



福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

totto-to



今号の魚ker

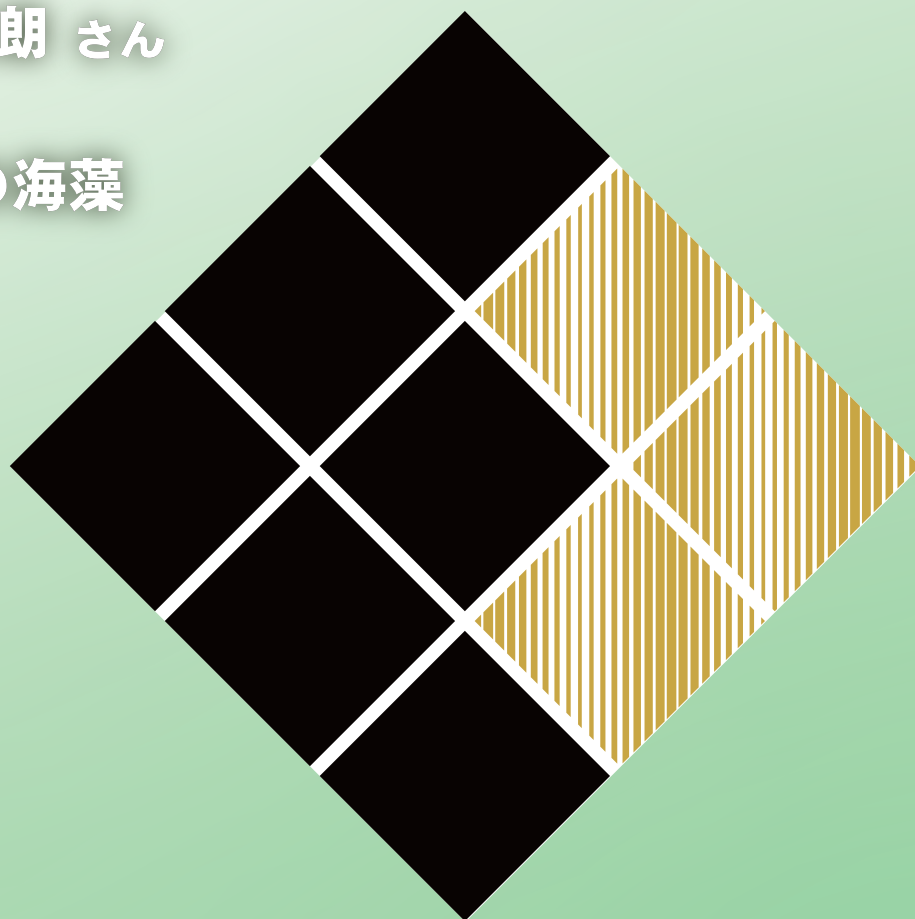
大神 弘太郎 さん

Vol. 21

2025.3

特集

ふくおかの海藻



福岡有明のり

Fukuoka Ariake Nori

「福岡有明のり」新ロゴマーク決定！

一般社団法人ふくおかFUN おおがみ こうたろう 大神 弘太朗さん

福岡県の海にこだわる人を紹介するコーナー。
今回は、海の環境保全について福岡を拠点に幅広く活動している「一般社団法人ふくおかFUN」代表理事の大神弘太朗さんを訪ねました。

福岡県では、ブルーカーボン創出の取組を推進するため、令和6年4月に「福岡県ブルーカーボン推進協議会」を設立しました。

ふくおかFUNは、この協議会の一員として、行政や漁業団体等と連携した藻場保全の活動にも取り組んでいます。



※ブルーカーボン…海藻や海草により吸収・固定される二酸化炭素のこと。近年、脱炭素社会の実現に向け、大きな役割が期待されています。

西表島で受けた衝撃

企業、行政や漁業関係者との協働、子供たちを含む市民参加型の活動を精力的にこなし、各種メディアでも度々紹介されるなど、今や博多湾の環境保全活動に欠かせない存在の大神さんですが、意外にも海や生き物に興味を持ったのは大人になってから。

「元々サッカー少年でした。大学生の時に西表島に行き、住民が島の自然を自分たちのためだけでなく自然のため一生懸命守っている姿に衝撃を受けました。今でも生き物そのものというより、生き物のことを思う人のことが好きというのが軸にあります。」
その後、大神さんは世界を旅する中で、東日本大震災をきっかけに帰国。震災支援のボランティアなどを経て、10年前にふくおかFUNを設立しました。

自然と人のつなぎ役

様々な立場の人たちと協働している大神さん。しかし、それ故の苦労も多いそうです。

「立場ごとに『当たり前』が違う人たちに伝えていくため、相手を尊重し、お互いの意思を汲み取りあえるような人間関係を形成していく、そこに至るまでが大変です。」

様々な立場の人たちに分かりやすく伝えていくことができるのはダイバーやボランティアとしての経験に基づく、自然や人に対する思いというしつかりとした芯があるからこそ。

「ここ3年くらいふくおかFUNのテーマとして『自然と人のつなぎ役』という言葉掲げています。学術的アプローチも、それがちゃんと社会に伝わり、自発的な行動に繋がって初めて課題解決になるのかなと思っています。」

大神さんにブルーカーボンについて伺いました。「ブルーカーボンについて、自分として最初は生物多様性が軸にあり、生き物が暮らす場所を増やすための藻場づくりからスタートしました。そこから脱炭素や様々な環境問題解決につながることを知り、引き続き力を入れています。」
最後に、大神さんが好きな魚について伺いました。

「魚は何でも好きですが、漁師さんに教わって春のヒイラギを煮つけて食べたとき、その美味しさにびっくりしました。あとはアナゴが本当に好きですね(笑)」
ヒイラギの味を知っているとさすが海の男。今後ますますのご活躍を期待しています。



※大神さんイチ推しのヒイラギ（地方名とんま）

- 1 海中のアマモ（海草）保全活動。
- 2 「プレイヤーとして立ち続けると決めています。」と大神さんは語る。
- 3 子供たちの前で話す機会も数多い。
- 4 「ふくおか FUN」スタッフの皆さんと。



ふくおかの海藻



福岡県を代表する海藻といえば「福岡有明のり」。冬から春にかけて収穫され、今年も香り豊かで口溶けの良いノリが採れています。

筑前海では、春の到来に合わせ、ワカメやヒジキ、アカモクなどの海藻が収穫の時期を迎えます。

強い粘りが特徴で、近年、人気急上昇のアカモクは豊前海でも収穫されています。

今回は、春に旬を迎える「ふくおかの海藻」を楽しめるお店を紹介します♪

① JF糸島志摩の四季（糸島市）



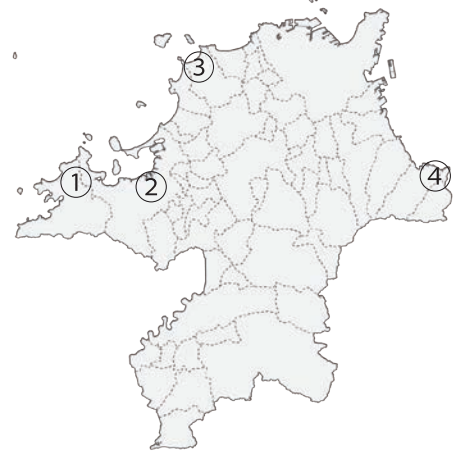
春には、この期限定の生ワカメが並びます。塩蔵ワカメや漁師が作る「おきゅうと」、アカモクなどの加工品も充実。おきゅうとの原料となる乾燥エゴノリも販売。ご自宅でおきゅうとづくりに挑戦してみてください！



② ぎょれん博多漁師処（福岡市中央区）



福岡市中心部にある福岡県漁連直営の直売所。筑前海の漁業者などがつくる加工品などを販売。海藻については、博多湾の塩蔵わかめをはじめ、ひびき灘漁協岩屋支所が作るアカモクを使用したみそ汁とスープのフリーズドライ商品も販売。お弁当のお供にいかが。



③ 道の駅むなかた（宗像市）



季節の生ワカメや塩蔵ワカメの販売はもちろん、大島や地島で作られる海藻の加工品も充実。大島の加工品では、非常食としても重宝する「茎わかめめし」やあかもくと地ダコを組み合わせた「たこもく」が人気。地島の加工品では、珍しいワカメのピクルスも。



④ うみてらす豊前（豊前市）



豊前海で収穫されるアカモクを1階の直売所「四季旬海」で販売。期限限定商品の「福岡有明のり」の乾海苔や「福岡有明のり」の味付けのりも店内で販売しています。2階の食堂「うのしま豊築丸」でも、提供する定食の一品にアカモクを使用しています。



海藻と加工品は、その他の「ふくおかの地魚応援の店※」や通販でもお求めになれます。応援の店の情報は「じざかなび福岡」、通販の情報は「じざかなびプラス」をご利用ください。

※県が認定した県産水産物を積極的に取り扱っている飲食店や直売所など。

じざかなび福岡



知る・買う・つながる福岡地魚通販サイト

じざかなびプラス



「福岡有明のり」新ロゴマーク決定！

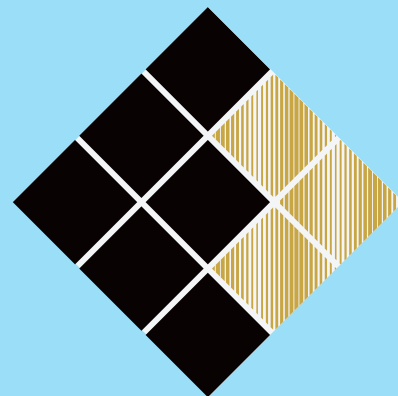
県では、福岡有明海漁業協同組合連合会と連携し、香り豊かで口溶けの良さが特長の高級海苔「福岡有明のり」のブランド化に取り組んでいます。

その一環として、「福岡有明のり」のさらなる認知度向上・販売促進に取り組むため、より訴求力や高級感のある新たなロゴマークを作成しました。

この新しいロゴマークを活用し、「福岡有明のり」に関わる生産者や商社、関係団体の皆様と一体となって、日本一のブランドを目指します。

【新ロゴマーク（右図）のコンセプト】

- ・黒の正方形1枚1枚が「福岡有明のり」を表現しています。
- ・四角が規則的に並ぶ様子は、有明海に並ぶ養殖網を、金色部分の縦のラインは、養殖で使用する支柱をイメージしています。
- ・正方形の3枚を金色に、全体をダイヤの形とすることで、高級感をより一層表現しています。



福岡有明のり

Fukuoka Ariake Nori



「福岡有明のり」を味わう

香り豊かで口溶けの良さが特長の高級海苔「福岡有明のり」。

実はご家庭だけでなく、お店でも食べることができるんです。

「福岡有明のり」を使ったプロの料理を是非ご賞味ください♪



松田謹製 夜鳴蕎麦



福岡市中心部で夜9時にオープンする蕎麦屋。店主の松田さんは趣味で始めた蕎麦打ちが高じ、令和5年10月に開業。「福岡有明のり」を使用した花巻、磯雪をはじめ、通好みの料理や酒が楽しめます。

所 福岡市中央区春吉3丁目13-31 イル・レガーロ天神 101号

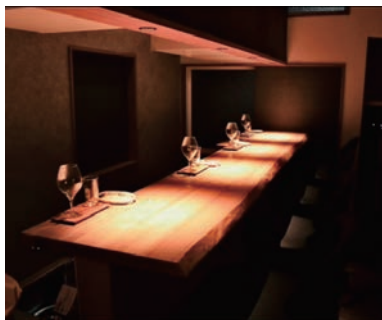
☎ 070-8437-5879

🕒 月～木 21:00～3:00、金・土 21:00～5:00

🗓 日曜日

📷 インスタグラム @matsudakinsei_yonakisoba

※席数が限られているので、事前予約をお願いします。



café 帰去来



柳川市の京町通り沿いにある落ち着いた雰囲気のカフェ。季節の野菜を使い、無添加にこだわった季節のスープと、「福岡有明のり」を使ったキーマカレーやおにぎりのセットで、身も心も温まります。

📍 柳川市京町48

☎ 0944-85-8011

🕒 11:00～17:00

🗓 月、火曜日

🌐 <https://cafekikyorai.com/>

📷 インスタグラム @yanagawa_cafekikyorai



三代目松尾米穀店 手結び屋



道の駅みやまフードコートで地元みやま市の「松尾米穀店」が厳選した米と「福岡有明のり」を使ったおにぎりを提供。口に含むとほろりと崩れ、米の甘味、「福岡有明のり」の香りと豊富な具材が魅力です。

📍 みやま市瀬高町大江2328

☎ 080-3544-5233

🕒 9:00～18:00

🗓 1/1～1/3

🌐 <https://matsukome.com/>

