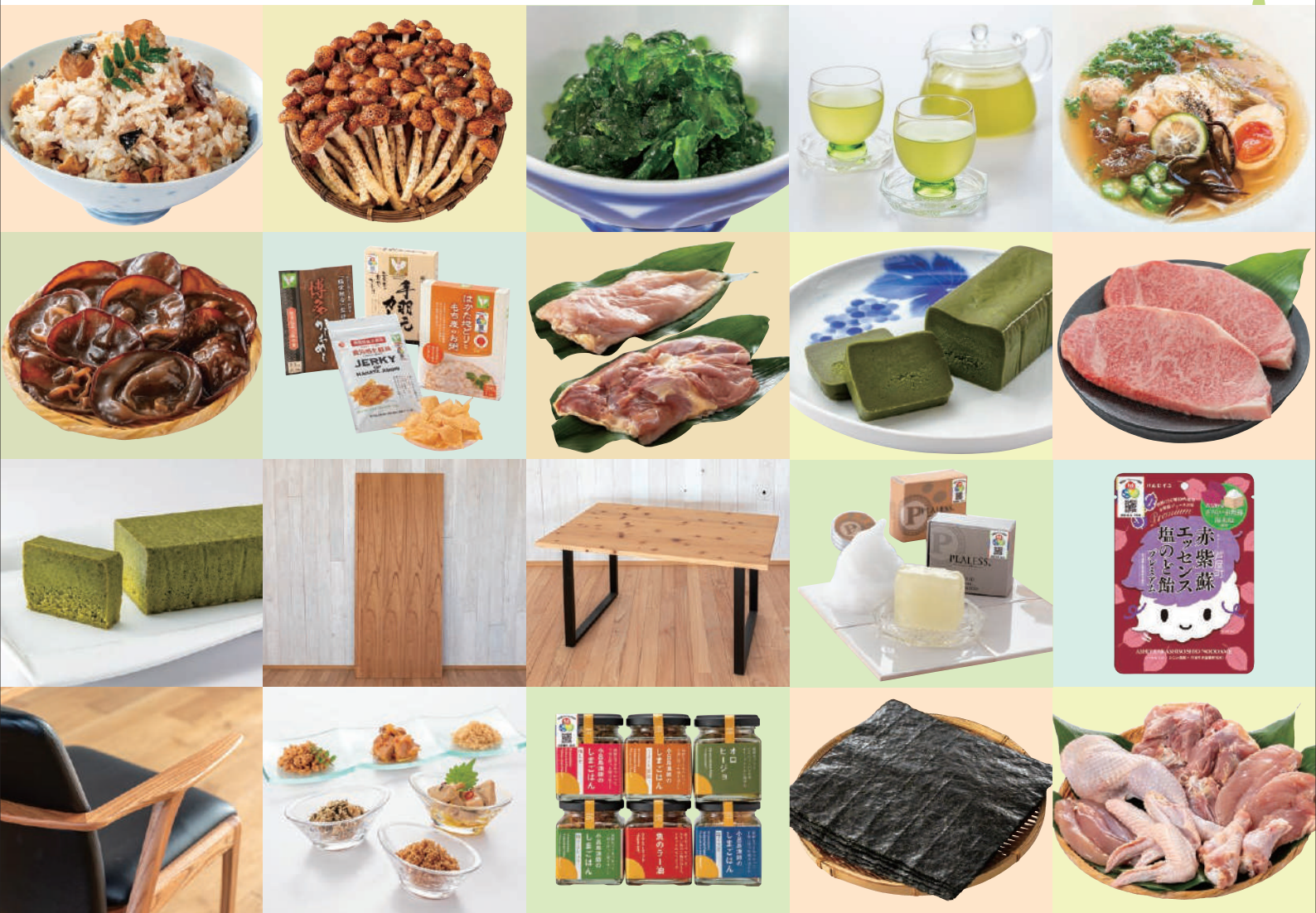


福岡県 ワンヘルス認証



# 福岡県 ワンヘルス認証 商品カタログ 2023



# 「福岡県ワンヘルス認証制度」について

県では、ワンヘルスの実践が次世代の食と農につながることから、農林水産業におけるワンヘルスの取組を進めています。その一環として、ワンヘルスの理念に沿って生産される農林水産物等を認証する「福岡県ワンヘルス認証制度」を全国で初めて創設しました（令和4年9月）。

生態系の保全や、安全・安心な食の提供、環境負荷の低減などの「取組事項」のうち、2つ以上を実践することを認証の要件としています。認証を受けると、商品に「認証ロゴマーク」を付けることができます。

この制度を活用して、農林水産業におけるワンヘルスの取組を県民に周知するとともに、認証ロゴマークの付いた県産農林水産物を選んでいただくことで、「地産地消」につなげていきます。



認証ロゴマーク

## 取組事項

生態系の保全

温暖化の防止

人と野生動物の共存

安全・安心な食の提供

環境負荷の低減

食育・花育活動

地産地消の推進

以上7項目

## 取組事例

- 認証番号:0001
- 認証団体名:福岡県はかた地どり推進協議会
- 認証品目:畜産物(鶏肉)
- 取組内容:
  - 「消毒や専用着衣による病原体の侵入防止」
  - 「飼料添加物の使用期間短縮による薬剤耐性菌対策」
  - 「地元小学校での勉強会や工場見学による食育活動」

## 取組の狙い

病気の予防や耐性菌抑制は、人や動物の健康を保ち、安全・安心な食の提供につながります。また、食育活動により農業への理解、食品を選択する能力が高まり、地産地消の促進や輸送時のCO<sub>2</sub>排出抑制、大気汚染防止にもつながります。

詳しい説明は「福岡県ワンヘルス認証サイト」をご覧ください。▶



## MEMO ワンヘルスとは…?

人と動物の健康と、環境の健全性は、生態系の中で相互に密接に関係していて、強く影響し合う一つのもの(One Health)であり、これを一体的に守っていくという考え方・理念。

# 福岡県 ワンヘルス認証 商品カタログ 2023



## 目次

### 認証番号

- |    |                          |    |  |
|----|--------------------------|----|--|
| 01 | 福岡県はかた地どり推進協議会<br>はかた地どり | 11 | 福岡八女農業協同組合<br>八女茶                              |
| 02 | 株式会社ジュウロック<br>八女玉露のテリーヌ  | 12 | 株式会社ウエキ産業<br>木製品                               |
| 03 | ロン・ポワン<br>八女玉露のテリーヌ      | 13 | 遠賀屋糀こめのはな<br>べいめん                              |
| 04 | モリタインテリア工業株式会社<br>木工家具   | 14 | 博多和牛販売促進協議会<br>博多和牛                            |
| 05 | 福岡有明海漁業協同組合連合会<br>福岡有明のり | 15 | パルセイユ株式会社<br>ソリッドヘアシャンプー<br>赤紫蘇エッセンス塩のど飴プレミアム  |
| 07 | 福岡県漁業協同組合連合会<br>鯖めしの素    | 19 | 福岡市漁業協同組合小呂島支所<br>小呂島漁師のしまごはん・<br>魚のラー油・オロヒージョ |
| 08 | 農事組合法人ドリームマッシュ<br>すぎたけ   | 20 | 媛ファーム<br>きくらげ                                  |
| 09 | 合資会社川茸元祖遠藤金川堂<br>川茸      |    |  |
| 10 | はかた一番どり推進協議会<br>はかた一番どり  |    |  |





# 福岡県はかた地どり推進協議会 はかた地どり

福岡県 ワンヘルス認証



福岡の郷土料理に合う鶏肉として  
全国に先駆けて誕生した地どり



「身がしっかりして美味しい鶏肉を」という県民の声を受けて1987年に福岡県が開発した「はかた地どり」。国内の在来種で美味だとされる「シャモ」と、うまみ成分(イノシン酸)を多く含む「さざなみ」を祖父母に持ち、肉付きのよい「ホワイトプリマスロック」を掛け合わせました。きめ細やかな肉質で、サクツとした歯切れの良さや噛むほどに増す旨味があり、がめ煮など福岡の郷土料理によく合うのも特長です。衛生管理が徹底された福岡県内の「はかた地どり」指定農場で、安全安心にこだわって生産しています。

なお、胸肉は「アンセリン」や「カルノシン」といった認知機能の向上をサポートする成分を多く含んでおり、2019年には生鮮食肉として日本で初めて、機能性表示食品として認定されました。また、「はかた地どりの強みを生かした、身体に良い商品開発も進めています」と担当者。胸肉と塩のみで添加物を使わない「JERKY OF HAKATA JIDORI」は、タンパク質を気軽に効率よく摂取できるのが特長です。他にも博多かしわめし、手羽先カレー等を展開しておりますので、その味わいと旨味を是非お楽しみください。

## 販売場所

はかた地どり専門料理店福栄組合、福栄のから揚げ店、はかた地どりeネットショッピング、福岡県内のスーパーマーケット他(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

- 消毒や専用着衣(病原体の侵入防止)
- 飼料添加物の使用期間短縮(耐性菌拡大防止)
- 地元小学校での勉強会や工場見学(食育活動)



株式会社ジュウロック

# 八女玉露の テリーヌ

八女伝統本玉露の風味をそのまま味わえる  
上品で濃厚なスイーツ

福岡県 ワンヘルス認証



※12月上旬～1月上旬は繁忙期の為、本商品の販売をお休みしております。

1981年創業の老舗洋菓子店、フランス菓子16区。ダックワーズをはじめ、四季折々のフルーツを使った商品を展開しています。使用するフルーツは、農園まで足を運んで吟味します。そんなこだわりを持つオーナーシェフが、福岡県と連携し、「福岡の八女茶スイーツ開発プロジェクト」において、八女玉露のテリーヌを作りました。使用した八女伝統本玉露は、全国茶品評会において、「玉露の部」で20年以上連続して「産地賞」を受賞しています。その伝統的な食材を余すことなく表現しました。

「八女伝統本玉露は味や香りだけでなく、色味が他とは異なります。深みのある美しい色を変えないよう、低温でゆっくりと加熱する湯煎焼きでテリーヌに仕上げました」とオーナーシェフ。その言葉通り、深緑の美しさが目を引きまします。口に運べば、茶葉のほどよい渋みが広がり、しっとりとした舌触りができます。また、バターや生クリームも最高級品を使用しているため、上品な口当たり仕上がりになっており、「ちょっと贅沢したい」ときのご褒美スイーツにぴったり。さらに、「福岡土産の新定番に」との思いが込められたパッケージはギフトにもおすすめです。

## 販売場所

フランス菓子16区  
(2日前までに要予約)



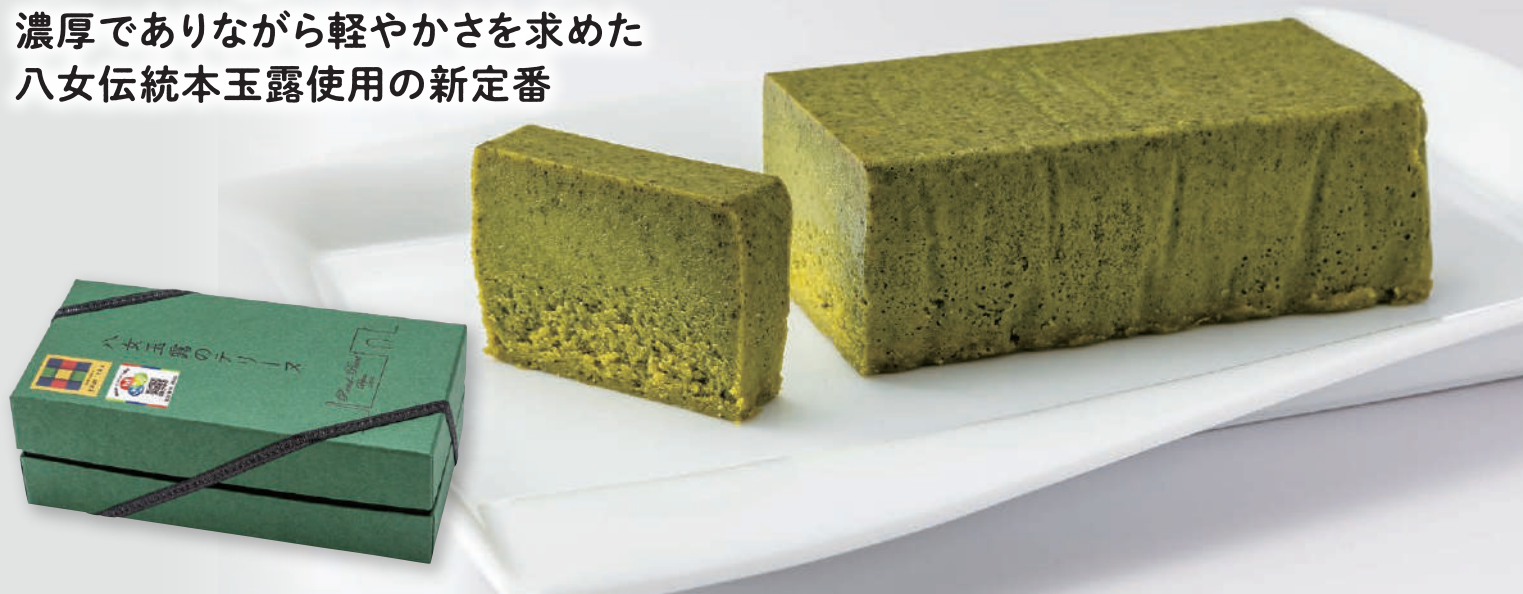
## ワンヘルスの実践内容

- 八女伝統本玉露を使用  
(地産地消を推進)
- 「福岡の八女茶」ブランド力強化プロジェクトで福岡県と連携  
(地域の農林水産業の継続・育成)



# ロン・ポワン 八女玉露の テリーヌ

濃厚でありながら軽やかさを求めた  
八女伝統本玉露使用の新定番



「八女伝統本玉露」。600年の歴史を持つ八女茶の中でも最高峰の茶葉です。その茶葉を使用して、福岡の八女茶スイーツ開発プロジェクトをきっかけに、2021年10月に誕生したのが八女玉露のテリーヌです。

抹茶のお菓子はずでに販売していたロン・ポワンですが、「八女伝統本玉露」を使った商品は初めて。香り高くコクのある甘み、ほどよい渋み、といった茶葉の特長を生産者からヒアリングし開発に取り組みました。玉露はお菓子に合う食材ではありませんが、熱を加え過ぎると風味が落ちてしまうなど、その良さを引き出す難しさがありました。蒸し焼きによって風味を残せるのではと発案し、商品が完成しました。

特にこだわったのは軽やかさ。玉露特有の濃厚な味わいを活かしながら、口中は爽やかさが感じられる仕上りに。ホワイトチョコレートのほのかな甘みが良いアクセントを与えています。上段はしっかりと、下段はほろほろとしたケーキのよいうな食感が味わえるのも特長です。

「八女茶を最大限に生かしたテリーヌが出来上がりました」とオーナーシェフ。福岡の新定番スイーツを是非ご賞味ください。

## 販売場所

店舗販売（前日までに要予約）、通販



↑通販サイト



## ワンヘルスの実践内容

- 八女伝統本玉露を使用（地産地消を推進）
- 「福岡の八女茶」ブランド強化プロジェクトで福岡県と連携（地域の農林水産業の継続・育成）



# モリタインテリア工業株式会社

# 木工家具

福岡県 ワンヘルス認証



木の温もりを感じられる家具で  
お客様の生活に豊かさをプラス



日本一の家具生産地である大川市で、60年前から活動を続ける「協同組合 福岡・大川家具工業会 地域材開発部会」では、積極的に植樹活動を行っています。その参画企業であるモリタインテリア工業株式会社では、ウッドショックが起きた2021年頃から、国産材を使用した商品開発を加速しました。その中で注目した木材がセンダン。植林して15〜20年で伐採できる成長の早さ、家具材に適した強度、さらには二酸化炭素の削減に役立つことが理由に挙げられます。また、2022年11月に開催された「福岡県『One Health』国際フォーラム」では、ワンヘルスの取り組みを福岡県から世界へ発信する場でシンボルツリーとしてアピールされました。

「海外の木材供給が滞ったことで、それならば国産の良質な木材で作ろうと、社内で研究を重ねてきました」と話す社長。センダンを使ったジエントシリーズ(写真)は、「ダイニングチェアでありながら、ソファのようにゆったり寛いでいただけるよう、座り心地にこだわりました」という人気商品です。創業70年、開発力に長けた生産技術を生かし、時代のニーズに合わせながら、新しい価値を提供し続けます。

## 販売場所

ショールーム、全国の家具メーカー(取り扱い店舗はホームページ参照)



ホームページ▶



## ワンヘルスの実践内容

- 福岡県産木材を使用(地産地消を推進)
- 植樹(木育活動)
- SOUSEIプロジェクトで早生広葉樹センダンを活用したライフスタイルを提案(地域の農林水産業の継続・育成)

# 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）



# 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さば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)



# 農事組合法人ドリームマッシュ

# すぎたけ

福岡県 ワンヘルス認証



風味豊かで食感に優れた  
幻のキノコ・博多すぎたけが  
大木町から誕生



正式名称は「ヌメリスキタケ」。希少品種であることから「幻のキノコ」とも呼ばれています。農事組合法人ドリームマッシュでは、約25年前から研究、栽培に取り組み、「博多すぎたけ」が誕生しました。県内で栽培するのは、ドリームマッシュのみ。なめこに似た甘みとぬめりのある傘、エリンギのような歯応えのある柄が特徴です。生鮮品と冷凍品があり、レストランや料亭では天ぷらや姿焼きなどが人気。「自宅調理するなら、ベーコンやアスパラガスと一緒にごま油で炒めるのがおすすめです」と組合の関係者は言います。また、食育活動の一環として、地元の小学生が収穫体験に訪れることもあり、地産地消を進めています。

栄養価の高い廃菌床(すぎたけを採り終えた瓶の中に残る培地)は、近隣農家へ運ばれ、土壌改良に使用されます。特にアスパラガスは廃菌床との相性がよく、大木町が県内屈指のアスパラガスの産地になったきっかけでもあります。「将来的には、太陽光パネルだけで栽培する『再生エネルギーキノコ』を目指しています」と組合関係者。西日本最大のキノコの産地・大木町から全国へ、「幻のキノコ」を広めます。

## 販売場所

道の駅おおき、  
通販



↑通販サイト



## ワンヘルスの実践内容

- 廃菌床の再利用  
(環境負荷の低減)
- 地元小学生に収穫体験の  
機会の提供(食育活動)



# 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<sup>かわたけ</sup>」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）



はかた一番どり推進協議会

# はかた一番どり

福岡県 ワンヘルス認証



美味しくてリーズナブル  
鮮度にこだわった  
福岡県産のブランド鶏



福岡県産  
銘柄鶏

「福岡県民に美味しい鶏肉を手頃な価格で食べていただきたい」との思いで、1999年に福岡県が開発。一般公募により「はかた一番どり」と名付けられました。在来種の地鶏「さざなみ」と、ブロイラーにも使われる「ホワイトプリマスロック」を交配。うま味成分のイノシン酸を一般的な鶏肉よりも約15%多く含んだ、地鶏由来の味わいとブロイラーの優れた生育性を兼ね備えた鶏肉です。トウモロコシなどの穀物類に八女茶の粉末を加えたこだわりの飼料を使用し、衛生管理が徹底された鶏舎でブロイラーより約2週間長い平均60日間、1.5倍広いスペースで大切に育てます。福岡県産銘柄鶏「はかた一番どり」は、きめ細かい肉質でさっくりとした歯応えがあり、鍋料理では煮崩れしにくいなど、様々な料理におすすめです。唐揚げや焼き鳥はもちろん、博多を代表する水炊きにも相性抜群です。

生産者や関係者で設立された、はかた一番どり推進協議会では、食育にも力を入れてきました。県内の小中学校で食育授業を行っており、ひよこの孵化から成長した鶏の解体まで、「命をいただく」事の大切さを伝えていきます。長く親しまれてきた鶏食文化を、これからも次世代へと繋いでいきます。

## 販売場所

福岡県を中心とした  
スーパーマーケット・  
精肉店、通販他



通販サイト▶



## ワンヘルスの実践内容

- ワクチン接種  
(伝染病発生防止)
- 消毒や専用着衣  
(病原体の侵入防止)
- 飼料添加物の  
使用期間短縮  
(耐性菌拡大防止)



# 福岡八女農業協同組合 八女茶

福岡県 ワンヘルス認証



発祥600年の八女茶  
その本格的な味を  
ティーバッグで手軽に



全国的に高い人気と知名度を誇る八女茶。近年は若者を中心にお茶離れが進んでおり、急須のない家庭も増えています。そこで、「もっと八女茶を飲んでもらいたい」、「手軽に味わってほしい」との生産者の思いから、「恋する八女茶ティーバッグ」シリーズが誕生しました。福岡の八女茶を100%使用し、玉露（緑）、煎茶2種（白、紺）を展開しています。コクのある甘み、まろやかな旨味、芳醇な香りが特長です。

「幅広い年齢層の方に手に取っていただきやすいよう、シンプルで高級感のあるパッケージにしました。ギフトにもおすすめです」と、福岡八女農業協同組合の担当者。2019年の「福岡県6次化商品コンクール」では、農林漁業者部門地域賞を受賞しました。甘みと渋みのバランスがよく、お湯出しでも水出しでもおいしく味わえる商品として、福岡県を中心に全国にも浸透しています。

2023年に福岡の八女茶は発祥600年を迎えました。時代とともに進化しながら受け継がれてきた八女茶。その伝統の味を、まずはティーバッグで手軽に味わってみてはいかがでしょうか。

## 販売場所

JAふくおか八女 茶直売所—  
苾庵（いっしんあん）、JAふく  
おか八女通販、農産物直売所  
よらん野、JA直  
売所他



通販サイト→



## ワンヘルスの実践内容

- 整せん枝残渣の活用  
（温暖化の防止）
- 生産工程管理の実施  
（安全・安心な食の提供）
- 八女市小学校給茶機用に茶葉を提供  
（食育活動）

# 株式会社ウエキ産業 木製品

九州産材にこだわり  
素材を生かした  
唯一無二のものづくり

福岡県 ワンヘルス認証



木材を購入し、製材・乾燥・加工から販売まで一貫生産を行っている株式会社ウエキ産業。自然志向の注文住宅工務店へ内装建材を提供しています。国産、なかでも九州産材の使用にこだわっており、「住宅メーカーに限らず、国産材に目を向けて下さる様々な企業へ提供しています」と、社長は言います。2010年に「公共建築物等木材利用促進法」が国策として施行され、国産材が普及し始めました。九州は全国の約35パーセントを占める木材の産地。地産地消も広まっています。

中でも注目したい木材がセンダン。スギやヒノキに比べ、強度があり家具材に適しています。また、成長は早く、約2倍の早さで伐採が可能。若木は二酸化炭素の吸収量が多いため、地球にも優しいのです。そのため、今からセンダンの植樹を進め、伐採の時期にはセンダンが広く受け入れられるよう取り組んでいます。

木製品のデザインにも流行があります。ニーズに対応しながらも、「素材を生かしたい」との思いは強い。空柄もくがらは工業製品では表現しづらく、同じものは2つとありません。木の個性を引き出した製品で、生活に温かみを添え続けます。

## ワンヘルスの実践内容

- 福岡県産木材を使用（地産地消を推進）
- 植樹、小学校での木育授業（木育活動）
- SOUSEIプロジェクトで早生広葉樹センダンを活用したライフスタイルを提案（地域の農林水産業の継続・育成）

## 販売場所

通販



↑ 通販サイト





# 遠賀屋糀こめのはな べいめん

福岡県 ワンヘルス認証



福岡県産のお米で作った  
世界に誇れるグルテンフリー新食材



減少を続けるお米の消費を止め、何とか拡大できないか——遠賀屋糀こめのはなの代表は、そんな思いを抱いていました。そこで2009年、県の農工商連携事業を活用して、お米を使った麺開発を始めました。すでにビーフンやフォーなどお米の麺は存在していましたが、「せっかく日本のお米で作るなら、世界にないような麺を作りたい」と試行錯誤を重ねます。お米にはグルテンが含まれておらず、それほど粘りがなく切れやすい。それでも、増粘剤を使わないことにこだわりました。そうして、米粉麺の加工に適した品種「ふくのこ」との出会い、さらに製粉機械の改良によって、2022年に米粉と塩だけを使った「べいめん」が完成しました。

開発と並行して、2015年にべいめん専門店「糀こめのはな」をオープン。様々な食べ方を楽しんでもらえるよう、和風だし、中華風の担々麺、イタリアンのトマトスープやカレーなど、6種類のスープを提供しています。「うどん、ラーメン、そば、べいめん。新ジャンルとして認識していただき、お米の新しい食べ方を世界に発信していきたいです」と代表は力を込めます。べいめんの可能性は広がるばかりです。

## 販売場所

遠賀屋糀こめのはな  
(飲食可)、福岡県よかもんショップ



通販サイト→



## ワンヘルスの実践内容

- 福岡県産のお米「ふくのこ」を使用（地産地消を推進）
- グルテンフリー、食品添加物の不使用（安全安心な食の提供）



# 博多和牛販売促進協議会

# 博多和牛



福岡県産の良質な飼料で  
丁寧に育てた安全安心で  
美味しい牛肉



博多和牛は、2005年に商標登録された福岡県産銘柄和牛です。福岡の和牛として飼料にもこだわり、九州一の米どころである土地柄を活かし、米の収穫後に出る県内産の「稲わら」を主食とするほか、トウモロコシなどを配合した専用飼料で育てています。良質なエサに加え、ストレスを与えないよう広い飼育環境の中、衛生面にも細心の注意を払いながら約20ヶ月間に渡り丁寧に育てられるため、やわらかく、旨味たっぷりでジューシーな肉質に仕上がっています。また、県内農家が自ら声を挙げて「安全・安心」、「より美味しい牛肉の提供」、「地域に根ざした牛肉の生産」を目指して「博多和牛販売促進協議会」が設立されており、生産から販売までを行うほか、ブランド力向上に努めています。

「畜産物の生産には人の手がかかります。消費者の皆様にご理解・ご協力いただきながら、地元根付いた美味しいものを食していただきたい。そして、次の世代に繋げていきたい。それが自分たちの命を守ることにも繋がります」と生産者。

愛情と時間を注いで大切に育てられた博多和牛を、ステーキやすき焼きの他、様々な料理でぜひ味わってみてください。

## 販売場所

堀ちゃん牧場、直売所、福岡県を中心としたスーパーマーケット・飲食店（取り扱い店舗はホームページ参照）

通販サイト➡



堀ちゃん牧場 今宿駅前店

## ワンヘルスの実践内容

- 森林や地域資源であるおがくずやもみがらの活用（環境負荷低減）
- 家畜排せつ物の発酵処理等（有益な微生物の活用）



# パルセイユ株式会社 ソリッドヘアシャンプー

福岡県 ワンヘルス認証



人にも動物にも優しい  
環境にこだわり抜いた  
固形シャンプー



パルセイユは、地元遠賀郡の自然の恵みをふんだんに使い、添加物や石油由来成分に頼らないオーガニックにこだわった化粧品メーカーです。工場に隣接する自社保有の里山で栽培した有機認証の原料を抽出し、製造、製品化しています。

ソリッドヘアシャンプーは、植物由来アミノ酸系洗浄成分を固形化したシャンプーです。少量の使用でも泡立ちが良くキメ細やか。甘くスパイシーな香りが特徴です。さらに、洗い流した後のコンディショナーは不要で、「固形シャンプーはきしみやすい」といったイメージを覆しています。また、人だけでなくペットも同様に使用できるように、愛犬・愛猫用の固形シャンプーも商品化しました。

「中身だけでなく、容器にも責任を持ちたいと考え、プラスチックを問わず、紙で包装できる固形シャンプーを開発しました。自然由来の無添加成分にこだわり、最高レベルの商品ができたと自負しています。」と代表者は話します。

人と動物の健康、環境の健全性を考える「ワンヘルス」と共通するパルセイユのものづくり。自然との共存を目指しながら、これからも人にも動物にも優しい商品をお届けします。

販売場所

通販



↑通販サイト



## 赤紫蘇エッセンス塩のど飴プレミアム

まるで赤紫蘇ジュースのような味わいのキャンディーです。自家製の芦屋うまか塩、国産のきび糖や水飴を使用するなど原料にこだわり、白糖や人工甘味料は不使用、香料や酸化防止剤無添加の商品です。運動時の塩分補給や、空気が乾燥する時期、花粉の多い季節などのお供にいかがでしょうか。本商品はパルセイユ株式会社×あたか農園×一般社団法人芦屋町赤紫蘇研究所の共同開発商品です。

## ワンヘルスの実践内容

- 再生可能エネルギーの導入(温暖化の防止)
- 芦屋町産の赤紫蘇を使用(地産地消を推進)
- 芦屋町商工会との農商工連携(地域の農林水産業の継続・育成)

# 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。それを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）





# 媛ファーム きくらげ

八女の新鮮な空気と  
清らかな水で育った  
新たなスーパーフード



温暖湿潤で水のきれいな八女市は、きくらげの栽培に適しています。媛ファーム代表者は、「農業初心者でしたが、安心安全の作物を自分たちの手で作ろうと、周囲の方々にご指導いただきました」と、2021年7月から生きくらげの栽培を始めました。通常は春から秋にかけてハウスで作られますが、媛ファームではコンテナで周年栽培を行っています。廃菌床(きくらげを採り終えた後に残る培地)を近隣の農家に分け、土に戻して作物の成長を促すなど環境にも配慮。これはワンヘルスの取り組みの一つでもあります。また、フードロス削減のために、不揃いなど規格外の商品も販売しています。

コリコリ食感の強い乾燥と比較すると、生は肉厚でプリプリした歯応えがあります。石づきを取り、一枚ずつ丁寧に水洗いをして出荷。冷蔵で7〜10日保存でき、30秒ほど湯通しして、刺身で食べるのが一番のおすすめです。また、食物繊維にビタミンD、ミネラルなど栄養素が高いのも特長です。媛ファーム代表者はこうも話します。

「スーパーフード、食べるお薬とも言われるほど。生きくらげは聞き慣れないかもしれませんが、福岡で定着させていきたいです」

## 販売場所

農産物直売所よらん野、川の駅船小屋恋ぼたる、道の駅たちばな、アスタラピスタ、アンテナショップ八女本舗



## ワンヘルスの実践内容

- 省エネ施設の導入 (温暖化の防止)
- 廃菌床の再利用 (環境負荷の低減)