

合資会社川茸元祖遠藤金川堂

川茸

福岡県 ワンヘルス認証



江戸時代から重宝される高級食材
黄金川でのみ自生する天然の淡水のり



宝暦13年、遡ること260年前に、朝倉市の清流・黄金川で発見された苔は、「川茸」と名付けられました。その後、秋月藩より幕府へ献上し、重宝されます。学名は「スイゼンジノリ」。以前は熊本県などでも自生していましたが、現在は世界中でも黄金川のみとなりました。形状は不定形で、肉厚な寒天質。酢の物やお椀物だけでなく、翡翠色の美しさを生かして、様々な料理に花を添えてくれます。長きにわたり、朝倉市の名産品、希少な贈答品として親しまれてきました。

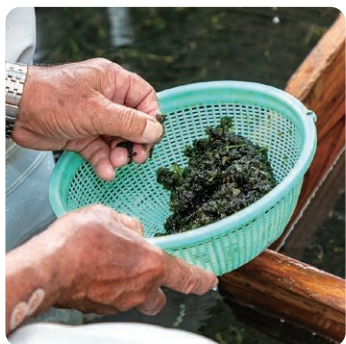
しかし、収穫量は年々減少し、2006年には絶滅危惧1A類に指定されました。自生するには安定した水量の他に、水質も重要です。合資会社川茸元祖遠藤金川堂の代表は、「収穫量はその年によって変動します。育ちやすい環境を整えるのが我々の仕事です」と話します。水温は18〜23度が適温ですが、近年は気候変動によりそれを超えるため、ノリが柔らかくなってしまうと。黄金川の清掃はもちろん、品質確保のために様々な工夫を凝らしています。そうして、創業から200年以上守り抜いてきました。恵まれた環境下でのみ自生する逸品の歴史を、今後も刻み続けます。

販売場所

遠藤金川堂店舗、
通販



↑通販サイト



ワンヘルスの実践内容

- 河川清掃や周辺環境整備（環境負荷の低減）
- 水産用医薬品の不使用（耐性菌拡大防止）