

働く男のライフスタイル情報紙

Biz Life Style

[ビズスタ福岡]

2017 11

特別版

『BizLifeStyle』は東京、神奈川、名古屋、関西、京都・滋賀、仙台、福岡にて55万部発行
下記URLまでアクセスを。

www.biz-s.jp

広告掲載に関するお問い合わせ・申し込みは
TEL.092-687-7111 FAX.092-687-7117
www.dac-group.co.jp/

企画・制作 / 株式会社デリー・インフォメーション九州
〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神4-6-7 天神クリスタルビル7F
© 2017 DAILY INFORMATION KYUSHU CO.,LTD



Premium Iki

歴史と自然に抱かれた“神秘の島”。
その息吹を感じる壱岐の恵みを。

独自の発展を遂げた島の環境が
他に類を見ない食文化を育む。

九州の北西部に広がる女界灘に浮かぶ、南北約17km、東西約15kmの小さな島。福岡県と長崎県対馬市の間に位置する壱岐市は、本島と23の属島からなる。その歴史は古く、「古事記」や「日本書紀」にも記されており、中国の歴史書「魏志倭人伝」でも「一支國(いきこく)」として登場している。朝鮮半島や中国大陸と日本本土を結ぶ要衝として栄えた歴史的観点から、「国境の島 壱岐・対馬・五島」古代からの架け橋」として2015年に日本遺産に認定された。

透き通るような青い海に囲まれたなだらかな丘陵地の壱岐は、比較的温暖な海洋性気候で過ごしやすい。「日本の渚百選」や「快水浴場百選」に選定された美しいビーチをはじめ、干潮時のみ小島と陸を繋ぐ道が現れる様子から「日本のモン・サン・ミッシェル」と呼ばれる「小島神社」など、人々を魅了する観光リゾート地としても非常に人気が高い。

風光明媚で歴史と伝統が今なお色濃く残る壱岐は、島全体がパワースポットといっても過言ではない。そして、優れた環境が生み出した食の宝庫でもある。女界灘で捕れる種類豊富な海産物や、島だけで一貫して生産される「壱岐牛」や「壱岐焼酎」は、まさに離島ならではの特産品だ。豊かな自然の恵みにあずかった食を通じて、島に宿る神秘的なパワーを受け取ってほしい。



御祭神「猿田彦命」にあやかった石猿が200体以上も奉納される「男猿(おんだけ)神社」や、高さ約45mの海蝕崖の玄武岩で横を向いた猿に見える「猿岩」など見どころ満載。福岡市内から高速船を利用して、最速65分でたどり着ける。

My Favorite Life Style

貝



「壱岐東部漁業協同組合」では内海湾に浮かべたいかだからロープを吊るし、ミネラル豊富な海からたくさんの栄養を吸収した牡蠣を養殖。水揚げした後は牡蠣に付着する海藻や貝殻を丁寧に削って磨きかけ、紫外線とオゾンで殺菌した海水にて洗浄・蓄養後に出荷している。

海藻による“海の森”の恵みが 栄養たっぷりの牡蠣を育む。

971島と日本で最も島の数が多い長崎県。そのなかでも壱岐は、周囲を玄界灘に囲まれており、寒流の日本海流と暖流の対馬海流がぶつかると共に、大陸棚が広がる日本屈指の好漁場だ。壱岐ではイカ、サワラ、ブリ、マグロなどがよく捕れる。小さな島にもかかわらず漁港が5つもあることが、漁業が盛んな証といえるだろう。

一方、外洋の荒々しさとは対照的に、沿岸部はとても穏やか。壱岐東部の八幡半島にある内海(うちめ)湾は、幡鉾(はたほこ)川から植物プランクトンが大量に運ばれ、海中には昆布やアカモクといった海藻が育つ。そのため、それらをエサに食べるウニやサザエ、アワビも多く生息している。そんな栄養満点の海で育った牡蠣は身がプリッとして、ふるさと納税の返礼品でもリピート率が高いという。



近頃やから内海湾の豊富な養分を食んで成長した牡蠣です。



返礼品 壱岐 内海産 殻つき生牡蠣

内海湾育ちの旨味が詰まった牡蠣。新鮮さを大切に、おいしさを閉じ込めたままの姿でお届け。牡蠣オープナー付き。

【必要ポイント】3,000pt 【申込番号】025-01 【内容量】真牡蠣(3kg) 【期間】1月中旬～3月末

【生産者代表】壱岐東部漁業協同組合 浦田和典さん

麦焼酎発祥の地で造り続ける 世界に認められた「壱岐焼酎」。

「壱岐焼酎」の起源は16世紀まで遡り、麦焼酎発祥の地といわれている。麦焼酎ではあるが、大麦と米麹が2:1の割合で造るのが「壱岐焼酎」の特徴。この伝統と独自の製法を守り続け、1995年には原産地を特定して世界的に保護するWTO(世界貿易機関)の制度「地理的表示」に認められた。つまり、ウイスキーのスコッチやバーボン、ワインのボルドーやシャンパーニュと同様である。

壱岐は長崎県で2番目に広い平野がある穀倉地帯。この米どころの環境も、米の甘味を併せ持つ唯一無二の焼酎が生まれた理由なのだろう。しかも、地下50～150mには玄武岩層の水脈があるため、仕込み水はミネラルを多く含み、酒造りに不適な鉄分が微量だというのも都合がいい。長年受け継がれてきた味わいに歴史の深みを感じる。



香ばしさを兼ねた飲み応えのある甘味黒麹、華やかで上品な香りとなめらかな喉越しの白麹の飲み比べができる。



返礼品 侘美寂美(わびさび)

【必要ポイント】15,000pt 【申込番号】1014-02 【内容】麦焼酎(25度、1,800ml)2本

【生産者代表】壱岐の酒 長田治義さん

酒



現在、「壱岐焼酎」は7軒の蔵元で製造されている。焼酎は長期熟成させることで角が取れてまろやかに。銘柄によって貯蔵の仕方も、樽、タンクと各社さまざま。1900年より焼酎造りを始めた「壱岐の華」では、繊細な味わいと特有の香りが楽しめる榎樽貯蔵も行う。

壱岐の自然の恩恵を受けた極上の返礼品をセレクト。

豊かな自然が育む壱岐特産の返礼品の中から、選りすぐりの4品をご紹介します。



牛



全国の名だたるブランド牛の素牛となるほど良質な「壱岐牛」。豊かな自然環境によってストレスから解放され、潮風を浴びてミネラルを多く含んだ土壌の種をブレンドした飼料で育てられている。霜降りの肉質はやわらかく、脂質はサラツとしていてクドさがない。精肉店とレストランも並び「梅崎牧場」は、島内で肥育生産を始めたバイオニアの1社。高い島内一貫生産技術と安全な自社生産飼料による肥育を徹底し、これまで数々の受賞歴を誇っている。

“幻の名牛”と称される「壱岐牛」は全国に散るブランド牛の原点。

壱岐では古来より牛と生活を共にしており、弥生時代の島の歴史を物語る「原の辻遺跡」から家畜牛の骨が出土していることがそれを示す。肥育用子牛の産地としての歴史も長く、現在は年間約5,000頭の子牛が生まれ、全国に出荷されている。全国に200以上あるというブランド牛の多くは、繁殖農家から素牛(もとうし)となる子牛を買い付け、各地域で肥育してブランド化されているのだ。

牛の繁殖地と肥育地は異なるのが一般的だが、「壱岐牛」は生まれも育ちも壱岐というのが最大の特徴。全国的にも珍しい島内一貫生産方式で、年間出荷数も約850頭と少ないことから「幻の名牛」と称されている。その希少性はもちろん、黒毛和牛としての肉質も赤身と脂質のバランスがよくて評価が高い。数あるブランド牛の素牛として求められる「壱岐牛」の味わいは格別だ。



返礼品 梅崎の壱岐牛 焼肉セット

【必要ポイント】10,000pt 【申込番号】058-01 【内容】モモバラ焼肉(800g)



返礼品 梅崎の壱岐牛 サーロインステーキ2枚セット

【必要ポイント】10,000pt 【商品番号】058-03 【内容】サーロインステーキ(240g)2枚

壱岐で生まれ育った自慢の黒毛和牛はどこにも負けません。



【生産者代表】ミートショップらめしま 梅崎秀明さん

春夏秋冬“旬”で選ぶ壱岐の返礼品



生うに

まったく混じりなし、壱岐産ムラサキウニ100%の「純粒ウニ」。「生」のまま瓶詰めしている。アルコール漬けのウニと違い、とろりとしたやわらかい口当たりが特徴。

【必要ポイント】2,000pt 【申込番号】006-09
【内容】生うに(50g)1本



干魚セット

玄界灘で捕れたばかりの新鮮な魚を天日干しにしたセット。旨味たっぷりの干魚は、ふわっとした食感に仕上がっている。

【必要ポイント】3,000pt 【申込番号】006-03
【内容】アジ開き6枚、アジみりん干し、イワシみりん干し各3枚、タイ開き1枚
※時期、在庫によって内容が変わる場合あり

春
SPRING



壱岐産アスパラガス

減農薬・減化学肥料を実行し、環境保全型の農業によって栽培。土づくりからこだわった安全でおいしいアスパラガスは、「日本農業賞」において大賞を受賞している。

【必要ポイント】2,000pt 【申込番号】011-12
【内容】アスパラガス(1kg) 【期間】4月～9月



旬の野菜セット

対馬暖流の影響を受け、比較的温暖な海洋性気候の壱岐で採れた季節の野菜。潮風を浴びたミネラルを含む土壌で大切に育てられている。

【必要ポイント】2,000pt 【申込番号】011-01
【内容】旬の野菜10品 ※時期によって内容は異なる



壱岐産かけ干し米にこまる

昔、秋の田園風景に見られた「かけ干し」。天日と秋の風によってじわじわと乾燥させることで栄養と風味を損なわないようにする製法が、壱岐では今でも続けられている。

【必要ポイント】2,000pt 【申込番号】048-02
【内容】かけ干し米にこまる(5kg)

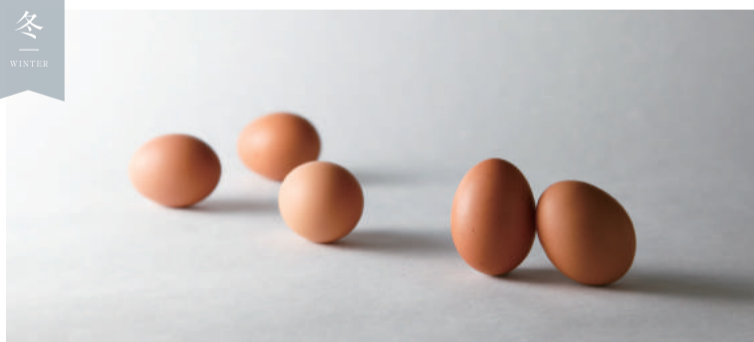


壱岐牛すき焼きセット・旬の野菜

壱岐生まれ壱岐育ちの黒毛和種「壱岐牛」は、さっぱりとした赤身の味わいが特徴。「壱岐牛」と相性抜群の季節野菜のセット。

【必要ポイント】5,000pt 【申込番号】011-16
【内容】壱岐牛すき焼き用肩・モモ(各250g)、旬の野菜5品 ※野菜は時期によって内容は異なる

秋
AUTUMN



特選素直な恋たまご60個入りギフト

天然湧水を浄化した活性水やこだわりの飼料で飼育した鶏の卵は、クセがなく(素直で)、黄身の色と味が濃い(恋)。コレステロール値は、一般の卵の33%OFF。

【必要ポイント】2,000pt 【申込番号】027-01
【内容】素直な恋たまご60個 【期間】7月～10月(冷蔵)、11月～6月(常温)



最後かもしれない「島の柚子加工品セット」

豊かな食文化がありながら、生産者の高齢化や人口減少によって「これが最後かもしれない商品」の詰め合わせ。壱岐の食の魅力を伝え、生産者を応援する商品の第一弾。

【必要ポイント】3,000pt 【申込番号】052-01
【内容】島の柚子シロップ(140g)2本、島の柚子ごしょう、不思議調味料ゆべし(40g)各1本

冬
WINTER

寄付の方法

①下記のホームページ・メール・FAX・郵送・来庁にて寄付の申し込みを行う → ②所定の手続きにて寄付を入金する → ③受領証明書・お礼の品が送付される → ④確定申告で寄付金控除の手続きによって、寄付をした年の所得税及び寄付をした翌年の個人住民税が控除(還付)される。

ホームページ

<http://www.city.iki.nagasaki.jp/ikifuru/>

メール

iki-furusato@city.iki.lg.jp

FAX

0920-47-4360

ポイント制の仕組み

①寄付金額に応じてポイントが付与 → ②取得したポイントに応じて、カタログの中から好きな品を選ぶ → ③寄付は年内に何度でもでき、寄付する度にポイントが付与される(寄付の合計金額での付与は行わない) → ④取得ポイントを上回らなければ、何点でもお礼の品を選べる。 → ⑤注文後、余ったポイントは自動的に積み立てされ、次回の寄付時に併せて利用することができる。

【お問い合わせ】壱岐市役所企画振興部政策企画課

【住所】長崎県壱岐市郷ノ浦町本村触562番地 [TEL] 0920-48-1134(平日8:30~17:15)

旬の情報配信中!コチラをチェック▶

LINEで「@iki-furusato」

