

## プロジェクト「アジフライの聖地」

「アジフライの聖地 松浦」の取り組みを福岡都市圏をはじめ全国に周知し、松浦市に足を運んでもらうためさまざまな取り組みを行いました。

### プロジェクトその① アジフライマップの作成

松浦産の「アジ」は、味わいと香りの良さ、優れた身質が自慢です。この新鮮な「アジ」を使って作る「アジフライ」は、日本一だと自負しています。

日本一の「アジフライ」を、これまで以上に広くたくさんの人に味わってもらいたい、松浦の「アジフライ」を日本中の人に知ってもらいたい、そんな思いから、アジフライマップの作成に着手しました。



▲第1弾アジフライマップ

担当者が、市内100店舗以上の飲食店等を1軒ずつ廻って「アジフライの聖地 松浦」への思いを伝え、賛同していただいた20店舗の協力を得て、昨年8月、ついにアジフライマップが完成しました。

現在もプロジェクトは進行中のため、このアジフライマップは、店舗数を増やして、3月には第2弾が完成。今後、第3弾、第4弾と続いていく予定です。

### プロジェクトその② AJIFRY AFFAIR

昨年8月の3日間、福岡市中央区で「AJIFRY AFFAIR」(アジフライフェア)と銘付たイベントを実施し、行列のできる人気定食店「梅山鉄平食堂」を松浦市がアジフライジャックしました。

限定300食の「松浦アジフライ定食(500円)」を求めて、店の前には長い行列ができました。

このイベントは、福岡のテレビ、ラジオ、新聞等多くのメディアに取りあげられ、『松浦IIアジフライ』の知名度アップにつながりました。

### プロジェクトその③ アジフライTシャツ

もう一つ「梅山鉄平食堂」×「松浦市」のコラボにより生まれたのが、アジフライTシャツです。デザインは、全国から引っ張りだこの人気イラストレーターNONCHERRE E(ノンチェリー)さんが担当してくださいました。

胸元にはAJIFRY AFFAIRのロゴ、背中にはアジフライの作り方という楽しいデザイン。梅山鉄平食堂で販売されると、用意した50枚があつという間に完売しました。

このTシャツは、問合せや再販の要望が多く、4月27日に開催されたアジフライの聖地宣言イベントでの販売が実現し、今後は、魚市場内の直売所(旬市場)などで販売される予定です。



### プロジェクトその④ 松浦高校の提案が実現

今年3月、ジョイフル松浦店限定で松浦高校の生徒が考えたメニュー「うまかほ鮎味!アジフライ定食」の販売がスタートしました。

これは、松浦高校と松浦市が連携して取り組んでいる地域課題探求活動「まつナビ」の中で、一つの班が提案したアイデアが、ジョイフル松浦店を運営する株式会社ひぐちの協力により実現したものです。

メニュー提供に際して行われたレモニーには、関係者が多数参加。地元の高校生とのコラボメニューということもあり、テレビ、新聞等でも取り上げられました。



▲アジフライ定食発表セレモニーの様子



▲県庁の食堂で提供された松浦アジフライ定食

でも毎月第3金曜日にアジフライが提供されます。

高さをうかがうことができました。

さらに、5月から市内の小中学校

期間は限定のメニューとして、県庁の食堂「シェ・デジマ」で2月から4月の第3金曜日にアジフライ定食が提供され、「アジフライの聖地 松浦」のPRを行いました。ここでも松浦のアジフライは大人気で、お昼前には終了してしまうこともしばしば。皆さんのアジフライへの関心の

「アジ」は漢字で「鰯」、魚へんに参(3)と書き、金曜日、英語で「フライデー」であることから、市では、毎月第3金曜日を「アジフライの日」と決めました。

## プロジェクトその⑤ 第3金曜日はアジフライの日



元号が変わる記念の年となる2019年。市では、ゴールデンウィークの初日でもある4月27日、道の駅松浦海のふるさと館横の芝生広場において、「アジフライの聖地」宣言を行いました。

今後さまざまなイベントなどで「アジフライの聖地 松浦」をPRし、市の魅力向上・知名度アップを図っていきます。

元号が変わる記念の年となる2019年。市では、ゴールデンウィークの初日でもある4月27日、道の駅松浦海のふるさと館横の芝生広場において、「アジフライの聖地」宣言を行いました。

## アジフライの聖地宣言

### 「アジフライの聖地 松浦」

元々、「アジフライの聖地」は、私が市長就任の際の公約「ともだビジョン」に掲げていたものです。水揚げ量日本一のアジを内外にアピールすることで若い世代に受け入れてもらうことを目的としています。

松浦アジフライと言っても条件があります。その1、原料が松浦魚市場で水揚げされたアジ。もしくは、松浦近海で獲れたアジであること。その2、アジフライの加工は「ノンフローズン※1」もしくは、「1フローズン※2」までとすること。これらの処理の仕方で味が格段に違います。松浦のアジフライは、そこまでこだわっているからおいしい。

アジフライマップなどを参考にぜひ市内のお店で「松浦アジフライ」を食べ、また、市外のお知り合いの方に紹介して頂きたいと思えます。

令和元年5月

松浦市長 友田 吉 泰



※1「ノンフローズン」=水揚げされたアジを一度も凍らせないで、新鮮なままさばき、パン粉を付けたもの。

※2「1フローズン」=水揚げされたアジを新鮮なままさばき、パン粉を付けて凍らせたもの。