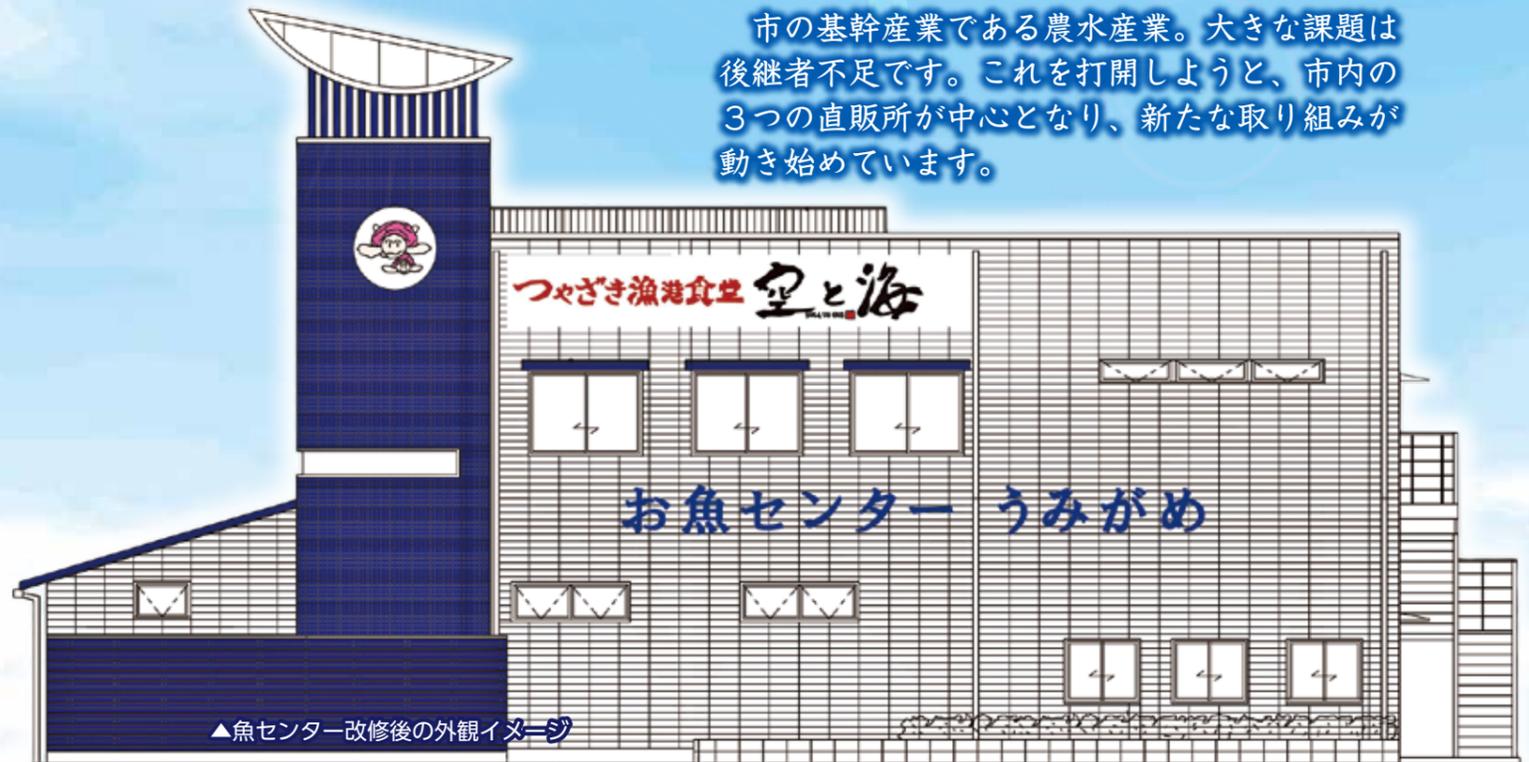


福津をいい食材で盛り上げたい

市の基幹産業である農水産業。大きな課題は後継者不足です。これを打開しようと、市内の3つの直販所が中心となり、新たな取り組みが動き始めています。



▲魚センター改修後の外観イメージ

新鮮な魚が集まる 市内の直販所

お魚センターうみがめ（以下、魚センター）は平成17年4月、津屋崎漁港に誕生した市が設立した水産物直販所です。世界有数の漁場といわれる玄界灘に面した魚センターでは一年中、新鮮な魚介類を買うことができます。

一昨年から宗像漁業協同組合と県、県立水産高校が共同開発した「津屋崎千軒かき」の販売を始めました。またマグロも販売しています。これは通称「水高マグロ」といい、水産高校の生徒が漁業実習としてハワイ沖で捕ってきたものです。期間限定で販売し、毎年開店前から行列ができるほど大人気の商品です。また隣接するアーケードでは、毎週日曜日に朝市が開催されています。

福津の水産業の課題

魚センターの1番の売れ筋商品は、当然ながら鮮魚です。



▲タイなどの新鮮な魚が並ぶ魚センター

そのため、多くの買い物客に満足してもらえるように、魚の仕入れを増やしたいとの魚センターの意向がありました。また、買い物客だけでなく、市内の飲食店でも福津の魚を使った料理を提供したいとの声が多くありました。市は、福岡と津屋崎の2つの漁港間の連携がほとんど機能していないと考えていました。また、水産物の加工手段を持っていない漁業者が多く、やむを得ず市外の市場に出荷しているという現状もありました。

これでは今以上の高い収益化は難しく、何より市内の水産業の深刻な後継者不足は解決困難です。

市内の農水産物を通して魅力発信に

全国の市町村はおのおの解決の難しい課題を抱えています。しかし私は、そのほとんどが、かつてあった魅力発見と表裏の関係にあると考えています。福津産品のファンを増やし、地元の農水産業を再生させることは、持続的に発展する市の未来にとって必須の施策。市長になって間髪入れず、国の地方創生交付金事業に手を挙げ、地域商社「福津いいざい」設立と魚セン



▲原崎智仁市長

ターの改修整備を目指したのには、そのような理由によります。市の持続可能なまちづくりに協力をお願いします。

「福津いいざい」が魚センターを運営

市ではこれらの課題を解決し、市内の経済活性化と農水産業を持続可能なものにするため、国の「まち・ひと・しごと創生」の交付金を使い、地域商社の設立と魚センターの改修に踏み切りました。魚センターは、これまで宗像漁業協同組合が運営してきましたが、4月からは一般社団法人「福津いいざい」が運営します。

新鮮な魚や野菜を 市内3カ所で

設立後にまず始めたのは、鮮魚や野菜などの3つの直販所間の流通です。現在、魚センターでは、あんずの里市とふれあい広場ふくまの野菜や加工品を販売しています。土



▲ふるさと納税の返礼品として人気の鯛しゃぶセット

曜・日曜日はあんずの里市でも、魚センターの鮮魚や刺身などを販売しています。他にも、市内の3つの直販所や漁師、農家の皆さんと連携し、市の産品を飲食店に使ってもらえるように営業を始めました。また、魚センターの水産物を中心に、ふるさと納税返礼品を開発しました。中でも旬の地魚セット、津屋崎千軒かき、水高マグロ3種食べ比べセット、産品定期便などは大人気です。

3つの直販所を魅力的にすることは、福津いいざいが特に力を入れていることです。魚センターの改修を機に、3つの直販所それぞれの食材をどこでも買えるようにした仕組みが本格的に動き始めます。皆さんに福津の新鮮な魚や朝どれ野菜などを買ってもらい、その素材の良さを知ってもらおうこと。さらにその良さを広めてもらうことは水産業、農業などの第1次産業の

活性化にもつながります。ぜひ、皆さんも直販所を通して福津の農水産物を味わってみてください。

活性化にもつながります。ぜひ、皆さんも直販所を通して福津の農水産物を味わってみてください。



▲福津いいざいの森田誠さん



これからも市内の事業者の皆さんとともに、地域産品を核とした事業を展開していきます。

リニューアルオープン お魚センター うみがめ

プレオープン

4月17日(水)～19日(金)

グランドオープン

4月20日(土)・21日(日)

問い合わせ

お魚センターうみがめ
 営業時間 9:00～17:00
 定休日 毎週火曜日(祝日の場合は翌平日)
 ☎52・1939
つやざき漁港食堂 空と海
 営業時間 11:00～17:00
 定休日 毎週火曜日
 ☎52・5001
福津いいざい
 ☎72・6333



魚センターへの漁師の思い



地産地消の場になってほしいです。そして皆さんにも福津の魚のおいしさを広げてもらいたいと思います。
 恵比須丸 永島孝人さん



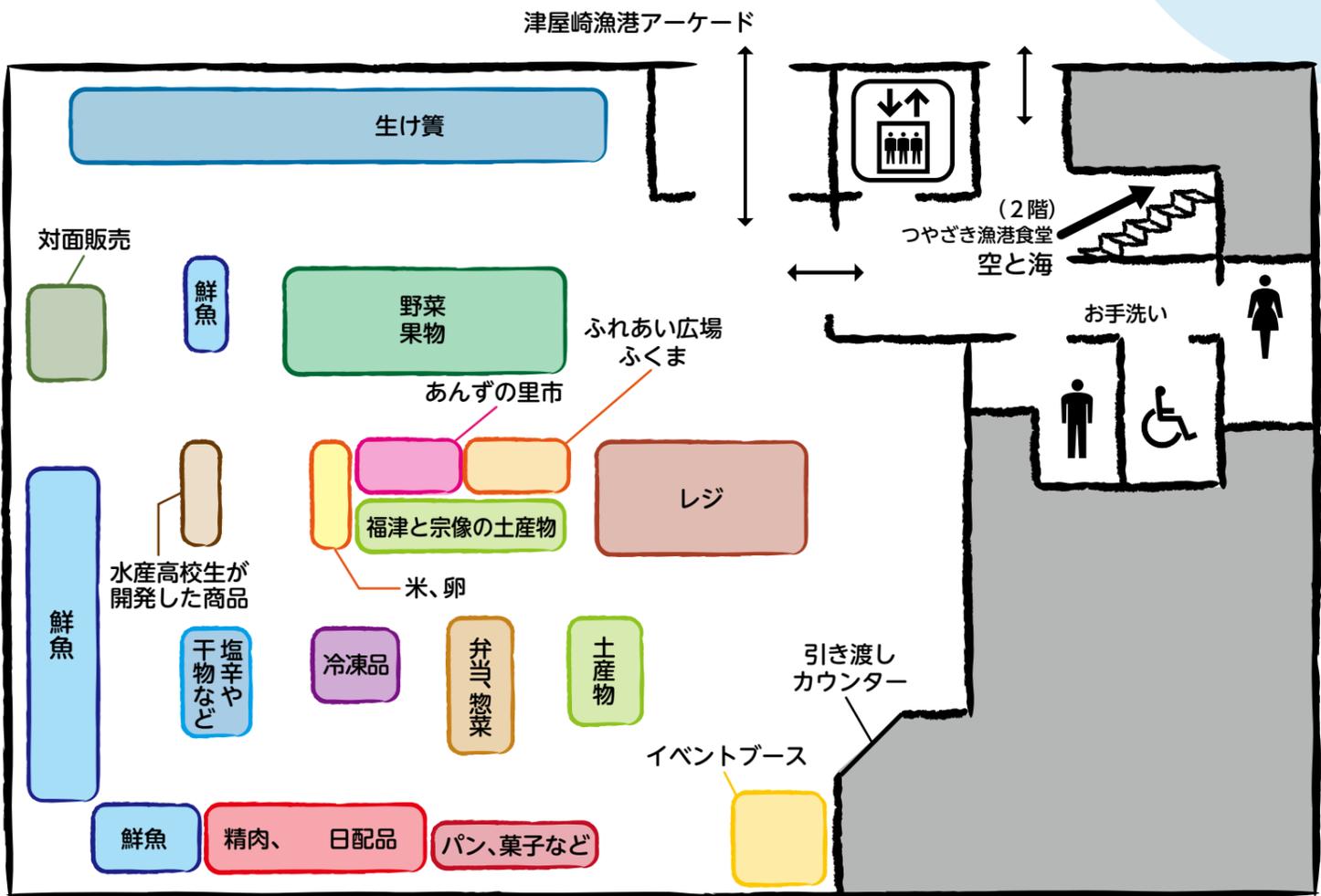
これからも新鮮で安心、安全な食材を提供していきます。心を込めて作った加工品も食べてみてください。
 幸福丸 花田裕子さん



漁師はお客さんと触れる機会がほとんどありません。でもお客さんが喜んでくれる顔を思いながら魚を捕ってきます。
 玄洋丸 赤間勇哉さん



おいしい魚がみんなに行き渡るようがんばります。店内の生け簀を泳いでいる魚にも注目してみてくださいね。
 金生丸 西住航太さん



4月20日(土)にリニューアルオープンする魚センター。さらに売り場が充実し、買い物しやすくなります。

生まれ変わる魚センター

いつでも新鮮な魚が手に入る魚センターに

1月から始まった魚センターの改修工事では、加工場の整備と店内のリニューアルを行っています。

漁業者が捕ってきたばかりの魚介類を加工するための加工場は、国際管理基準に対応しています。また冷凍施設なども整備しているため、海が荒れているときも、魚センターでは安定して新鮮な魚を販売することができます。

魚だけでなく農産物なども充実

改装前と大きく変わったのは売り場の広さ。建物を増築し、魚や野菜、加工品など、より多くの商品が店頭並べられるようになりました。

店内の大きな生け簀には、新鮮な魚介類が生きた状態で販売されています。また対面販売コーナーでは、知識豊富な店員におすすめの食べ方などを尋ねながら買うことができます。調理が苦手な人も調理料を支払えば、3枚おろしや刺し身など、その場でプロがさばってくれるので、安心して買い物ができます。あんずの里市やふれあい広場ふくまの商品も買えるようになりました。魚も野菜も魚センターに行けば何でもそろいます。2階の「つやざき漁港食堂 空と海」では、地元の旬の魚介類を味わうことができます。生まれ変わる魚センターにぜひお越しください。

ご飯のおかずは魚センターで

福津いいざいは福津産の旬の魚や野菜を使った惣菜を魚センターで販売します。その一例を紹介します。

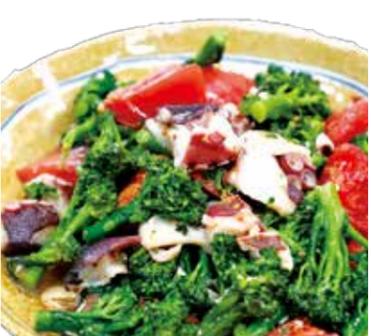
旬の魚の塩焼き、煮付け

新鮮な魚を塩焼きと煮付けにしました。胸びれが立っていることが新鮮な証拠。※写真はタイの塩焼きとアラカブの煮付け



タコとスティックセニョールとトマトのガーリック炒め

新鮮な魚と野菜があるからこそできる福津産イタリアン。



がめ煮 福津産の野菜を使ったおふくろの味。



水高マグロカツサンド

水高マグロをフライにしてパンではさみました。旬の野菜フライを添えます。魚センターのイベントブースで提供予定。※写真は2人前。魚フライは四季折々に変わります

