ふくおか 水産 農林 FUKUOKA Nōrin suisan

これからの担い手

漁の技術と海の資源を未来につなぐ

海山の幸に恵まれ、豊かな食文化を誇る福岡県。このコーナーでは、福岡県の農林水産業に従事する「人」と、旬の福岡の「食」、そして、それらを「支える」取り組みなどを4回にわたりお伝えします。第2回の今回は、宗像市鐘崎で、家族とともに漁に励む若き担い手を訪ねました。

漁師の道に進み3年。漁の難しさや面白さがようやく分かるようになってきたという、権田成さん

高校卒業と同時に憧れの漁師の世界へ

西日本有数の漁獲高を誇る、宗像市の鐘崎漁港。まき網、はえ縄、一本釣りなどさまざまな漁が営まれ、水揚げされる魚も多様です。中でも天然トラフグの漁獲量は、全国でもトップクラス。その鐘崎漁港を拠点に、第八幸漁丸の権田成さんが漁に従事して3年になります。同じ漁船に乗る父親の修さん、兄の尚之さんは、彼にとっては幼いころから憧れる漁師の先輩。「今は覚えることでいっぱいですが、大量に獲れた時のうれしさはたまらない」と語ります。

ずっと漁ができる豊かな海を願って

時には一週間近くも沖で寝泊まりしながら行う、過酷な漁。春はアマダイ、夏はアナゴ、冬はトラフグと、季節によって狙う魚も変わり、訪ねた日は、ちょうどアナゴ漁の真っ盛り。肉厚で質の良い天然アナゴは、県内一の漁獲量を誇り、宗像ブランドとして注目されています。アナゴ漁は仕掛けなどに費用がかかることから、漁を始めた当時は地元でも手掛ける船は少なく、第八幸漁丸はその先駆けです。

漁港では、3日ぶりに沖から戻った成さんたちが、あうんの呼吸で、獲れたアナゴを水揚げします。

陸にいる時間は、他の先輩漁師に教えを請い、豊漁を願いながら、船や道具の手入れも念入りに行っています。港の清掃も定期的に行い、世代を超えた漁師仲間との交流も大切にしています。

限りある資源を守るため、禁漁期を設け、稚魚の放流を行う漁師たち。「海を大切にしながら、これからも釣れる漁をしたい」。それが成さんの一番の願いです。

夏のアナゴ漁

夏のアナゴ漁は、「かご漁」と呼ばれる漁法で行います。長いロープに細長い筒状の籠をいくつも結び付け、海に沈めます。

1.船を港に着けると、すぐに水揚げ作業に取り掛かる、成さんたち。アナゴを傷つけないよう、作業は手袋をして行い、兄の尚之さんとともに次々と手際よく輸送用のトラックに運ぶ　2.ピチピチと網の中でも跳ね回るアナゴたち　3.すぐに鮮度が落ちてしまうアナゴは、氷漬けもスピーディーに　4.アナゴ漁に使う籠。この中にイカやイワシなどの餌を入れ、ロープに取り付けて仕掛ける。幸漁丸では一回の漁で、1000個の籠を使う　5.宗像大社秋季大祭「みあれ祭」で初披露する、兄弟の名前入りの大漁旗

冬のトラフグ漁

福岡のトラフグ漁は主に「はえ縄漁」と呼ばれる漁法で行います。1本の幹縄に、釣り針の付いた枝縄が多数付いたものを海に仕掛けていき、4時間ほどしてから引き上げていきます。

6.1回の漁で約30本のはえ縄を使用。総延長が30kmに及ぶことも　7.水揚げされた「鐘崎天然とらふく」　8.船槽から1匹ずつ丁寧に取り上げ出荷される

第八幸漁丸の権田さん一家とスタッフ。抜群のチームワークで取り組んでいる

食

福岡自慢の物産

温暖な気候と豊かな
自然に恵まれた福岡県は、
野菜、果物、米、肉……と、
数多くの県産ブランドを持つ
全国に名だたる農林水産物の生産県。
こだわりの逸品がそろっています。

トラフグ

うま味、歯応えともに
最高級の冬の味覚

天然トラフグの水揚量が全国有数の福岡県。玄界灘の荒波にもまれたその身は締まり、きめ細かくつややかで、歯応えも十分。ほのかな甘みと深いうま味が広がり、養殖物とは段違いのおいしさです。12月から3月にかけて旬を迎え、東京や大阪の高級料亭にも出荷されます。

甘うぃ

福岡県が開発した、甘くて、大玉の高級キウイ

全国2位のキウイフルーツ産地を誇る福岡県で育成された新品種「甘うぃ」は、平成28年より販売を開始。従来品種より大きく、甘いことで人気を集めており、11月から出荷されます。今後もブランド確立に向けて、さらなる生産量の拡大を目指します。

秋王

サクサクした食感
ほとんど種のない、秋の王様

平成27年秋にデビューした「秋王」は、全国有数の柿の産地である福岡県が世界で初めて開発した、種がほとんどない甘柿です。糖度が高く、サクサクした食感が特長で、10月下旬から11月上旬に出荷されます。色鮮やかな「富有」と、大玉で食感に優れた「太秋」を交配し、両者の良いところを受け継いでいます。

元気つくし

一粒一粒がしっかり
食べた人を元気にさせる、おいしさ

夏の高温でもおいしく育つよう、開発されたお米です。つやとほどよい粘りがあり、炊きたてはもちろん、冷めてもモチモチ感があるため、お弁当やおにぎりにぴったり。県民の皆さまから愛されるお米として、県内のみで栽培されており、10月になると待ちに待った新米が出荷されます。

ふくおか 農林水産
FUKUOKA Nōrin suisan

支

農林水産業を応援

福岡の食の魅力をより広く
知ってもらうため、福岡県では、
外食産業や観光産業などと
連携した取り組みを展開。
また、海外への輸出拡大にも
積極的に取り組んでいます。

「あまおう」のトップセールス（台湾）

外国人旅行業者の柿の収穫体験（久留米市）

県産温州みかんを試食販売（ハワイ）

追い風に乗って、海外へ新たな市場開拓を促進

近年の和食ブームや外国人観光客の増加を追い風に、県産農林水産物の輸出拡大に取り組んでいます。アジアを中心に欧州や米国の新たな市場を開拓するとともに、輸出品目を拡大。平成28年度の輸出額は過去最高の30億円を突破しました。今後もさらなるPR活動を通して海外における県産品の販路拡大を図ります。

「福岡フェア」会場で観光情報や伝統工芸品をPR

福岡の魅力をまるごと発信！

外食事業者などが開催する「福岡フェア」などでは、特別メニューの提供のみならず、観光情報の発信や伝統工芸品の展示など、福岡県のさまざまな魅力を一体的に伝えています。

外食事業者による産地の視察

「福岡フェア」で提供された特別メニュー

「福岡の食」を売り込む

県産農林水産物と日本酒などの加工品を「福岡の食」として一体的に販売促進するため、平成29年4月に「福岡の食販売促進課」を設置しました。外食事業者を産地に招き、県産食材の品質の高さはもとより、その特長や生産者のこだわりなど、「福岡の食」の魅力を伝えることで、県産食材を使った特別メニューなどを提供する「福岡フェア」の開催や県産食材の継続利用を働きかけています。

第37回 全国豊かな海づくり大会

～育もう 海 人 地域 みんなの未来～ 福岡大会

平成29年10月28日(土)・29日(日)開催
[式典行事会場]宗像ユリックス本館
[海上歓迎・放流行事会場]鐘崎漁港

水産資源の保護・管理や、海や河川の環境保全の大切さを伝え、漁業の振興と発展を図る、「全国豊かな海づくり大会」。第37回の福岡大会では、「育もう 海（うみ） 人（ひと） 地域（ちいき） みんなの未来」をテーマに、県内各地でさまざまな行事を行います。

詳しくは、福岡　海づくり で検索！

大会キャラクター
福岡県広報部長「エコトン」