

## 朝市・直売所情報



皆様お待たせしました、4月から漁協朝市が再開します。  
4月のおすめは、コウイカ! コリコリの食感を刺身で、焼きで、天ぷらで!  
食べきれない場合は、冷凍で保存もできるので、ぜひこの時期絶品のコウイカ  
を食べてください!



	開催日	開催時間	会場
平松とれとれ朝市	4月15日～ 毎週日曜日	朝7時～	小倉北区西港町とれとれ朝市会場 (国道199号線「西港町東」交差点北側)
長浜朝市	4月28日～ 第2・4土曜日	朝9時～	小倉北区末広1丁目16-16
旧門司支所活魚朝市	4月15日～ 第3日曜日	朝9時～	門司区旧門司2丁目4-11
漁師の店ひしゃくだ	4月8日～ 第2・4日曜日	朝7時～	門司区大字柄杓田1420

3月17日からミクニワールドスタジアム内の水産物PRブース、「魚c h a北九州」の営業も再開しました。  
「たこ飯」、「タコバーガー」、「アカモクチヂミ」。スタジアムの名物飯がさらにパワーアップ!!  
スタジアムでしか味わえない逸品をぜひご賞味ください!  
皆様のご来場をお待ちしております。

## 地域でいきいきと輝くそんなステキ女性農家さんを応援します!

**きらきら★NOOMUSP★**  
元気で農業を盛り上げていきます

春はあけぼの。やうやう白くなりゆく山ぎはすこしあかりをむらさきだちたる雲のほそくたなびきたる。  
そんな春は、今も遠い昔も変わらず、新鮮な春風を運んで来てくれています。今回お邪魔したのは、若松区安屋にある(有)ベジタブルセンターUFO。

安屋の畑にも玄海灘からのさわやかな春風が吹いていますが、その中で、太陽のように明るく元氣な藤嶋久美子さんにお話を伺いました。

8人大家族の、そしてUFOの大黒柱である藤嶋久美子さんを支える、まさに縁の下の力持ちという言葉がぴったりの奥様です。

(こ)有(有)ベジタブルセンターUFOは、平成5年に法人格としてスタート。UFOは当時の発足メンバー梅崎さん、藤嶋さん、大庭さんの頭文字「U」を取って名付けたのだそうです。UFOの設立目的は、後継者不足の解消や規模拡大、休日の確保だったようですが、またこの時代は市内でも法人化はめずらしく、書類作成や細かい手続きなど分らないことだらけで、とにかく必死でしたと当時を振り返ります。結婚するまで農業なんかやっていたこともなく、がむしゃらに働いていた日々。「今は頑張るしかない。」「をそれぞれが自覚していたのだと思います。大変でしたけど、なんとかなるさかボリシー。今振り返るとその頃が一番楽しかったかもですと、とにかく前向き、ポジティブな方です。

地域あつてのこと、少し落ち着いた頃にはスイカ祭りも行っていたそうです。屋台を出して、スイカの種の飛ばし大会、スイカの重さ当て大会などを実施して、スイカを懸賞品としてたくさん出したそうです。終わった後はみんな飲んで飲み明かしていつの間にか倉庫で寝てしまつて・・・と、楽しそうに話に笑い声が響きます。



藤嶋久美子さん

スイカの出荷時期には、30人以上のアルバイトを雇っていましたが、学生も多かったので、朝ご飯用にと、ご飯を3升以上、大きな鍋で味噌汁と、おかずに唐揚げなども作って・・・まるで寮母さんのような一面も。

そんな話を明るく快活な調子で語ってくれる藤嶋さんの支えもあって、(有)ベジタブルセンターUFOは平成19年に全国農業コンクールでクボタ賞を、昨年10月には、農林水産省名産賞を受賞されました。立派な木材でできた表彰状を見せていただきました。

22歳で農業を始めて36年、素人で始めた農業ですが、今はUFOの従業員やその家族への責任も負っているのだと背筋が伸びることがありますと真剣な表情で語られます。スイカを扱う暑い夏の作業で熱中症にならないように水分や塩分の補給、休憩時間の確保など、管理者としての役割を痛感させられますと、当初に比べて耕作面積は2倍になった経営者の奥様としての自覚と責任感も垣間見せていました。

最近うれしいことは、農家の方でない方が農業に興味をもつて、相談に来てくれたり、実際に農業をはじめられたり、近所の農家の方から試験栽培している野菜の状況を聞かれる、といったことだとも話してくださいました。

今後の夢は、UFOをこれからもずっと継承していくことだそうです。最近畑ごと担当を決めて耕作を若い人に任せています。そうすることによって自覚ができて作業効率を考えて各人が一生懸命作業に励んでくれて、と真剣な面持ちで語ってくれました。

若い世代の方たちが、こうした現代版肝っ玉母さんの心意気を引き継いで、市内の農業をさらに発展させていくことを願っています。



UFOの女性メンバー

## JA北九若松そさい部会キャベツ班、GAP取得を県知事に報告

JA北九若松そさい部会キャベツ班が生産する「若松潮風キャベツ」は、シャキシャキした食感と甘みが特徴で、市内はもちろん、広島のお好み焼きでの使用や台湾へも輸出されるなど、そのブランド名は広く浸透してきました。

キャベツ班では、安全安心への取り組みをより積極的に行うため、昨年6月に農産物の国際規格である『グローバルGAP\*』を取得。同時にJA北九も事務局としては福岡県下で初の取得となったので、この度その報告を小川福岡県知事に行いました。

3月13日に県庁を訪れたキャベツ班の一行5名は、小川知事にこれまでのブランド化やグローバルGAP取得の経緯を説明。今後より一層安全安心な「若松潮風キャベツ」の生産・販売に向けた意気込みを語りました。

小川知事からは、県下有数の取り組みを評価するとともに、今後のさらなる飛躍に向けた激励の言葉をいただきました。

\*GAP(Good Agricultural Practice: 適正農業規範)＝農業生産の様々な場面で安全性や持続性向上の取り組みを行い、その結果として「安全で品質の良い農産物をもたらす」という考え方。『グローバルGAP』は、その世界基準バージョン。



### 空港カキ小屋

平成30年3月11日(日)1日限定で、北九州空港にカキ小屋が登場しました。今回のカキ小屋では、曾根漁業協同組合の6次産業化グループ、「曾根干潟かき研究会」の方々にカキを提供してもらいました。また西南女学院大学の学生の皆さんにも「豊前海一粒かき」のPRをお手伝いしてもらい、カキ小屋は大盛況でした。

大盛況でした!

### 北九州アワビ

平成30年1月12日に、丸福水産株式会社が岩屋漁港内で実施している、陸上養殖アワビの「出荷開始発表会」が開催されました。名前は、「北九州あわび 岩屋のまほし」。発表会では、このアワビを使った「あわびご飯」や「あわびの天ぷら」等が振る舞われ、試食した皆さんからは、「天然物と遜色ない味!」と絶賛されました。

北九州あわびは、岩屋観光組合の「かねやす」「浜風」「かねほの宿北九州」に先行出荷する予定です。

北九州市の新たな逸品をぜひご賞味ください。