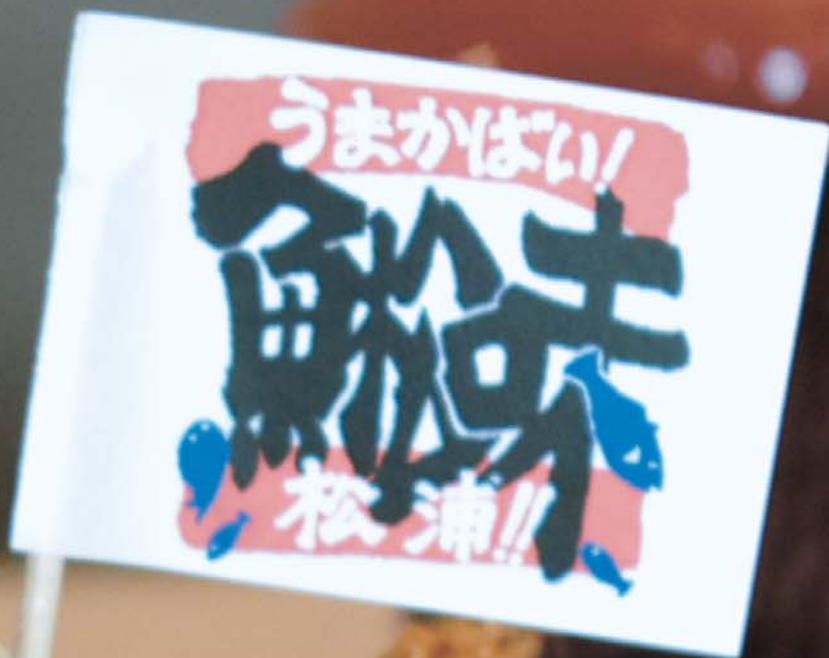


特集

松浦をアジフライの聖地へ



豊かな自然に恵まれ新鮮な海の幸、山の幸が豊富にある松浦市。水揚げ日本一を誇る「アジ」については、産地ならではの「獲れたて」、「新鮮」を強みとして、刺身での提供が主流でした。

しかし、視点を変え、刺身でもおいしい「アジ」をあえて最高のアジフライとして提供することで、産地ならではのプレミアム感と、ここにしかない味を創出しようというプロジェクトが動き出しました。それが、プロジェクト「アジフライの聖地」です。

今月号では、新鮮なアジを使った「アジフライ」で松浦の魅力向上や知名度アップを目指そうという取り組みを紹介します。

まちの魅力を掘り起こす

松浦市は、伊万里湾を囲んで多くの地域が海に面しており、農業、製造業、商業など並び、水産業は本市の基幹産業となっています。

水産のまち松浦

松浦市は、玄海灘から伊万里湾に面しており、豊富な漁場に恵まれています。

松浦魚市場に水揚げされる魚の中でも「アジ」は、銚子（千葉県）、焼津（静岡県）、境港（鳥取）といった名だたる漁港を抑えて、3年連続で水揚げに日本一を達成しています。



松浦魚市場に水揚げされるアジの中

でも、4月から8月にかけて五島・対馬海域でとれた100グラム以上のマアジをブランド魚「旬アジ」と呼び、出荷しています。

この旬アジは、首都圏などで人気を博していますが、松浦の知名度アップや観光客の増加につながっているとは言い難い状況でした。



「当たり前」を「特別」に変える

市は、日本一の水揚げを誇る「アジ」をまちの強みと捉え、この「アジ」を使った知名度アップを目指すこととしました。



まちの強みを生かす

このおいしい「アジ」をあえて「アジフライ」にして提供する、この発想を生み出したのが友田市長です。

「アジフライ」は、どこにでもあると思われがちですが、松浦の新鮮な「アジ」をフライにすることで、ふわふわで、サクサクのここしかないアジフライが生まれます。私たちが普段当たり前前に口にしてきた「アジフライ」は実は、どこにでもないものだったのです。



この「アジフライ」を使って、大分県中津市が取り組んでいる『唐揚げの聖地 中津』のように、「アジフライの聖地 松浦」を目指すことで、松浦市の魅力向上や知名度アップを目指そうとプロジェクト「アジフライの聖地」が始動し、昨年からさまざまな取り組みを行ってきました。