

佐賀の元気をピックアップ

地域HOT通信

4シーズンぶり!

佐賀海苔が日本一に振り返り!

パリッとした食感で口溶けがよく、
香ばしさと甘みのある佐賀海苔



佐賀が誇る特産品「佐賀海苔」が、今シーズン、2021年度以来4年ぶりに販売枚数・金額ともに日本一に輝きました。赤潮の発生や海水の栄養不足など、有明海のノリ養殖を取り巻く環境は厳しく、近年は生産量が大きく減少していました。こうした中で、再び日本一を目指し、二枚貝の放流や採苗時期の見直し、精度の高い海況予測システムの開発などを生産者の皆さんや漁業協同組合と一緒に進めてきました。

日本一に振り返ったことから、有明海漁業協同組合の西久保 敏組合長ら関係者が5月8日に山口知事を表敬訪問。試行錯誤を重ねたシーズンを振り返りながら成果を報告し、「佐賀の美味しい海苔、品質の良い海苔を作っていきたい」と決意を新たにしました。

世界有数の干満差を誇る有明海で育まれた、日本一の佐賀海苔。皆さんもぜひお召し上がりください!



(左から)
有明海漁業協同組合副組合長理事 中島 龍氏
有明海漁業協同組合代表理事組合長 西久保 敏氏
佐賀県知事 山口 祥義



色、つや、香りなどの厳しい基準で審査されます

有明海・玄界灘で育まれた牡蠣

全国牡蠣-1グランプリで佐賀県勢が2連覇!

全国の牡蠣生産者が品質を競い合う大会「第3回全国牡蠣-1グランプリ」で、有明海漁業協同組合の境田 耕治さんが、牡蠣の稚貝を専用のバスケットで1つずつ育てるシングルシード方式・生食の部で最優秀賞を獲得しました! 前回は、佐賀玄海漁業協同組合の吉田 善史さんが同部門でグランプリを受賞し、佐賀県勢として2連覇の快挙です!



第3回全国牡蠣-1グランプリ最優秀賞!



第2回全国牡蠣-1グランプリ最優秀賞!



全国の名だたる生産者がエントリーする中、有明海と玄界灘、それぞれの特色を生かして育てられた牡蠣が全国で高い評価を受けました。有明海と玄界灘の牡蠣の味の違いをぜひお楽しみください!

Topics
04

高校生のアイデアを大募集

佐賀をもっと面白くするのはキミたちだ!

第10回 佐賀さいこう! 企画甲子園

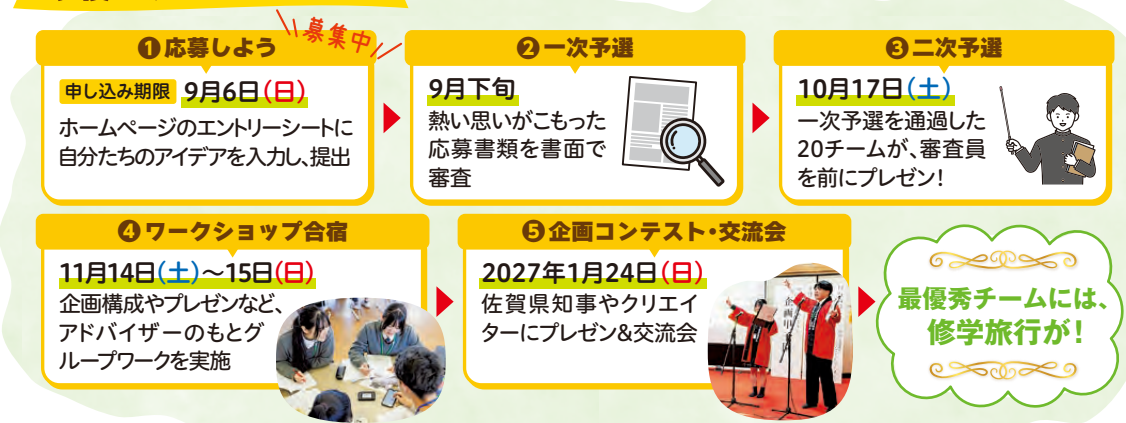
対 象 県内外の高校生で結成する2~5名のチーム
応募テーマ もし、あなたが知事だったら、佐賀県の素晴らしさを活かし「最高!」な未来の佐賀県のために何をしますか?



企画甲子園に参加した先輩の声
地元の特産品「伊万里梨」を使ったバスボムの開発を企画。販売に向けて準備を進めています。企画甲子園に参加して、新しいことに挑戦し、自分たちの成長を感じることができました!
伊万里高校生

佐賀県の素晴らしさを伝えたい高校生が企画を発表するコンテスト「佐賀さいこう! 企画甲子園」を今年も開催。高校生らしい、自由でワクワクするアイデアをお待ちしています!

今後の流れをチェック!



詳しくは

さが創生推進課 ☎0952(25)7505 ✉kikakukoshien@pref.saga.lg.jp

Topics
05

暑さを我慢しないで

「まだ大丈夫」が一番危ない!

見逃さないで!

めまい・立ちくらみ・足がつる・手足のしびれ など

これらの症状は **熱中症の初期症状** です。

40℃

症状に気づいたら、涼しい場所へ避難して水分・塩分を補給しましょう



熱中症対策



「熱中症特別警戒アラート」が発表されると

地域の図書館や役所が、クーリングシェルター(危険な暑さから避難できる場所)として、一般開放されます。詳しい場所や開放時間についてはホームページをご確認ください。

環境省「クーリングシェルターリーフレット」より出典



詳しくは
こちら

詳しくは

健康福祉政策課 ☎0952(25)7074 ✉kenkoufukushiseisaku@pref.saga.lg.jp