

広報むなかた むなかた タウンプレス

宗像市公式ホームページ
http://www.city.munakata.lg.jp/
宗像市公式フェイスブック
https://www.facebook.com/munakata.city
メールアドレス
koho@city.munakata.fukuoka.jp

発行: 宗像市
〒811-3492 福岡県宗像市東郷1-1-1
代表: 総務課
☎0940-36-1121 FAX 0940-37-1242
編集: 秘書政策課広報報道担当
☎0940-36-1055 FAX 0940-37-1242

毎月1日・15日発行 平成28年12月15日号

今月の紙面から	4
年末年始の休み一覧表	4
宗像市幼児教育振興プログラム、「パブリック・コメント」	6
15年目を迎えた中学生職場体験事業「ワクワクWORK」	8



「新修宗像市史」専門部会の活動からむなかたの金風嵐山脚探訪、「時間旅行ムナカタ」

当事者交流会を開催しました、「障害者自立支援協議会だより」	6
市図書館を使った調べる学習コンクール表彰式	7
パソコン・携帯電話などによる架空請求・ワンクリック詐欺、「転ばぬ先の杖」	8
あなたの恋愛、大丈夫？ 知っていますか？ デートDV、「メッセージ」	9
今日から始めよう！ ロコモ予防、「健康むなかた21」	11

1~4	5	6~11	12
行政	学びの里	お知らせ	カレンダー



宗像漁協女性部長の八尋照代さん

宗像漁協女性部長の八尋照代さん。家も鐘崎の漁師ですが、これと

漁師町・鐘崎の正月料理といえば、乾燥させたホシザメをしょうゆダレに漬けた「のうさば」が有名ですが、お雑煮もなかなか個性的。写真は宗像漁協女性部長の八尋照代さんに作ってもらったものです。

博多雑煮でも具を1人分ずつ串に刺して準備しておく、というのとは違い、たことありますが、串ごと盛り付けてしまうとは、なんと大胆な！ 八尋家ではおかわりの手間を省くために、1人串刺し2本が定番だそう。なんと合理的な！ 「昔はどこの家も子ど

えっ、九州でホヤが獲れる？ 八尋家の正月料理では刺し身、エビの塩焼き、ナマコの酢もの、それに「のうさば」など海の幸が並びますが、ちょっと珍しいのが「サザエのこうじ漬け」と「ホヤのみそ漬け」です。聞けば、これらは昔から地元で作

かしわにシイタケ、ブリ、ニンジン、サトイモ、ゴボウ、焼き豆腐、カマボコを串に刺して、そのままお餅と共におわんに盛り付けて。なんと豪快なお雑煮でしょう。今年もそろそろカウントダウンというところで、漁師町・鐘崎ならではの正月料理を紹介しましょう。問い合わせ先 秘書政策課広報報道担当 ☎(36) 1055



カツオと昆布の一番だしに、薄口しょうゆと酒とみりん少々。具（ゴボウだけ下ゆでしておく）は串刺しのままゆでて煮て、お餅とかつお菜（写真は三つ葉）と共におわんに盛り付ける

これ、鐘崎の漁家のお雑煮です

串刺しの具がボリューム満点！



八尋家の正月料理。左からのうさば、サザエのこうじ漬け、干し柿、数の子

冷蔵庫のない時代に、お母さんはそれらを塩漬け保存して正月料理に利用していたといいます。ただ、ホヤは今ではなかなか手に入りにくい高価な食材となつてしまい、照代さんもここ1、2年、みそ漬けは作っていないとのこと。残念です。

「昔は貧しくて数の子が買えなかったから、その代用だったんですよ」と照代さん。湯引きや刺し身にしてサメを食べる地方はありますが、干したサメの保存食は全国的にも珍しく、貴重なふるさとの味となっています。

「昔は貧しくて数の子が買えなかったから、その代用だったんですよ」と照代さん。湯引きや刺し身にしてサメを食べる地方はありますが、干したサメの保存食は全国的にも珍しく、貴重なふるさとの味となっています。

「昔は貧しくて数の子が買えなかったから、その代用だったんですよ」と照代さん。湯引きや刺し身にしてサメを食べる地方はありますが、干したサメの保存食は全国的にも珍しく、貴重なふるさとの味となっています。

平成29年1月21日(土) 健康・医療講演会

RKBの人気料理番組「たべごころ」の2人が宗像市にやって来る！ 健康的な食生活のヒントを探しに来ませんか。

問い合わせ先 国保医療課国民健康保険係 ☎(36) 1363

【詳細は3ページ】

正月は海の道むなかた館へ！

海の道むなかた館で、昔ながらの正月の遊びや伝統行事、世界遺産・歴史などのイベントを開催。ぜひ来てください。

問い合わせ先 海の道むなかた館 ☎(62) 2000

【詳細は2ページ】

宗像漁協 年末魚まつり

●日時 12月30日(金) 7:00から 売切れ次第終了

●場所 鐘の岬活魚センター (鐘崎778-6)

毎年恒例、正月用ブリの販売を今年も行います。ブリの他、水産高校のマグロなどもお得な価格で販売。ぜひ来てください。

* 詳細は、宗像漁協 HP http://www.jf-munakata.jp/ で確認を

■問い合わせ先

▽宗像漁業協同組合鐘の岬活魚センター ☎(62) 1570

▽水産振興課 ☎(36) 0031

年末魚まつりの様子