



AEON

2014年3月13日
イオンリテール株式会社

山口県では初！「かいがらあまのり」の生産振興に生産者の方々とイオンが協働 「山口県かいがらあまのり協議会」を設立

同協議会を通じて「かいがらあまのり」のブランド化を図ります

イオンリテールは、地域の伝統的な食文化を守り続ける生産者の方々を応援する「フードアルチザン（食の匠）活動」の取り組みの一環として、山口県、山口県漁業協同組合、独立行政法人 水産大学校などと協力し、山口県の貴重な食材である「かいがらあまのり」のブランド化を図り生産振興・販売・地域振興を目的とする「山口県かいがらあまのり協議会」を設立します。

なお、「フードアルチザン（食の匠）」としては山口県では初めての取り組みとなります。

「かいがらあまのり」は、「アラニン」という甘み系のアミノ酸が通常の実の3倍含まれており、吸い物やみそ汁の具に相性が良い実です。

一方で、山口県や広島県などの栄養が豊富な干潟にしか生息せず、独特の生態のため養殖が難しいことから、環境省のレッドデータブックで絶滅危惧Ⅰ類（極めて絶滅の危険が高い）に分類されています。

こうした中、10年にわたる取り組みを経て山口県水産研究センターや「カイガラアマノリ実行組合」などの懸命な努力により、全国で初めて養殖に成功しました。

昨年の収穫量は乾燥重量で20kgまで持ち直しており、今年につきましては昨年を上回る収穫量が予想されています。

イオンリテールは、店舗を通じて「かいがらあまのり」のおいしさをお客さまに伝え、生産拡大や販売促進を目指して同協議会のメンバーの皆さまと連携し、地域に根ざした歴史と伝統的な食文化の保存や次代への継承の一助となるよう取り組んでまいります。



<「山口県かいがらあまのり協議会」について>

設立日： 2014年3月13日(木)

構成員： やまぐちの農林水産物需要拡大協議会

山口県漁業協同組合

独立行政法人 水産大学校

イオンリテール株式会社

設立目的： 山口県の貴重な食材である「かいがらあまのり」を、生産・流通・販売等に関する団体がそれぞれの役割を生かし、連携及び提言することにより、地域産業の振興とそのブランド化を図り、食文化の継承を図ることを目的としています。

活動内容： ①技術講習、販売対策、商品開発等生産拡大に資する事項

②地域食文化を継承しブランド化に資する事項

③その目的達成のために必要な事項

<フードアルチザンについて>

2001年に「イオン21キャンペーン」に寄せられたお客さまの声をもとに、イオンは全国各地で、「郷土の味」を守り続ける多くの生産者の皆さまと手をたずさえて、日本の優れた食文化継承を担う目的で、2002年よりフードアルチザン(食の匠)活動を進めています。今回の「山口県かいがらあまのり」の取り組みで1府20県29例目となります。

<かいがらあまのりの販売について>

商品名： かいがらあまのり 天日干し

規格： 5g

売価： 775円

販売店舗： 山口県、広島県の「マックスバリュ」「イオン」15店舗

	マックスバリュ	イオン
山口県	浅江店・小郡南店・恩田店・末武店・東大和店・平生東店・南岩国店・柳井店・山田店・吉敷店	防府店・光店
広島県		宇品店・広島祇園店・広島府中店
店舗数	10店舗	5店舗

販売期間： 当協議会設立を受け、2014年3月15日(土)より販売を開始いたします。

なお、3月15日(土)・16日(日)の2日間、イオン広島祇園店(広島市安佐南区 祇園 3-2-1)にて「山口ブランドフェア」を開催、「かいがらあまのり」をお客さまに広くご紹介する予定です。

商品特性： 貝殻から生えてくる極めて珍しい海苔です。そのままおつまみとして、水で戻して三杯酢で酢の物に、さらにみそ汁に入れてもおいしくお召し上がりいただけます。

<山口県におけるイオンの取り組みについて>

イオンは、2011年9月21日に山口県と地域活性化包括連携協定を締結しました。この協定は、地産・地消や観光振興など11分野において相互の連携を強化し、山口県における地域の一層の活性化と県民サービスの向上に資することを目的としています。これまでに、イオン店舗での山口県産品フェアなどの開催による販売拡大のほかイオンの電子マネー「おいでませ山口WAON」「萩まちじゅう博物館WAON」のご利用金額のうち約263万円寄付させていただくなど地域振興にご利用いただいています。