

# 宗像グルメ

海の幸、山の幸、宗像は『食の宝庫』



## 活いか

透明で弾力ある刺し身が年中食べられる

透き通った身の美しさ、口に入れた時のコリコリとした食感、甘くとろ〜りとした味わい。生け簀で泳ぐ新鮮なイカを直前にさばくため、味わっている最中も動き続けているほど。吸盤が舌に吸い付く感触がたまりません。



## 宗像鯛茶

ゴマだれの刺身をどんぶりにのせ 贅沢に茶漬けて召し上がれ

身が締まり、ほのかな甘味と独特な香りが楽しめる鯛。活造りが定番ですが、宗像で味わうなら宗像鯛茶もおススメです。しょうゆ、みりん、すりゴマのタレにつけた鯛にアツアツのお茶をかけて豪快にかき込んでください。

## 新鮮な魚を求めてちょっと寄り道♪ 鐘の岬活魚センター

日本有数の漁場として知られ、豊富な魚介類が水揚げされる玄界灘。中でも鐘崎は福岡県で最も漁船が多く、県内トップクラスの漁獲高を誇る漁港です。宗像漁協直営の『鐘の岬活魚センター』では、8~9基の水槽が置かれ、その時期に応じた魚介を入荷し、一般販売も行っています。また、一つ一つ手作りにしている『いかしゅうまい』をはじめとした冷凍加工品も人気のお土産として喜ばれています。

住所：宗像市鐘崎778-6  
☎0940-62-1570



## 宗像あなごちゃん

料理人が腕をふるう「アナゴ料理」

アナゴは夏場に旬を迎えます。地元だからこそ味わえるアナゴの刺身は、身が透き通り、美しく、ほどよい歯ごたえと甘味がたまりません。他では堪能できないアナゴ尽くしの料理をお楽しみいただけます。



## 鐘崎天然とらふく

冬の味覚の王様トラフグを贅沢に食す幸せ

宗像「鐘崎漁港」の天然トラフグの水揚げは、全国でもトップレベル。天然トラフグのしっかり締まった身の歯ごたえや甘味と風味は、養殖物とは格段の差があります。きめが細かくつややかな「鐘崎天然とらふく」が旬を迎える12月~3月に味わうことができます(要予約)。



## むなかた牛

安全・安心な食を未来に紡ぐ 宗像発信のブランド牛

「安全かつ美味しい牛肉を消費者に届けたい」との想いで誕生させた宗像ブランド牛。口当たり柔らかな霜降りと脂身がしつこくなく、あっさりとした旨味が特長です。市内外の飲食店で「むなかた牛」のメニューを見かけたら、ぜひ一度ご賞味ください。



## その他の注目グルメ



### 大島あかもく

美容と健康によい食物繊維・フコイダンを豊富に含む健康食品です。さわやかな磯の香りと強い粘りが特長です。そのままポン酢でいただくか、味噌汁、うどん、そばの具として入れるなどいろいろな使い方ができます。



### 大島甘夏

島特有の温暖な気候の中で育つ大島の「甘夏みかん」と「宝来柑」は、わざわざ船に乗って買い求めに來られるほどの人気の特産品です。大島の女性グループが愛情込めて作った『甘夏ゼリー』もお土産にどうぞ。



### 地島わかめ

毎年、宗像大社を通じて皇室に「献上」されている地島わかめ。玄界灘の荒波にもまれた良質の天然ワカメは、肉厚でしっかりとした噛み応えがあり、上品なワカメの甘さを感じられます。



### いちご

宗像の比較的温暖な気候を利用して栽培されるブランドいちご「博多あまおう」は、とても繊細で、生産者の徹底した管理が品質を左右します。そんな職人技で大事に育てられた「博多あまおう」は、濃い甘みと程良い酸味のバランスが絶妙な逸品です。

宗像グルメ