商品、花き園芸品なども販売

芝生広場

8日(日)  
SDGsイベント  
海岸清掃後に海洋ゴミ  
を使ったワークショップ  
とクリスマスマーケット!

くつろぎホール

14日(土)  
潮騒ライブ  
大人気! 鑑賞無料  
のプロの演奏家による  
生演奏ライブ

芝生広場

21日(土)  
クリスマスマーケット  
宗像の食を楽しむクリスマスマ  
ーケット!ライブイベントやステージパ  
フォーマンスなど盛りだくさん!

直売所

26日(木)~30日(月)  
お正月用プリの販売  
毎年恒例!店頭にてプリを販売

直売所

26日(木)~30日(月)  
お正月用食材の販売  
黒豆・そば・かまぼこ・餅など  
お正月用食材を販売

2025年1月

休館日/1月1日(水)~5日(日)

直売所

6日(月)  
御年賀配布  
先着300名様へ  
千支エコたわしをプレゼント

直売所

6日(月)  
福袋の販売  
お得な商品の詰め合わせセット  
限定200袋を販売

直売所

1日(土)~  
鐘崎天然とらふくまつり・  
鐘崎天然ふくまつり  
鐘崎の天然とらふく、天然ふぐをPR

直売所

1日(土)~14日(金)  
2025 福津・宗像フラワー  
バレンタインイベント開催  
宗像地区の5つの販売所連携企画「フラワーアレンジメン  
ト」のプレゼント企画を予定。(2/1(土)~2/6(木))

直売所

20日(月)~23日(木)  
大寒たまごの販売  
一番寒いとされる大寒に元  
気に産んでくれたたまごにあ  
やかって健康、金運の祈願

直売所

1月~3月頃予定  
道の駅交流事業  
道の駅原鶴冷蔵柿の販売  
道の駅原鶴から届く「冷蔵柿」を  
販売予定

直売所

3日(月)  
節分恵方巻販売  
節分と言えはコレ。特設  
コーナーにて販売

芝生広場

9日(日)  
マルシェ  
ハンドメイド雑貨や  
キッチンカーなど盛り  
だくさん!

くつろぎホール

15日(土)  
潮騒ライブ  
大人気! 鑑賞無料  
のプロの演奏家による  
生演奏ライブ

直売所

下旬頃  
新酒フェア  
「伊豆本店」「勝屋  
酒造」の新酒PR



各種 SNS で情報発信中!  
『道の駅むなかた』で検索

発行者 株式会社 道の駅むなかた  
TEL:0940-62-2715  
編集 株式会社 中広

# 水産の達人

## 牡蠣



### 玄界灘の荒波に負けずに育つ牡蠣

#### 実が大きくおいしくなるよう漁師たちが日々奮闘中!

寒さ厳しい冬の時期に旬を迎える牡蠣。ここ宗像市でも水揚げされ、『道の駅むなかた』の売り場にも並びます。その牡蠣を届けてくれているのが、宗像市の『蛭子丸水産』です。宗像・地島そばの生簀で牡蠣を養殖し、12月から3月にかけて水揚げしていきます。地島のそばで養殖する理由については「いろいろな場所を試した結果、そこが一番育ちが良かった」と話すのは、社員の入江毅さん。「島の麓にある湾なので、山の水が海に注いで栄養が多くなっているのではないのでしょうか。牡蠣の養殖を始めて約10年になりますが、今も試行錯誤しながら大きく育つように工夫しています」と教えてくれました。

牡蠣は本来、穏やかな湾で養殖することが多いのですが、荒波で有名な玄界灘で育てるのは容易ではないそうです。それでも年々魚が獲れなくなっている今、漁師が継続して仕事ができるように玄界灘に面するここ宗像でも牡蠣の養殖に挑戦していると言います。



▲水揚げ後、船上でロープから牡蠣を外す作業を手作業で行います。▲海水で洗った牡蠣を仕分け場でさらに洗浄し、泥やフジンを落とします。▲生簀の横に船を付けて、クレーンで牡蠣のロープを引き上げるそう。



入江 毅さん

蛭子丸水産の漁師。アジやサバのまき網漁や牡蠣の養殖を行い、冬の時期は社員20人前後で船に乗り込み、牡蠣の水揚げに励むそう。

牡蠣には寿命はあるのですか？

牡蠣の寿命はおよそ3年と言われています。ですので、2年ほど育てた牡蠣はちょうど食べ頃でおいしく育っているんですよ！

安心して牡蠣を食べられるように工夫していることはありますか？

牡蠣は水揚げ後に浄化処理によって24時間以上かけて殺菌します。ただ私たちが出荷する牡蠣は加熱用ですので火を通してください。

牡蠣は何を食べて大きく育つのですか？

牡蠣のエサはプランクトンです。山から流れ出た栄養を含む地島そばの湾にはプランクトンが多いので、エサをたっぷり食べて大きく育ちます。

# 豆腐の達人

## 手造り豆腐



早川豆腐店 早川 竹虎さん

昭和36年に創業した「早川豆腐店」二代目。お父様の亡き後、サラリーマンを辞めて家業を継ぎ約30年。奥様のすみえさんと二人三脚で、宗像産大豆を使用した豆腐を毎日手作りしています。

### 宗像産の大豆を使った地産地消の手作り豆腐

#### 夫婦で昔ながらの味を守っています

朝4時、福津市花見の里・国道495号線沿いにある店の明かりはすでに灯っています。早川豆腐店は、福津市に残る数少ない手作り豆腐の店。店主の早川竹虎さんは、前日から浸けこんでいた大量の大豆をミキサーですり潰し、蒸気で一気に加熱。圧力をかけてろ過するとおからと豆乳に分かれたものが出来上がります。「この豆乳に、にがりを入れて固めると豆腐ができるんよ」。にがりの器に熱々の豆乳を注ぐと、蒸気と共に大豆の香りがふわっと漂います。固まり始めたところをそのまま掬ったのが、おぼろ豆腐。型に移して布をかぶせて重しをのせ、水分を出してギュッと固めるのが木綿豆腐。「豆腐は水が大仕事。うちのは井戸水。福津の水はきれいやけんね」。次々と手際よい一連の動作は職人技。

竹虎さんが二代目になって作りはじめたのが「宗像育ちにがりとうふ」です。ふるさとの味を大切に安心・安全なものづくりをしたいと、JAと協力し

て宗像産大豆のみで作った豆腐は、道の駅むなかたなど直売所に提供しています。「宗像産の大豆は甘みが強いもんね」。できたての温かいおぼろ豆腐を醤油も何もつけずに一口いただくと、「あまーい」。濃厚な大豆の香りと優しい甘みが口いっぱいに広がります。近所の方が暗いうちから買いにこられる理由がわかります。おいしい豆腐の秘訣は？とお尋ねすると「愛情！」と即答する竹虎さんと、隣で苦笑する奥様のすみえさん。明日も明後日も、優しい味の豆腐作りは続きます。



宗像産にこだわった大豆  
豆乳とにがりを一気に混ぜる  
固まりかけた豆腐を掬って型に  
重石をのせ水分を絞る(木綿豆腐)  
包丁でカットし井戸水に放つ  
大豆の味わい豊かな商品いろいろ

豆腐屋さんの朝はなぜ早い？

防腐剤の含まれていない手作り豆腐は日持ちがしないので、朝食に間に合わせられるよう早起きで作っているからです。できたての豆腐は、味も香りも全然違いますよ！

木綿と絹ごしの違いは？

絹ごしは豆乳を型に入れそのまま固めたものでめろめろ。木綿は豆乳を固めて崩したものをさらに型に入れ水分を絞るから固く濃厚な味わいです。

手作り豆腐のおすすめの食べ方は？

できたてを醤油も何もつけずにそのまま食べてみて。豆腐本来の美味しさが味わえますよ。

花き園芸と工芸雑貨のお店

# 『higoro』

ひごろ

2025年

1月

## 成人式のお花 予約販売

2025年の成人の日は、1月13日(月・祝)。お子さんやお孫さんなど、成人式を迎える方へお花を贈って晴れやかな門出をお祝いしましょう。



## 12月 年始の準備は お済みですか?

年神様を迎え入れるための、しめ縄飾りやミニ門松を販売します。

お正月飾りに  
いかが?

12月16日(月)~12月30日(月)

お正月しめ縄販売、  
花販売、予約受付



12月26日(木)~12月30日(月)

迎春!  
花と工芸品の大会展

フラワー  
アレンジメント



しめ縄飾り

2025年  
1月

## 初売り& 福袋販売

ハンドメイドのバッグ、アクセサリなどの商品が多数入った福袋を販売します。当日、早い者勝ちです!

日時

1月6日(月) 9:00~

中身  
見せちゃいます♪



先着50個  
4,000円!



# 冬も楽しい企画が続々!

12月

## ワークショップ&イベント

ワークショップ

### クリスマスリース (花奏屋)

世界にひとつだけのあなただけのオリジナルリース

お一人でも  
お子さんと一緒でも  
OK!

日時 12月8日(日)

①10時~12時(先着6名) ②13時~15時(先着6名)

価格 ・20cmリース/3,500円 ・30cmリース/4,500円

※20cmリースで出来上がりサイズは30~35cmになります  
~オーナメントも自由に選んで飾りつけますが、持ち込みもOKです~



ワークショップ

### クリスマス アレンジメント (クラシックブーケ)

日時 12月14日(土)・15日(日)

※詳細はインスタグラムや店頭でお知らせ



要予約

予約はご来店、もしくはお電話(0940-72-1204)にてご連絡ください  
※定員が埋まり次第終了 ※当日、空気があれば飛び込み参加OK

## クリスマスフェア

11月29日(金)~12月1日(日) シクラメン市(花紀行)

12月1日(日)~12月25日(水) クリスマスフェア(higoro)

12月7日(土)~12月11日(水) ポインセチア・シクラメン市(花奏屋)

12月11日(水)~12月15日(日) クリスマス雑貨  
お正月雑貨販売(クラシックブーケ)



『道の駅むなかた』の東館にある『higoro(ひごろ)』は、花き園芸と工芸雑貨のお店。木の温もりに包まれた店内は季節の花と緑にあふれ、切り花やブーケを販売するフラワーショップが軒を連ねるほか、毎月さまざまなイベントを行う催事コーナー、工芸品を販売する匠コーナーを設けています。

ワークショップで  
つくる「も楽しめる」

花や緑を購入するだけでなく、ワークショップを通じた体験ができるのも『higoro』の魅力です。館内2階には体験ができる多目的ホールを設け、定期的にさまざまなワークショップを開催しています。12月の注目は、クリスマスに向けた「クリスマスリースアレンジメントのワークショップ」。ヒバや木の実などの本物の植物を使ったリースづくりや、赤や緑のクリスマスカラーの植物を使ったアレンジメントなど、花屋ならではの体験をご家族やお友達とお楽しみください!

冬イベントの準備も  
『higoro』に  
おまかせ

クリスマスやお正月に向けて、お家を華やかに飾り付けたい! そんな方には、自宅に素敵なお花を取り入れてみてはいかがでしょうか? 『higoro』では12月25日(水)まで「クリスマスフェア」

を行います。店内の各テーマのブースでは、クリスマスにぴったりのお花やブーケ、雑貨を販売します。

また、12月30日(月)まではお正月の準備に欠かせないしめ縄やしめ縄飾り、工芸品もご用意。店内だけでなく、12月26日(木)からは物産館の軒下でも販売するのでぜひお立ち寄りください。

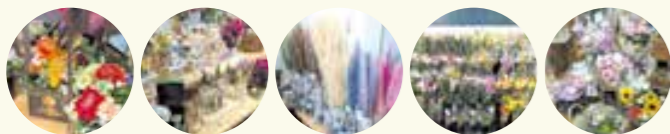
そして年明けの1月6日(月)、『higoro』は初となる「初売り」を行います。当日ともお得な福袋を販売! ハンドメイド雑貨の商品1万円分が入った福袋を、なんと半額以下の4000円で販売します。50個限定ですのでお早めの来店を。

さらに1月は、13日(月・祝)に成人の日がやってきます。『higoro』では、新成人にとって大切な晴れの日にぴったりなフラワーギフトの予約販売を受け付けています。「新成人おめでとう」の気持ちを込めて、大切な人にお花を贈りませんか? 詳細は決まり次第、インスタグラムでご紹介します。

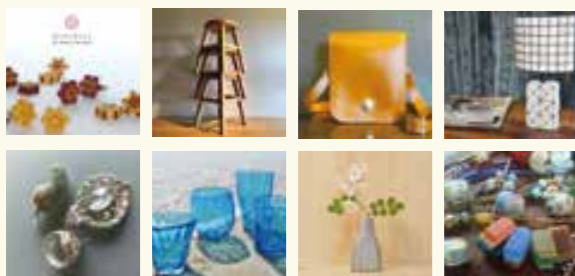


花き園芸と工芸雑貨のお店

フラワーショップ



匠コーナー



営業時間 9:00~17:00

定休日 毎月第4月曜日 他

TEL.0940-72-1204



# 旬レシピ



## 寒い季節にぴったり!! ぶりとかぶのカレー風味 炊き込みごはん

- 材料**
- ・米 ..... 1合
  - ・ぶり ..... 1切れ(120g)
  - ・塩(ぶり用) ..... 適量
  - ・かぶ ..... 小1個(120g)
  - ・水 ..... 150cc
  - ・カレー粉 ..... 大さじ1/2弱  
(辛いのが苦手な方は減らしてください)
  - ・醤油 ..... 大さじ1
  - ・わかめドレッシング ..... 大さじ2
  - ・生姜 ..... 1かけ(15g)
  - ・かぶの葉(あれば) ..... 適量  
(小さく切って塩もみし、水気を絞る)
- ※フライパンは20cmサイズを使用

- 作り方**
- 1 洗米し、30分以上浸水してザルにあげる
  - 2 かぶは、1/8のくし形に切る
  - 3 ぶりは、両面に軽く塩をふり10分程度放置後、水気を拭きとる
  - 4 生姜は千切りにする
  - 5 フライパンに①の米を入れ、水を入れる(お米を水平にする)
  - 6 ⑤にカレー粉、醤油、わかめドレッシング、千切り生姜の順で全体に入れていく
  - 7 最後に②のかぶと③のぶりをのせて蓋をして、強めの中火にかける

- 8 沸騰したら極弱火にし、14分加熱後、5秒強火にし、火を止める
- 9 そのまま10分蒸らし、かぶとぶりをしゃもじでほぐしながら混ぜる
- 10 仕上げに塩もみしたかぶの葉を散らす



フライパンの蓋に穴が開いている時はホイルなどを詰めて密封させてください

炊飯器で炊くときの水加減は、炊飯器の1合の目盛りを基に目盛りより若干(大さじ3程度)減らし、その後調味料を入れてください



「道の駅むなかた」のわかめドレッシングは、宗像産天然わかめの他に、実は玉ねぎやにんにく、魚介エキスも入っていて、旨味凝縮のドレッシング。甘みもあり、調味料としても使える便利な1本です。今回はわかめドレッシングに合う海の幸(ぶり)と、旬のかぶを合わせ、たんぱく質も野菜も炭水化物も摂れる一品にしました。



レシピ監修  
フードコーディネーター  
近藤 智子

あなたはどっち派!?

# 大切な人への贈り物に 年末年始の宴の席にぜひ!

ぶくよ!  
来〜!!

鐘の岬活魚センター

## 天然とらふく (冷凍刺身)

福<sup>ぶく</sup>を呼び込もう!  
1皿 **6,880円** (税込)

注: 配送希望の方は別途料金  
※商品はなくなり次第終了



12/26~30  
までは店頭で  
1本売りもあり!

受け渡しは  
12/29-30  
の2日間

## 年末 天然ぶり

(三枚おろしまで致します)

※ご予約での加工代金は無料とさせていただきます。  
※天然ブリが水揚げされない場合は養殖ブリに変更させていただきます。ご了承ください。

5kg台 **10,000円**~  
6kg台 **12,000円**~

※配送される方は12/29の受取となります。

※価格はあくまでも目安となります。



12/10<sup>火</sup>  
まで

# 天然とらふく&天然ぶり予約販売中

申し込みについて 申し込みはサービスカウンターにて行います。電話での受付はいたしません  
道の駅むなかた ☎0940-62-2715

## 『道の駅むなかた』の施設 ココも寄っとこ!



むなかたきなこの  
バナナスムージー  
500円



タイ・ブリ丼セット  
(赤だしみそ汁、お漬物付き)  
1,650円



シフォンケーキ  
(プレーン)  
850円

宗像産の新鮮な野菜や果物を使ったスムージーショップ。宗像産きなことバナナで作ったスムージーはきなことバナナの相性が絶妙でボリュームたっぷりのおいしさ。冬はホットスムージーとして、旬の素材を使ったあったかスープも味わえます。



店長 加藤 真奈美  
むなかたスムージースタンド  
FRATTO (ふらっと)

☎0940-62-2220  
【休】道の駅むなかたに準じる 【営】9:00~17:00  
※販売状況により閉店が早くなることもあり

地元の新鮮な海の幸と旬の野菜を使った“おふくろの味”を提供する「はまゆう」。人気の海鮮丼は全5種類。おすすめは、新鮮な刺身の2点盛りを贅沢に味わえる「鯛・ブリ丼」。手作りの日替わり小鉢など素朴な美味しさを揃えてお待ちしております!



レストラン  
おふくろ食堂はまゆう  
調理担当 嘉村 洋子

☎0940-62-2821  
【休】道の駅むなかたに準じる  
【営】11:00~15:30(オーダーストップ15:00)

宗像市と福津市で穫れたお米で作った米粉パンのショップ。常時約50種類のパンが揃います。この冬オススメは、「シフォンケーキ」。宗像産たまごをたっぷり使った、もちもち・しっとり・ふわふわの美味しさが楽しめます。手土産にピッタリ!



JAむなかた直営  
米粉パン工房「姫の穂」  
店長 的場 貴弘

☎0940-34-6200  
【休】道の駅むなかたに準じる 【営】9:00~17:00  
※販売状況により閉店が早くなることもあり

12月上旬~  
25日(水)  
まで

クリスマス商品も  
登場します

- ・ローストチキン
- ・ローストビーフ
- ・ステーキ
- ・ピザ
- ・洋菓子 など

2025年  
1月6日(月)

初売り&福袋

すべての福袋には、大吉・中吉・小吉のおみくじ付き!  
「道の駅むなかた」でその日から使える商品券が入っています。

- 宗像漁協 大島支所  
まぼろしのぼんウニの瓶詰めやハンドライス等  
限定 10袋 5,000円
- 宗像漁協 鐘の岬活魚センター  
冷凍とらふくの刺身や魚の切り身等  
限定 150袋 5,000円
- 道の駅むなかた  
わかめドレッシングや人気の商品8点  
限定 200袋 2,025円