

門司猿喰 あまぎけ

「第1回長野県甘酒鑑評会」において、 名誉審査長賞を受賞しました!

この度、平成30年11月7日に長野市で行われた「第1回長野県甘酒鑑評会」において、本市から出品した「門司猿喰あまぎけ」が**名誉審査長賞**を受賞しました(名誉審査長は知る人ぞ知る、発酵界の重鎮「小泉武夫」氏)。鑑評会には全国から48点の出品があり、名誉審査長賞2点、長野県知事賞5点が選ばれました。

「門司猿喰あまぎけ」の原料のお米は、**門司区猿喰の生産者5名**が作った「夢つくし」が使われています。甘酒は原料の品質が大変重要であり、原料生産者である農家の方々にとっては、お米の品質に自信を持つことができ、たいへんうれしい受賞となりました。

第1回長野県甘酒鑑評会とは

長野県産甘酒の品質向上と技術の研鑽を目的に長野県等が主催し開催。この甘酒鑑評会は「**全国初**」の試みです。今回は全国発酵食品サミット in NAGANO に合わせて開催し、受賞者を決定。さらにイベント当日、来場者にテイスティング投票いただき、グランプリを決定しました。(グランプリは長野県の北安醸造㈱が受賞しました。)

門司猿喰あまぎけとは

「門司の魅力発信!地元愛が生んだ甘酒です」江戸時代、享保の大飢饉で苦しんだ人々を救おうと大里村の庄屋であった石原宗祐が私財を投じて干拓した「猿喰新田」。その田んぼで米を作り守っていきたくいと地域の熱い思いで生まれました。

おいしく飲み続けてもらえるよう製造方法にもこだわりました。酒粕や砂糖等の糖類を使わず、米と米麹のみで作りました。アミノ酸やビタミン類などが多く栄養豊富。驚くほどうま味があり、米本来の優しい甘さが特徴です。粒子が細かく、さらりとした喉ごしとキレのよい後口も印象的です。

参考ホームページ
https://www.jimoto1ban.jp/rokuji/farm/farm_05.php



【問い合わせ先】 門司猿喰あまぎけについて・・・
田村本店(門司区大里本町2-2-11) TEL 381-1496
第1回長野県甘酒鑑評会について・・・
産業経済局食の魅力創造・発信室 TEL 582-2080

今のままじゃダメ、向上心が最高の牡蠣を育てる。

新年あけましておめでとございます。今から旬を迎える北九州名物「豊前海一粒かき」。全国から注目されるカキは、どのようにして生まれるのでしょうか。門司区恒見にある豊前海北部漁協恒見地区では約50名の漁業者のほとんどがカキ養殖に携わっています。その中でも北九州市が頑張る漁業者を認定する「ヒカイチ漁師」に選ばれた清水利彦さん(31)、江口英利さん(39)の二人に話を聞きました。

「豊前海は、流れ込む河川や干潟が多く、プランクトンが多いので、カキ養殖には適した海域。特にこの恒見地区の養殖海域は、北九州空港が防波堤になり波も穏やかなので、全国的に見てもこんなに条件の良い養殖環境はないと思います。」

「恒見では、身入りを良くするためにカゴ吊りという方式を行っています。作業の手間が2倍になるのですが、やるのやらないのでは大違いです。」と語る。カゴ吊りとは、11月にカキを陸揚げし身に栄養を行きわたらせる作業で、殻を磨き、フジツボなどの付着物を除去してから再び海に戻します。養殖イカダからカキを引き上げて一つ一つばらし、殻を人の手で磨きあげるといったこのひと手間が、「海のミルク」と呼ばれる良質なカキをつくり出すのです。

順風満帆なカキ養殖を展開しているように思えますが、そこは海の仕事。「カキ養殖は種ガキが重要なんです。今は宮城産の種ガキを購入していますが、東北大地震の時には種ガキが手に入らず、業者にも連絡がつかない。そんな時期もありました。」そこから、「今のまま種ガキを誰かに頼ってはいけません。自分たちの力で何とかできないか」と若手漁師たちで考え、水産海洋技術センターなどと連携



左: 江口 英利さん 右: 清水 利彦さん

し、北九州で種ガキを育てる取り組みをスタートさせました。「まだまだ満足いくものではないですが、今後頑張ります」と抱負を語られました。

お二人のつくる「豊前海一粒かき」は、東京のオイスターバーや近隣のかき小屋に出荷されており、プロのシェフからも高い評価を受けています。今後も地域を代表する生産者として期待しています。

北九州市内カキ小屋情報

今年も北九州市内に漁協直営のカキ小屋がオープンします。北九州市内のカキといえば

- 豊前海の豊富な栄養で育った「豊前海一粒かき」
- ひびき灘の荒波にもまれて育った「若松妙見かき」

まだ召しあがったことがない方は、この冬に是非一度ご賞味ください。



恒見焼き喰い処



はちがめ



若松妙見かき小屋

市内カキ小屋情報	営業日	営業時間	住所・電話番号
恒見焼き喰い処 (豊前海一粒かき)	12月1日~3月31日 水曜日定休日 (12月26日~1月5日休業)	10時30分~ 16時まで	門司区大字猿喰1501 080-2720-5861
はちがめ (豊前海一粒かき)	11月17日~4月中旬 金曜日定休日 (12月31日~1月4日休業)	平日11時~17時 土日祝11時~19時	小倉南区曾根新田南4-1-2 080-5255-2491
若松妙見かき小屋 (若松妙見かき)	1月中旬~3月31日 金・土・日・祝日 平日月~木曜日定休日	11時~18時	若松区響町3-1-38 093-751-1108

