



令和6年11月12日

漁業管理課
直通：092-643-3555
内線：4103、4114
担当：中川、中村

糸島漁協、糸島市、県が協働で、ブルーカーボン創出を推進！

～「志摩の四季秋まつり」で養殖ウニの販売とウニの身の取り出し体験を実施します～

海藻に吸収・固定される二酸化炭素は「ブルーカーボン」と呼ばれ、近年、脱炭素社会の実現に向けた大きな役割が期待されています。

県では、ブルーカーボンの創出を推進するため、筑前海沿海の漁協や市町、九州大学等から構成される「福岡県ブルーカーボン推進協議会」を立ち上げ、海藻を食害するウニの除去や、除去したウニの養殖の取り組みを進めています。

11月16日～17日に開催される「志摩の四季秋まつり」において、協議会会員である糸島漁業協同組合芥屋支所青壮年部、糸島市、県水産海洋技術センターが、養殖ウニの販売とウニの身の取り出し体験を実施します。

なお、今回販売されるウニは、養殖の過程において、生態系の保全や環境負荷の低減の取り組みを実践していることから、県の「ワンヘルス認証」※を取得しています。

※生態系の保全や安全安心な食の提供など、ワンヘルスの理念に沿って生産された農林水産物等を県が認証

1 日時

令和6年11月16日（土）、17日（日） 9時00分～17時00分
（売り切れ次第終了します）

2 場所

JF糸島 志摩の四季（糸島市志摩津和崎33-1）

3 実施者

糸島漁業協同組合芥屋支所青壮年部、糸島市、県



販売予定の養殖ウニ

4 内容

JF糸島 志摩の四季主催の「志摩の四季秋まつり」で、漁業者等が養殖ウニの販売とウニの身の取り出し体験を実施。併せて、ワンヘルス及びブルーカーボン創出の取組をパネルで紹介。

≪販売予定商品≫※販売数量には限りがあります。価格は変更されることがあります。

- ・殻付きウニ（捌き方マニュアル付き） 250円/個
ウニの身の取り出し体験も出来ます
- ・塩水ウニ（約15g入り） 1,000円/パック