

記者発表様式

所属（ 水産振興課 ） 担当者（ 早川、西 ） 内線（ 464 ）

タイトル
最高級品質！ 初獲れ「^{じのしま}地島天然わかめ」予約注文受付開始！
概要（発表内容を簡単に記入してください）
<p>地島産天然わかめの中でも最高級品質である「初獲れわかめ」の予約注文の受付を開始します。</p> <p>毎年、宗像大社を通じて皇室に献上されることでも有名な地島のわかめ。わかめ漁を持続することで将来にわたり人が住み続けることができるように、地島の漁師たち20人が一丸となって、特産品である「地島天然わかめ」のブランド化に取り組んでいます。</p> <p>令和4年5月には「地島天然わかめ」が、特許庁の地域団体商標に登録され、着実にブランド化が進んでいます。（商標登録第 6550966 号）</p> <p>ブランド化の取り組みをスタートして9年目となる今年は、パッケージのデザインを九州女子大学・九州女子短期大学の人間生活学科4名がデザイン案を、書道部5名が題字やイラストを考え、リニューアルしました。</p>
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）
<p>■初獲れ「地島天然わかめ」予約注文について</p> <p>受付締切： 3月17日（金）</p> <p>注文方法： チラシ（※別紙）の注文内容を記載し、宗像漁協地島支所に FAX 送信 電話での申込み可</p> <p>販売価格：税込660円／1パック・100g</p> <p>販売元：宗像漁業協同組合 地島支所</p> <p>※通常の「地島天然わかめ」は、道の駅むなかたオンラインストアや物産直売所にて 順次販売予定です。</p> <p>【初獲れ“地島天然わかめ”】</p> <p>3月初旬に解禁される「地島天然わかめ」漁。</p> <p>初獲れの「地島天然わかめ」は、漁解禁から2週間以内に漁師が素潜り・手刈りで採取し、やわらかなわかめのみを厳選。その日のうちに塩蔵加工します。</p> <p>潮の流れが特に速い玄界灘と響灘の潮がぶつかる「曾根」と呼ばれる浅瀬で育つわかめは、絶え間なく波に揉まれ、太陽の光をたくさん浴びており、豊かな香りとやわらかさが特徴です。</p> <p>■漁の取材のお申し込みについて</p> <p>宗像漁業協同組合地島支所へお問い合わせください。</p> <p>※漁解禁日は3月1日ですが、天候の状況により変更となる可能性があります。</p>
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）
<p>【予約販売に関すること】</p> <p>宗像漁業協同組合地島支所 TEL:0940-62-1172</p> <p>【記者発表に関すること】</p> <p>宗像市水産振興課 早川、西 TEL:0940-36-0031</p>