

働く男のライフスタイル情報紙

BizLifeStyle

[ビズスタ福岡]

2018 07

特別版

BizLifeStyleは東京、神奈川、名古屋、関西、京都、滋賀、仙台、福岡、広島にて62万部発行
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

NAGASAKI - IKI

Gift of Nature

悠久の歴史と豊かな自然に育まれた
“神秘の島”壱岐からの贈りもの。

透

明度が高いマリ
ブルーの海と鮮
やかに緑が生い茂

る。中国の歴史書「魏志倭人伝」でも「支國(いきこく)」として登場し、朝鮮半島や中国大陸と日本本土を結ぶ要衝として栄えてきた。

本島と23の属島からなる壱岐の島々を囲む玄界灘は、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。レオタードを着た海女による伝統的な素潜り漁をはじめ、行き交う漁船が四季を通じて旬の魚介類を水揚げする。

なだらかな丘陵地でできた壱岐は、温暖な海洋性気候で農作物の栽培も盛ん。米や麦の生産量が多いこともあり、壱岐は麦焼酎発祥の地といわれている。名産のアスパラガスやトマトは瑞々しくて濃厚な旨味が特徴だ。ミネラル豊富な牧草で肥育した「壱岐牛」も忘れてはならない。

弥生時代や古墳時代から続く壱岐での人々の暮らしは、常に豊かな自然と共にあった。「玄界灘の宝石箱」と呼ばれる壱岐の恵みは、神秘的な自然からの贈りものなのである。

My Favorite Life Style



壱岐牛

“幻の名牛”と称されるブランド牛の原点「壱岐牛」。

梅崎の壱岐牛 焼肉セット
脂肪が少なく赤身本来の旨味が味わえるモモ肉と、やわらかくてジューシーなバラ肉の詰め合わせ。
【必要ポイント】9,900pt
【申込番号】1058-01
【内容】モモバラ焼肉(800g)

壱岐で生まれ育った自慢の黒毛和牛はどきにも負けません。

梅崎の壱岐牛 サーロインステーキ2枚セット
ステーキに適した高級部位。美しいサシが入った霜降り肉で、上質な肉の旨味とコク、脂の甘味が自慢。
【必要ポイント】9,900pt
【商品番号】1058-03
【内容】サーロインステーキ(240g)2枚



【生産者代表】ミートショップうめしま 梅崎秀明さん

ブランド牛の多くは、繁殖農家から素牛(もと牛)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。壱岐は肥育用子牛の産地であり、現在は年間約5000頭が生まれ、そのほとんどが全国に出荷されている。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島内一貫生産方式が特徴。年間出荷数は約860頭と希少だ。

豊かな自然環境によってストレスから解放された「壱岐牛」は、潮風を浴びてミネラルを多く含んだ土壌の稲わら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く、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く、数あるブランド牛の素牛として求められる「壱岐牛」の味は格別だ。

壱岐の野菜



壱岐特有の風土が育む栄養たっぷりの野菜たち。

壱岐産アスパラガス
「日本農業賞」最高位となる大賞を受賞。健康な土壌で栽培され、栄養価が高く瑞々しい好評。
【必要ポイント】13,000pt
【商品番号】1011-12
【内容】アスパラガス(1kg)
※季節限定(4月~9月)



【生産者代表】JA壱岐市アスパラガス部会 西村簡明さん

爽やかな甘さ「ママなかせ」トマト
味わいは濃厚で、平均糖度8度以上の甘さ。リコピンやGABAなどの機能性成分を多く含んでいる。
【必要ポイント】13,900pt
【商品番号】1041-03
【内容】ミディトマト(フルティカ)(2kg)
※季節限定



【生産者代表】壱岐の海風 下條朝則さん

方を海に囲まれた壱岐の島は、漁業だけでなく農業も盛んだ。島の大部分は溶岩台地で地下には玄武岩層のミネラル豊富な水脈が広がり、高低差が小さい平坦な地形は田畑に適している。県内で2番目の平野面積を誇る深江田原(ふかえたばる)を中心に、米や麦と共に栽培される野菜は種類豊富だ。

肥沃な土壌に甘えをこたへ、生産者の意識も高い。「JA壱岐市アスパラガス部会」は、土づくりに壱岐牛の堆肥を使用するなど生産者全員が減農薬・減化学肥料で環境保全型農業に取り組み「エコファーマー」に認定されている。また「壱岐の潮風」では、ナノサイズの穴が開いた医療用フィルムを転用した「アイメック農法」を採用。最小限の水分供給で、高糖度のトマトを育てている。最先端の栽培技術によるトマトは、新たな名産になるかもしれない。

Gift of Nature...IKI Premium

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5品をご紹介します。長年の歴史の中で受け継がれてきた伝統や、生産者の真摯な想いを感じてください。



海女たちは船に乗り合わせて沖に出て、ウニ、アワビ、サザエなどの漁を行う。壱岐市東部の八幡半島の先福付近にある豊勝地(左京町)の海蝕断崖周辺は、栄養満点の海で育った魚介類がたくさん生息している絶好のスポット。



ウニ漁が解禁されるのは5~9月。波打ち際での漁は、岩礁が探しやすくなる引き潮に合わせる。ウニは大きくても身が少ないものもあるが、ぎっしり身が詰まったウニを探し出せるのは壱岐の海を知り尽くした海女だからこそ。

“レオタード漁”で採るウニは夏ならではの島のごちそう。



生うに
壱岐の左京鼻で採れた紫ウニを、塩や添加物を一切使わずにピン詰め。長崎県の水産加工品ブランド「平成長崎産物」認定商品。
【必要ポイント】13,000pt 【商品番号】1005-06
【内容】生うに(70g) ※予約受付中



【生産者代表】壱岐東部漁業協同組合 浦田和典さん

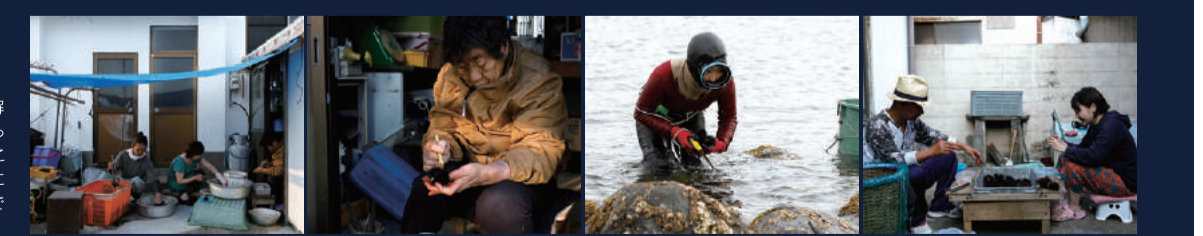
新鮮なウニを口に運べば潮の香りがフワッと広がり、大粒で身が詰まったウニは濃厚で甘味が強い。豊かな味わいが忘れられなくなる極上のウニは、海産物に恵まれた壱岐を代表する宝物の一つだ。

「あまちゃん」で話題となった海女さん。壱岐市東部の芦辺町八幡地区では、ウエットスーツの代わりにレオタードを着用した海女による素潜り漁が受け継がれている。この「レオタード漁」が始まったのは30年ほど前で、長時間の漁で海産物を乱獲しないように、保温性が低いレオタードをあえて着用しているのだという。

長崎は全国有数のウニの産地であり、壱岐で採れるのは紫ウニ、パフウニ、赤ウニの3種類。数万年前の火山活動で地表を玄武岩溶岩流で緩やかに覆われた壱岐のなだらかな地形は海面下も同様で、島周囲の海岸は浅瀬が広がり大きな海溝もない。そのため、海底にはワカメやモズクなどが多く、栄養豊富な海藻類をたっぷり食べて育つウニは育っている。

壱岐独自の伝統を守りながら新たな後継者の育成も進む海女漁

壱岐市東部では代々海女を続ける家庭が多く、ウニ漁解禁期間の軒先では殻からウニの身をかき出す光景が見られる。近年は海女の後継者が不足し、壱岐市は「地域おこし協力隊」として後継者を募集。現在、東部漁業協同組合には20代の新人から海女歴60年以上80代のベテランまでが所属し、レオタード姿で漁に励んでいる。



春夏秋冬“旬”で選ぶ壱岐の返礼品



壱岐特産アムスメロンのカステラ

壱岐定番の初夏の味、濃厚でジューシーな甘味が特徴のアムスメロンを原料にしたカステラ。ひと口頬張れば、メロンの甘い香りが口いっぱいに広がる。

【必要ポイント】1,800pt 【申込番号】022-02
【内容】アムスメロンのカステラ10個



干魚セット

国内有数の漁場である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があります

春
SPRING



壱岐七蔵飲みくらべセット

麦焼酎発祥の地・壱岐に現存する七つの蔵元による麦焼酎の厳選セット。紫壇うに、焼きイカも付くので一緒に堪能してほしい。

【必要ポイント】4,800pt 【申込番号】036-01
【内容】麦焼酎(25度・110ml)7本、壱岐水産紫壇うに1本、焼きイカ



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】1,800pt 【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】1,800pt 【申込番号】048-02
【内容】かけ干し米にこまる(5kg)

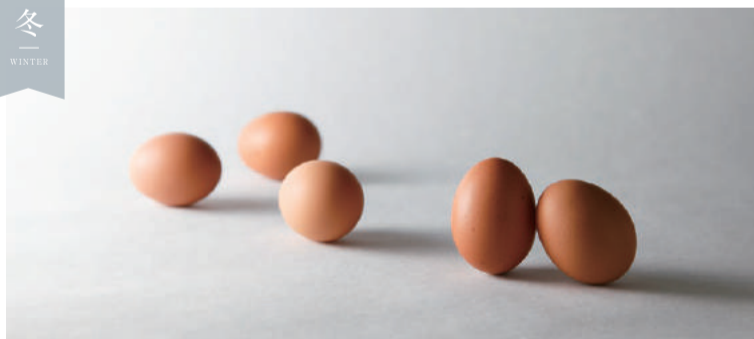


壱岐牛すき焼きセット・旬の野菜

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】4,800pt 【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】1,800pt 【申込番号】027-01 【内容】素直な恋たまご60個
※7月～10月(冷蔵)、11月～6月(常温)



壱岐 内海湾産 殻つき生牡蠣

ミネラル豊富な八幡半島の内海湾で育った牡蠣は、身がプリッとしていて旨味がたっぷり。新鮮さを大切に、おいしさを閉じ込めた姿のまま届けられる。

【必要ポイント】3,000pt 【申込番号】025-01 【内容】真牡蠣(3kg)、牡蠣オープナー付き
※季節限定(1月中旬～3月末)

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 <https://www.city.iki.nagasaki.jp/ikifuru/>
メール iki-furusato@city.iki.lg.jp FAX 0920-47-4360

ホームページよりお申し込みの際は、お申込みフォームの中より「Biz Life Style」を見てお選びください。

ポイント制の仕組み

①寄付金額に応じてポイントを付与 → 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」

