



豊前のおしごと 親子de体験隊

取材先 ▶ 「うみてらす豊前」

豊前市在住の親子記者が、市内の様々な企業や団体等を取材した記事を掲載する同コーナー。3回目は、津本樹里さん・理央くん・理久くん親子です。



漁師が届ける“とれたて”をどうぞ！ 豊前の多彩な魚に出会える直売所

今回私たち親子は、豊前市近海で水揚げされる海産物の直売所「うみてらす豊前」を取材。子どもたちが大好きなこの場所を改めてしっかり見て、気になることを色々聞いてきました。



◀理央くんが描いたハモ
※ハモが旬の8月に取材



「地元の魚介を使った、たこ焼きや紋甲イカのフライなど、多彩な加工品にも注目です！」（樹里さん）。「食堂の天井に船の飾りがあったよ」（理久くん／6歳）。「カブトガニを触れた」（理央くん／8歳）。

「豊前海
鱧(はも)めん
べい」もお土産
に人気



案内人：宇都宮 靖士さん
「うみてらす豊前」店長

「冬限定“触れるプール”が毎年人気。ヤギやリクガメにも会いに来てください」と宇都宮さん。

生きた魚をさばいてくれるのが嬉しい！

まずは、豊前近海の魚が水揚げされる漁港へ。「ここに届くんやね」と理央くん。魚はそばにある「四季旬海」へ次々と並べられていきます。

購入した魚をその場でさばいてくれるのも同所の魅力。兄弟2人でハモの“ぬめり取り”と“骨切り”を初体験！



▲処理したハモを手に「ヌメヌメしててビックリした！」
「けど楽しかったね」と2人

“漁師めし”を味わえる食堂が人気

旬魚たっぷりの“漁師めし”が味わえる、漁協直営の食堂も人気。春はコウイカ、夏はハモ、秋はサワラ、冬はカキ…魚介で旬を満喫できます。大きな窓から豊前海が見渡せるのも◎！

5月、別棟にちゃんぽん専門店も開店▶



SDGs 見つけた！

宇島漁港の人気スポット「うみてらす豊前」で、ふだんにしない魚に会えたり、ハモをさばく体験ができた。海の生き物の魅力を知る良い機会になりました。

漁師さんや従業員のみなさんにとっても、近海で捕れた魚を美味しく食べて喜んでもらうことが働きがいになっていると思います。

豊前の海の幸を広く知ってもらうことで、多くの方がきれいな海を守っていく思いを強くするきっかけになることでしょう。

取材協力 (株)ニコン日総プライム NNPシリーズSDGs連載担当
水谷洋司・角田雅信・岩崎裕子・宮川清希・二塚正明

■取材を希望される企業・団体および取材に行き記事を書いてみたい親子記者を募集中。

取材先の SDGsポイント！



ポイント① SDGs目標4 質の高い教育をみんなに
★珍しい生きた海の生物に触れられる体験



ポイント② SDGs目標8 働きがいも経済成長も
★1年を通じて多彩な魚介類を喜んでもらえる働きがい



ポイント③ SDGs目標14 海の豊かさを守ろう
★魚介類が住みやすい環境の維持への意識の高まり

Check Point

取材協力 うみてらす豊前 ☎ 0979-64-6717

<https://umiterrace-buzen.com/>

撮影 ひなたぼっこPhoto (Instagram @hinatabocco.photo)

※撮影中の様子は「おしごとパレット」のInstagramにて公開中 (@oshigotopalette)

