

所属（ 元気な島づくり課 ） 担当者（ 内野 ） 内線（ 7 2 - 2 2 1 1 ）

タイトル

地島の新しい特産品“おいしい地島椿油”販売開始

概要（発表内容を簡単に記入してください）

地島の特産品として人気の『地島天然椿油』が、新たに食用油として許可を取得し、名称も“おいしい地島椿油”にリニューアルして販売を開始します。

10月中旬頃地面に落ち始める椿の実を手作業で拾い集め、十分に乾燥させ、非加熱製法でゆっくり時間をかけて抽出することで、高品質な椿油ができあがります。

地島島内では、椿油を使用した「椿油ごはん」等の郷土料理にも使用してきました。

リニューアルにあたり、商品のラベルや説明書きのデザインを地島小学校の子ども達に作成してもらうなど、地元の協力を得ながら商品化に向けた取り組みを行ってきました。

また、2月22日には、道の駅むなかたの催事スペースで、地島の子ども達による販売会を実施します。どうしても多くの方に購入してもらえるかを子ども達が考え企画しました。

販売会当日は、子ども達が椿をモチーフに制作したオリジナルのエプロンを着用し、店頭でPRを行います。

内容（発表内容のポイントを記入してください。別紙資料でも可能）

<商品概要>

販売元:宗像漁業協同組合

内容量:150ml

販売価格:2,000円(税込)

取扱店:道の駅むなかた

<販売会詳細>

日 時:2月22日(水)10時~11時30分

会 場:道の駅むなかた 催事スペース

内 容:地島小学校の児童8人による販促活動

店内外での声掛けや、商品受け渡しのお手伝い

<おすすめのレシピ>

① 米を洗って水を切り、30分置く

② 炊飯器に米(5合)、水、その他の具材、調味料(しょうゆ35cc、薄口しょうゆ20cc、塩)、椿油(20cc)を入れて炊く



本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先（所属、担当者名、TEL）

宗像市元気な島づくり課 上村、内野 TEL:0940-72-2211

宗像市コミュニティ協働推進課 杉山、西山 TEL:0940-36-5394