

# 福岡市漁業協同組合小呂島支所 小呂島漁師のしまごはん・ 魚のラー油・オロヒージョ

福岡県 ワンヘルス認証



小呂島の天然ブリを  
贅沢に使ったご飯のお供  
「しまごはんシリーズ」



福岡市から北西40キロの玄界灘に位置する小呂島<sup>おろのしま</sup>。漁業を主産業としており、まき網漁やブリの一本釣りが盛んです。天然ブリの水揚げは年間490トンに上り、福岡市内の約8割を占めています。島周辺は潮の流れが速いため、身が締まった旨味たっぷりのブリが獲れます。その天然ブリを使用して開発された商品が「しまごはんシリーズ」です。ブリをフレック状にし、うまくなり醤油、柚子胡椒、塩麴、梅しその4種を展開しています。福岡県が開催する令和4年度「ふくおか6次化商品セレクション」で、特別賞を受賞しました。また、魚のラー油、オロヒージョを新たに加え、パッケージをリニューアル。「自分への褒美」というコンセプトから、ギフトとしても手に取っていただきやすい商品になりました。

「すべてが小呂島産です。漁師が獲ってきた天然ブリを、島のお母さんたちが捌き、加工して瓶詰へ。それは島民の手で販売しています。ときには子ども達が手伝ってくれることもあり、島全体で作って販売している商品です」と、担当者は言います。ご飯にはもちろん、サラダやパスタ、マヨネーズと和えてサンドイッチにするのもおすすめです。

## 販売場所

天神岩田屋、博多マルイDOCORE、マリンワールド、糸島ファームハウス、ステーションフード姪浜他（取り扱い店舗はホームページ参照）



通販サイト→



## ワンヘルスの実践内容

- 小呂島産天然ブリを使用（地産地消を推進）
- 衛生管理に関するガイドラインの遵守（安全安心な食の提供）