



カキの状態を確認した後、一つずつ磨き海に戻して成長を促す

全国各地にファンを持つ、カキのブランド「豊前海一粒かき」。その養殖が始まったのは1983(昭和58)年。江口猛さんは豊前海で最初にカキ養殖に取り組んだ一人です。「味には自信があったから、仲間と共に良いものだけを出荷しよう」と頑張ってきました」と話します。通

常、カキは出荷できるまで1〜2年かけて成長しますが、この海域は特に成長が良く、春に養殖いかだにつるした稚貝は、約8カ月で出荷できる大きさに育

手間を惜しまず 誇りを持って出荷 カキ養殖

豊前海北部漁協(恒見支所)



豊築漁協組合員 磯田裕一さん 「取れたての魚介には自信があります」水揚げ直後のエビなどを夕方の対面販売に出し大好評



カキ さまざまな栄養素を含み“海のミルク”と呼ばれるカキ。日本で養殖されるのはマガキが多い

今年6月7日にオープンし、多くのお客でにぎわう漁協直営の「うみでらす豊前」。1階の直売所「四季旬海」には、漁から帰ってきたばかりの漁師が魚介を販売する「対面販売」コーナーや、漁船名が記された区画に魚が泳ぐいけすがあり、鮮度抜群の水産物が集まっています。1匹丸ごとの魚は、さばいてもうごこてもでき(有料)、おいしい食べ方も教えてもらえます。



豊前市宇島76-31 うみでらす豊前1階
 営業9:00~17:00 休火曜日
 電話0979-64-6717
 ファクス0979-64-6606



県内最大規模の水産の販売・加工・学習施設。建物には地元の木材をふんだんに使用している

豊築漁協 多彩な魚介は 遠浅の海の恵み 小型機船底びき網漁

取ったエビを自分で売っています!

網口を広げた長さ約15メートルの袋状の網を漁船で引き、海底に潜む魚介を取る「小型機船底びき網漁」。エビ類を中心に漁をする磯田裕一さんは、「季節によって多種多様な魚が網に掛かるのが、この漁と豊前海の特徴」と言います。今年6月からは漁協直売所「四季旬海」(下参照)で、直接消費者に販売できるように「ますますやりがいを感じる」と力が入ります。



直売所に並ぶザッコ(アカエビ・写真手前)とシラサ(シバエビ)



漁師自慢の 魚介は取れたてピチピチ 豊築漁協直売所 四季旬海

豊築漁協直売所 四季旬海 店長 川畑美由樹さん 京楽の自然に魅かれ3年前に福岡市から移住。「山や森が豊かなので海も豊かだと実感します」と話す

観光スポットご紹介



漁師食堂うのしま 豊築丸

「うみでらす豊前」の2階にある人気の食堂。窓越しに穏やかな豊前海を眺めながら、旬の海の幸が味わえます。「豊前本ガニ(11~12月ごろ)や「豊前海一粒かき(1~3月ごろ)、「ウイカ(4~5月ごろ)、「ハマ(8~10月ごろ)、「秋サワラ(10~11月ごろ)など、旬の魚介類を使用した、絶品の定食や丼物などが提供されます。



旬の魚介が味わえる定食(写真上)。小エビのかき揚げ丼はボリューム満点



豊前市宇島76-31 うみでらす豊前2階
 営業11時~ラストオーダー14時
 ※売り切れ次第終了 休火曜日
 電話0979-82-2620

恒見焼き食い処

豊前海北部漁協恒見支所が運営するカキ小屋では、恒見産「豊前海一粒かき」が炭火焼きで楽しめます。香り高く、ジューシーで深い味わいのカキは、軍手を着けて、カキむきナイフを片手に豪快にどうぞ。他に「豊前海一粒かき」を炊き込んだ数量限定のカキ飯や、サザエ、イカなども味わうことができます。



福岡県初の養殖カキ「豊前海一粒かき」がお腹いっぱい食べられる



北九州市門司区猿喰(新門司海浜緑地内)
 営業10時30分~16時 休水曜日(4~11月中旬ごろは休業)
 電話080-2720-5861