



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に「幸福な田舎のつくりかた」地域の誇りが人をつなぎ、小さな経済を動かす（学芸出版）『実践！由希力、小さくも経済が回る5つの法則』（NHK出版新書）など多数。

## 福岡県宗像市 道の駅むなかた



【上】魚に殺到するお客さん  
【右】館長の山崎宏幸さん

**玄** 界灘に面した福岡県宗像市は人口約9万6000人。海の近く、国道495号線沿いにある「道の駅むなかた」には、年間160万もの人が訪れる。

577人の農家、漁師が直接運ぶ農産物や海産物が人気だ。特に人気なのが目の前の大島、鐘崎、神湊、地島の四つの漁港の漁師123人が届ける魚介類。水揚げから40分、漁港から1時間で店頭と並ぶ。漁師が獲った魚をトレーに入れてパッキングし、値付けを行う。カサゴ、メジナ、アジなど30種類近くもある。「ここの魚を購入したら他では買えないと言っていただけです」と館長の山崎宏幸さん。道の駅には早朝か

ら人が並び、売り場が開店するやいなや魚に人が集まり身動きできないほどだ。魚が少なくなると次々に補充、水産販売責任者の伊藤美幸さんが「ただいまアジがきました！」と大きな声でアナウンスする。実は彼女、漁船に乗ることもある。

「最初のころ、女に魚が売れるのか、と言われたこともあり、悔しくて、福岡県立水産高等学校や福岡県水産海洋技術センターに行き、専門家に教わったり、図書館に行つて魚のことを調べたりもしました」と言う。

今では信頼を得て、獲れた魚の種類がわからないときには彼女に聞きにくる漁師もいるほどだ。

「担当者は漁港、農家に出向き、どんな作物がどうやって生まれ育つのか、お客さんに伝えられるようにしています」と話す山崎さんは、元は地元スーパーの店長経験者。2008年、道の駅オープンに際しての募集に応募して採用された。

当時、すでに漁港から直接魚を漁師が運ぶことは決められていたという。そこで山崎さんは、スーパーにはできない「超鮮度」をスローガンに掲げ、売り場で常にいい魚が提供できるようにした。

情報提供にも力を入れる。売り場

には100種類以上のレシピが商品ごとについている。食べ方、栄養価などのグラフも並ぶ。農家や漁師を現場取材した冊子を年に4回、各2万部発行し、食材の背景を具体的に伝える。注目度が高まり、取材も殺到。売上げも年間17億5000万円となり、道の駅だけで1000万円を販売する農家・漁師が40人も生まれ、後継者ができたところもある。

出品者の携帯電話には1日4回、POSを使って売上げが報告される。熱心な漁師は1日7回も魚を持ち込む。魚はほとんどが一匹まるごと。店内には三枚おろしと内臓処理のサービスがあり、調理できるスタッフを6人配置。ただし手数料を100円いただく。これだけで年間740万円になり人件費に充てている。

周辺の海ではフグが多く獲れる。漁師にフグの調理師免許取得を勧めたところ、16人が取得した。フグを自ら調理し、パッキングして販売することで、漁師の手取りは従来の10倍になった。フグは毎回即売のヒット商品だ。山崎さんは、今後の展開として「子どもたちの体験教室や、加工品の地元連携開発などを進め、もっと多くの人に地元の海産物や農産物を広めたい」と意欲的だ。