

福岡県漁業協同組合連合会 鯖めしの素

福岡県 ワンヘルス認証



豊かな自然に恵まれた玄界島の郷土料理
天然の鯖めしをご家庭でも



玄界島産

玄界島では古くから、お祭りやお祝い事で鯖めしを振る舞う食文化があります。漁師が獲った天然鯖の中から、良質なものを選別し、島の伝統の味を再現したのが「鯖めしの素」です。具材は玄界灘産の天然鯖のみ。醤油ベースのやさしい味付けが染み込みやすいよう小さくほぐした身と、食感も楽しめるよう大きめに残した身の両方が入っています。調理方法は、解凍してご飯に混ぜるだけ。皮のぬめりと小さな鱗、さらには小骨も丁寧に取り除き、魚の生臭さをなくしているため、小さなお子様も食べやすいのが特長です。

開発のきっかけは、玄界島の人口減少でした。特産品を作って島を盛り上げようと声が挙がり、2022年に商品化。漁協やJAグループなど協同組合の連携による地域活性化プロジェクトの第一弾でもあり、まさに、ワンヘルスの取り組みを実践した商品です。福岡県漁業協同組合連合会の担当者は、「完成まで試行錯誤を繰り返しましたが、玄界島の郷土料理を味わっていただける商品が完成しました」と話します。島外の方にも伝統の味を届けたい——そんな思いが詰まった商品です。

販売場所

福岡市漁業協同組合玄界島支所
購買店、福岡県漁業協同組合連合
会直売店ぎょれん博多漁師処、エフ
コープ上山門店、JA
福岡市博多じょうもん
さん花畑市場他

通販サイト→



ワンヘルスの実践内容

- 玄界島産の鯖を使用
(地産地消を推進)
- 協同組合間連携地域活性化
プロジェクト
(地域の農林水産業の継続・
育成)