

報道関係者 各位

令和6年2月19日
宗像市 水産振興課



「食のまち 宗像」春から始める藻活

最高品質!初獲れ「地島天然わかめ」予約開始

地島産天然わかめの中でも最高品質である初獲れ「地島天然わかめ」の予約受付を2月26日(月)から開始します。

地島のわかめは1963年から毎年、宗像大社を通じて皇室に献上されています。

初獲れ「地島天然わかめ」は、3月初旬の漁解禁から2週間以内に漁師が素潜りし、手刈りで採取します。肉厚でやわらかなわかめのみを厳選し、その日のうちに塩蔵加工します。

潮の流れが特に速い玄界灘と響灘の潮がぶつかる「曾根(そね)」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。わかめは多様なミネラルや食物繊維、ビタミンKを豊富に含んでおり、血圧上昇の抑制や代謝の活性化など健康増進に役立つ効果があります。

また近年は地島の漁師たち15人が一丸となって、「地島天然わかめ」のブランド化に取り組んでいます。令和4年5月に「地島天然わかめ」が、地域団体商標に登録されました。(商標登録第6550966号)

【予約注文について】

受付締切 : 3月15日(金)

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
電話での申込も可

販売価格 : 1パック100g 650円(税込み)

問い合わせ: 販売元: 宗像漁業協同組合 地島支所
TEL: 0940-62-1172

おすすめの食べ方: 肉厚なので、さっと湯通ししてサラダにあえて召し上がるのが
おすすめです。

※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。

■漁の取材について

宗像漁業協同組合 地島支所にお問い合わせください。

※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。

【問い合わせ先】

宗像市水産振興課 松成、西 TEL: 0940-36-0031