

令和4年2月16日
経済部農林水産課
0438-23-8445

木更津産の海苔を使用した新商品「一途なのり天」3月1日より販売開始！

～木更津総合高等学校の美術部・書道部制作のパッケージデザイン～

水産業を取り巻く環境は全国的に厳しい状況にある中、本市においても水産資源の減少、漁業者の高齢化や担い手不足等により、水産業の疲弊が進んでいます。

このような中、特定非営利活動法人木更CoN（市内東太田）では、公益財団法人千葉県産業振興センターの助成事業「ちば農商工連携事業支援基金助成金・中小企業総合支援事業助成金（地域特性等活用開発助成）」を活用し、木更津産の海苔を使用した新商品「一途なのり天」を開発し、3月1日（火）より道の駅「木更津 うまかつの里」で販売開始することになりましたのでお知らせします。

なお、パッケージデザインは、「みんなが恋してくれる木更津であってほしい」という想いをこめて、木更津総合高等学校の美術部・書道部の全面協力のもと制作しました。

1 商品名 : 一途なのり天（内容量70g） ※商品の概要については添付資料を参照

2 販売価格 : 430円（税込）

3 販売者 : 特定非営利活動法人木更CoN（市内東太田）

4 製造者 : 有限会社砂田食品（広島県尾道市）

5 賞味期限 : 150日

6 その他 : 木更津の海苔

毎日の食卓にかかせない海苔は、木更津でも盛んに養殖されています。

海苔生産量は、県内2位を誇り、毎年10月頃に海苔のタネ付けが行われ、摘み取りは11月から翌年の4月まで続きます。

海苔はワカメや昆布と同じように海で育つ海藻で、「海の野菜」といわれるくらい栄養素が豊富な食材です。

※木更津市の海苔は、平成18年に千葉県が創設した「千葉ブランド水産物認定品」に選ばれるなど、本市を代表する水産資源です。しかしながら近年、漁場の高水温化・貧栄養化、河川からの真水による低塩分化等の漁場環境の変化に加え、台風等により河川から流れ出る竹木等による養殖施設への被害など、自然災害の影響も受け、海苔の共販枚数は減少傾向です。