



あおさとは

アオサは世界各地に分布する緑藻で、日本の沿岸には約十種類が生育しています。博多湾で主に見られるのは幅の広い葉状の小穴があいたアナアオサです。アオサは古くから食品として利用されており「聞き書 福岡の食事」(農山漁村文化協会)には、海辺であおさを採っていたと記されています。アオサはミネラル・食物繊維を多く含み、低カロリーです。磯の香りを生かした風味豊かな博多のお菓子が誕生しました。海の恵みいっぱいヘルシーな「博多発6丁目のあおさぼう」をお楽しみください。

あおさかりんとう「あおさぼう」
黒糖味、しお味
250円



アオサを食べると
干潟を守れる

販売場所（福岡市内）

博多駅構内KIOSK（博多区）
ローソン市役所店（中央区）771-3963
JA和白愛菜市場（東区和白3丁目27-39）
E-island（東区三苫4-4-18）203-3546
管崎公会堂（東区箱崎1丁目29番24）633-6862
ラグジュアリー（エステサロン）（東区三苫6丁目1-30-203）608-3836
循環生活研究所（東区三苫4-4-27）405-5217

贈り物、博多のお土産に地方発送承ります。（送料別）

Faxにてご注文できます。

お名前			
ご住所	〒		
TEL		FAX	
・六丁目のあおさぼう 黒糖味 定価 250円 × 個 ・六丁目のあおさぼう しお味 定価 250円 × 個			

Fax 092-405-5951

特定非営利活動法人
循環生活研究所（じゅんなまけん）
<http://www.jun-namaken.com/>
〒811-0201 福岡市東区三苫4-4-27
Tel 092-405-5217 Fax 092-405-5951

食べるかんきょう活動



NPO法人
循環生活研究所



海に流れ出た生活排水の栄養が
アオサの大量発生を招いています。
博多湾沿岸では海の厄介者とされているアオサ。
このアオサのミネラルや栄養を活かしてつくった
「博多発 6 丁目のあおさぼう」を食べて
環境活動に参加しませんか。



イラスト：
ウェットランドフォーラム 松本



おやつの大革命!

「海草アオサ」で デキタ
コノ おやつヲ 食ベルト
ミネラル、シヨクモツセンイ 満点なので
カラダもヨロコブし、カンキョウにもやさしい・・・



アオサ生	100g 中	アオサ乾物	100g 中
水分	89.4g	ナトリウム	450mg
たんぱく質	3.7g	カリウム	2100mg
脂質	0.4g	カルシウム	627mg
灰分	2.3g	マグネシウム	1800mg
糖質	1.3g	りん	220mg
食物繊維	2.9g	鉄	290mg
エネルギー	18g	亜鉛	3.4mg
		銅	0.8mg
		マンガン	31mg

分析：日本食品分析センター



アオサで一面を埋めつくされている
和白干潟

NPO法人 循環生活研究所

循環生活研究所(通称：じゅんなまけん)とは？

地域で生活に必要なものが循環することを「循環生活」と位置づけ家庭からでる生ごみ・落ち葉せん定枝の堆肥化、海草あおさの堆肥化活動を普及・啓発しています。

活動内容

- ・海藻あおさを使った、あおさかりんとう「あおさぼう」製造、販売
- ・コンポスト講座(設置型、ダンボールコンポスト)
- ・コンポストを使った菜園講座、ガーデニング教室
- ・ダンボールコンポストアドバイザー認定制度
- ・まちづくりフォーラム開催
- ・ベッタ会活動
- ・コンポスト基材開発
- ・あおさを使ったミネラル堆肥づくり
- ・イベント「子どもくるくる村」「フリーマーケット三苦」
- ・視察、研修受け入れ
- ・冊子、基材販売

ダンボールコンポスター式 2,100 円

基材(ビートモス、もみ殻くん炭)
ダンボール箱(二重底)、温度計、虫よけキャップ、冊子「堆肥づくりのススメ」
送料実費(九州一円は1セット 500 円 離島を除く)