

福岡有明海漁業協同組合連合会 福岡有明のり

福岡県 ワンヘルス認証



有明海の自然の恵みを
たっぷりと含んだ
風味豊かなのり



筑後川や矢部川などの一級河川から豊富な栄養分が流れ込む有明海は、全国有数の生産量を誇るのり養殖の一大産地です。

最大6メートルの干満差が生じる有明海の特徴を活かし、海中に約10メートルの支柱を立て、のり網を吊るす支柱式養殖を行っています。干潮時には網が空中に出て、潮が満ちてくれば海面に浮く。この干出作業を1日2回行うことで、のりの柔らかさが保たれます。

自然の力が育む栄養豊かな有明海で作られた「福岡有明のり」は、家庭用だけでなく贈答品として親しまれています。その中でも、11月末頃と1月に採れる新芽のみを使った「一番摘み」は、全体の約10パーセントしか生産されない希少なものです。柔らかく歯切れの良い食感と、口どけの良さや旨味、風味の濃さが存分に味わえるのが特長です。

さらに、その一番摘みの中でもより厳選された最高級品が「神の手仕事」です。一番摘みを原料としながら、見た目の風格も求めて、表面に小穴が空かないよう生産者が丁寧に作り上げました。香りや風味はもちろん、サクツとした歯切れも特長です。まさに、神の手仕事。食べ比べてみてはいかがでしょうか。

販売場所

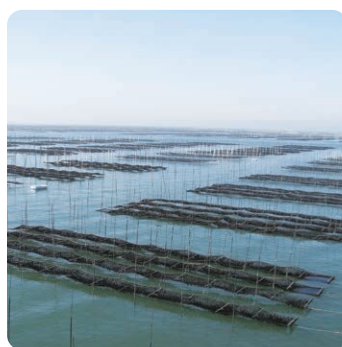
福岡有明海漁業協同組合連合会、通販他



↑ 通販サイト



「神の手仕事」



ワンヘルスの実践内容

- 漁場環境の保全、計画的な資源管理（生態系の保全）
- JF直営の直売所への出荷（地産地消を推進）