



世界遺産CITY  
**宗像**  
Sacred Island of Okinoshima and  
Associated Sites in the Munakata Region

# むなかた タウンプレス

2019  
平成31年  
**4/1**  
No.385



## 宗像の、 天然ワカメ。

春といえども冷たい海水に何度も潜って漁をします。港に水揚げ後、赤葉・莖・メカブを切り落とし釜で一氣にゆで、塩漬けまでの作業をその日のうちに終わらせます。

### 貴重な天然ワカメ

国内に流通するワカメの約86%が輸入、約13%が国産養殖、国産の天然ワカメはわずか約1%。宗像では、その貴重な

### 太陽と波と潮の恵み

地島南東の沖合、玄界灘と響灘の潮がぶつかるところに、漁師が「首根」と呼ぶ潮の流れが速い浅瀬があります。ここで育つワカメは、浅瀬で太陽の恵み

### 地のものを食卓へ

生のワカメは、ゆでて冷水で洗い、塩蔵わかめは水で戻してそのまま、ポン酢や醤油マヨネーズなど、お好みでどうぞ。

#### 閩商工観光課

元気な島づくり係

☎(72) 2211

①水を吸うと増えるので、少量ずつ取り出しましょう  
②流水で塩を洗い流して一口大に切ります

### 地島の初獲れワカメを ブランド化!

地島の子もたちが将来島を離れることなく漁師として生計を立てていけるようにと、島の漁師21人が一丸となって天然ワカメのブランド化に取り組んでいます。素潜りで採取した1番立ちの厳選ワカメのみを丁寧に塩蔵加工し、「地島天然わかめ」として販売しています。



●こちらで購入できます

- ▶宗像漁業協同組合  
鐘の岬活魚センター ☎(62) 1570
- ▶宗像観光おみやげ館 ☎(62) 3800
- ▶街道の駅 赤馬館 ☎(35) 4128

閩コミュニティ協働推進課  
☎(36) 5394

今年は3月1日に漁解禁。漁の様子は動画で確認できます。



YouTube  
市公式  
チャンネル



天然ワカメを漁師たちが素潜りで収穫します。ワカメ漁は、2月下旬頃から4月いっぱいまで続きます。

をたくさん浴び、絶え間なく波にもまれているので、豊かな香りと柔らかさ、シャキシャキとした歯ごたえがあります。

\*おすすめの食べ方\*

ワカメのしゃぶしゃぶ、きんぴら、天ぷら、かきあげ、卵焼きなど

### 今号の主な内容

- 平成31年度 施政方針……………2③
- 確認しよう! 指定避難所・指定緊急避難場所 ……4
- 大型連休に関するお知らせ……………10
- ◆他団体情報紙◆  
社協だより…7⑧ コリックスサラダ(8ページ)…中心  
市民学習ネットワーク…9

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>



市の魚  
「マアジ」



むなかたタウンプレスは、常用漢字と新聞用字用語集を基本に、市独自の用字用語を定めて編集しています。また、市民のみなさんの居住地は、コミュニティ地区名で表記しています。

発行：宗像市 〒811-3492 福岡県宗像市東郷1-1-1  
代表：☎0940(36)1121 FAX0940(37)1242