

店舗名：牡蠣小屋はちがめ

産品名：豊前一粒かき

漁師直営の牡蠣小屋で、北九州が誇るブランド牡蠣

「豊前海一粒かき」に舌つづみ



いくつもの川が流れ込み、ミネラルや栄養分たっぷりの植物性プランクトンが豊富な豊前海。

豊前海の栄養分は国内でもトップクラスといわれ、新鮮でおいしい魚介類の宝庫として知られている。なかでも、北九州が誇る名産品「豊前海一粒かき」が育つ曾根干潟沖のエリアは、干潟の栄養分に加え、海上にある北九州空港が防波堤の役割を果たし、波が静かな好漁場を形成している。毎年11月中旬から4月中旬頃までは、海のそばに小屋を構える漁師直営の「牡蠣小屋 はちがめ」がオープン。牡蠣やカニをはじめとした獲れたての海産物をその場で味わえるとあり、シーズン中は遠方からも客が押し寄せ賑わいをみせている。



↑殻付きで大きな身とミルキーな旨味が特徴の「豊前海一粒かき」。一盛り 1,000円（税別）。

殻付きのまま販売されることから「一粒かき」と名付けられた「豊前海一粒かき」。身は大きく食べ応えがあり、味は繊細でとてもクリーミー。「新鮮な自慢の牡蠣を食べてほしいので、絶対にお店の牡蠣を切らさない」という漁師の心意気のもと、曽根干潟の若手漁師で結成された「セイゴ会」が、毎日漁に出かけ新鮮な牡蠣を届けている。「豊前海一粒かき」ならではの、人の手で丁寧に磨かれた牡蠣の殻もぜひ見てほしい。



↑ 食材の説明から焼き方まで丁寧に教えてくれる、スタッフのみなさん。



↑ 沖で引き上げられた牡蠣は、選別し、殻を磨かれて小屋内にある水槽で活かされており、新鮮なものを常に味わえる。

ちょっと違った牡蠣を味わいたい方は、チーズと牡蠣の絶妙な風味が味わえる「牡蠣グラタン」がおススメ。牡蠣以外にも、ほどける身の食感と甘味が印象的な「豊前本ガニ」(1,000 円～・税別) など豊前海の新鮮な海の幸も注文できるので、ぜひ味わってほしい。



↑ コクのあるチーズと牡蠣の旨味が絶妙に絡み合う、牡蠣グラタン (400 円・税別)



↑ 牡蠣と共に人気の高い「豊前本ガニ」



↑ 新鮮な海の幸がいっぱい！

牡蠣小屋営業は、あまりの人気ぶりに、土日祝祭日は予約を受け付けていないので、早めに出かけてじっくりと海の幸を味わいたい。ジャンパーや手袋など、牡蠣を焼くために必要な道具は揃っているので、手ぶらで気軽に訪れることができる。



↑ 席数は充実しているが人気のためすぐ満席になる、早めに出かけよう。





DATA

牡蠣小屋はちがめ

住所：〒800-0220 北九州市小倉南区曾根新田南 4-1-2

電話：080-5255-2491

営業時間：毎年 11 月中旬～4 月中旬頃まで営業 ※年によって多少前後する

平日 11:00～17:00／土・日・祝祭日 11:00～19:00

※4 月下旬～11 月中旬頃は、漁師食堂として営業しています

店休日：金曜日、年末年始（※年によって多少前後する）

駐車場：15 台

席数：60 席

（取材日：2018 年 1 月 18 日）