

地産地消サポーターの皆さまへ

# クロスロード海産物フェア

～生産者によるワタリガニと絶品水産加工品の出張販売～

北九州市の代表的な秋の味覚「豊前本ガニ（ワタリガニ）」は、毎年 10 月中旬以降、水揚げが本格化し、中でも柄杓田漁港は屈指の漁獲量を誇ります。ワタリガニの漁獲量は、自然状況に左右されやすく、安定して出回ることが難しい面もありますが、その味と品質が大変優れており、本市を代表する海の幸の一つです。

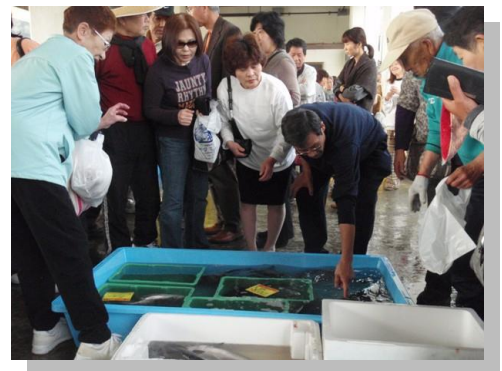
一方、藍島（あいのしま）は関門海峡の北西に浮かぶ小島で、玄界灘、響灘、関門海峡の潮流で育まれた豊かな海産物に恵まれており、それらを使った加工品作りも盛んです。

今回、「豊前本ガニ」と藍島の魅力ある水産加工品を多くの人に知ってもらうことを目的に、小倉井筒屋クロスロードにて、“クロスロード海産物フェア”を、開催します。

※北九州市は、新成長戦略の一環として地産地消を推進しています。

## 記

- ◆日 時： 平成 28 年 10 月 29 日（土）10:30～15:00（売り切れ次第終了）
- ◆会 場： 小倉井筒屋クロスロード  
（小倉北区船場町 1-1）
- ◆主 催： 豊前海北部漁業協同組合柄杓田地区  
藍島（あいのしま）ぶらんど倶楽部
- ◆内 容： ①豊前本ガニの販売  
②藍島ぶらんど倶楽部商品の販売  
③北九州市の地産地消 PR



柄杓田朝市の様子

### 【お問い合わせ先】

- 豊前海北部漁業協同組合柄杓田地区  
電話：341-8911（担当：藤木）
- 藍島ぶらんど倶楽部  
電話：090-1515-4814（担当：藤野）
- 北九州市役所 食の魅力創造・発信室  
電話：582-2080（担当：東、中原田）