

アジが踊れば
サバが唄う。



松浦アジフライ
食べ歩き
MAP
付!

アジフライの船
松浦 長崎

アジが踊れば サバが唄う。

日本初!

生まれ変わった、松浦魚市場。

量か?! 鮮度か?!
その問いに答えはあるのか。

アジフライの聖地松浦。聖地の根拠は「あじの水揚げ日本一」という輝かしい成績が背景にあり、2019年の聖地宣言(P19参照)以来は、「松浦IIアジフライが名物」というイメージを多くの人が持っているように思う。ところで、昔からあじとさばは語呂もいいのか、日本で最もポ

あることは間違いがないのだ。つまり、味では他の追随を許さない、ということ。

その秘密は進化した
新「松浦魚市場」にある

2021年4月、「松浦魚市場」が生まれ変わったからだ。同市場は1979年の開設以来、あじをを中心に全国でも有数の水揚げ地だったが、今回の再整備により、魚の鮮度保持に有効な〈高度衛生化閉鎖型〉へとリニューアルしたのである。つまり風、潮、外気温、鳥害といった屋外のデメリットをすべて払拭し、魚の陸揚げから選別・荷捌き・冷凍・出荷までを一貫して「屋内」の同一施設内でできるようになったという点。これは日本初!

さらに特筆すべきは、「HACCP(ハサップ)」など高度な衛生条件に対応したことで、輸入条件がひと際高く厳格なEU(ヨ

ロッパ連合)への輸出まで可能にしたことだ。現在、この高い衛生基準の認定を「取得」している施設に「八戸(青森)」「塩釜(宮城)」があるが、今年度、松浦魚市場にも国から認定が下れば国内3番目、西日本では唯一となる!

句さば、サバ缶、長崎ハーフ鯖。松浦のバリエーション豊かなさば、その旨さの秘密はこれからじっくりと紹介するが、魚の玄関「魚市場」の機能がケタ違いに向上したことは、あじさばだけでなく、すべての魚に高い鮮度を約束できるということにほかならない。しかし最も忘れてならないのは、海の力だ。松浦沖・対馬海

「最上級」の海(漁場)の入口に一番近い産地市場があるのは、ここ松浦なのである。

だから松浦は、あじもさばも旨いのだ。口の中でその美味しさが、

踊るほじり。唄うほじり。



(写真P02上)「氷」の進化は効果大! これまでの角氷から「シャーベット氷」に変換することで、氷が魚体を傷つけることがない上に、魚鱗の上下層を均一にムラなく冷却でき、鮮度を落とさないというメリットを生む。また、紫外線で殺菌された海水・電解質・真水の高圧水と、3つの洗浄水を使い分け、より高い衛生化も実現。

松浦魚市場

松浦市調川町下免695
間/☎0956-72-1111(松浦水産課)



大漁だと
ベルトコンベアーに
あじさばがスラー!

新しい機械で
少人数でも仕事が
サクサク!



さば、ニカ流。

Part.1

天然か?! 養殖か?! その問いに(答え)はあるのか。

「NO!」なら、客に出さない
知恵と工夫で「YES!」はあり

旬の美味しさを真つすくに届けたいから「私は天然さばを選
ぶ」という店がある。その一方で、
「いつでも美味しいさばが食べたく
て...ただただシンプルなもの
の願いに応えたいから「私は養殖さ
ばを選ぶ」という主もいる。

この答えに誰が審判を下せる
だろう。時が旬なら(その美味し
さをよりいっそう)を約束しよ
う。たとえ旬でなからうと(いつ
来ても美味しい!)に「YES!」
と、全力で応えよう。

それが松浦の答えだ。

ここで紹介するのは「長崎ハー

のご要望を伺いながらお作りし
ますので、お品書きに調理名を入
れていないのです」と、女将の岩
本美枝子さん。つまり常連と
もなると「人前!」今日
は2尾ちょうだい」と
注文するのが暗
黙のルール。
それはまる
でクラシック
のようにハーブ鯖を
食す美しい流れ」とい
うものが出来上がっている
そう。1尾なら3850円。2尾
なら×2(予約が確定)。料金は
いたって明朗会計! それでご覧
のフルコースだ。「お一人で一尾を
刺身で召しあがる方もいらっ
しゃいますが、さばは楽しみ方が
たくさんありますから、いろいろ
と味変してさしあげられます」。
「さばはフルコースで食べる派」
近い将来、きっと、松浦からそん
な客が増えそうな予感がする。

YES! 産地だからできるブランドさばランチ
コース。最高! さばランチ。



「長崎ハーブ鯖塩焼き定食(1,000円)」

昼さば

YES! 活魚だからできるブランドさば七変化 一人で一尾を、大満喫。

- 一、刺し盛り
 - 二、さばしやぶ
 - 三、塩焼き
 - 四、漬け
 - 五、六、丼・茶漬け
 - 七、吸い物
- 翡翠色の模様が美しく。
昆布と葱でさっぱりと。
※お頭付きで、どうぞ。
胡麻醬油で、酒の肴に。
※漬けからの、変化球2つ。
骨まで味わい尽くして。



夜さば



四



五・六



七



二



三

*撮影日(写真)は2尾を使っているバリエーション例(刺し盛りは1人前半量)。
メニューに無い裏メニューの数々を再現!

いけす小料理 みゆき (P04)

松浦市志佐町浦免1038-5
☎0956・72・4258
営業時間 / 17:00~22:00(LO21:30)
休 / 日曜(祝日の場合は月曜)

居酒屋 もぐら (P03)

松浦市志佐町浦免1154-1
☎0956・72・1050
営業時間 / 11:30~14:00(LO13:30)
17:30~23:30(LO23:00)
休 / 月曜

旬さば
天然さば

さば、二刀流。

Part.2

鮮度か?! 熟成か?! その問いに(答え)はあるのか。

玄海灘沖の「ス」さを凝縮したのが「旬さば」

松浦には日本屈指のブランドさば「旬さば」がある。五島海域から対馬海峡で10月〜翌年2月に獲れる寒さばのうち、1匹あたり400g以上のものを指す。この旬さばを「日本一の旨さ!」と断言するのが「旬味百伝」の大将・百武勉さんである。自らを料理人ではなく「探求人」と唄い、漁師や仲買人に学んでは独学で「旨い魚の食し方」を常に研究・検証し続ける鬼才だ。と、3年前、彼を当誌ではそう紹介していた。

「時」を制するさば 熟成という宇宙
彼を深化させたのは「熟成」の哲学だ。魚の鮮度を保つために開発された究極の血抜き技法で、深い旨味を引き出すという「津本式」を2年前に会得。この技法、いまだ公認取得者は県下の飲食店でもわずか2〜3名だそう。「さばは本来の「香り」が命。だから僕は天然のさばを使います。もちろん鮮度のある方が旨い魚は熟成はしません。でも、もともと身が柔らかいかつおやさばは歯ごたえを求める魚ではないので、熟成に向いているのです。熟成によりアミノ酸が分解されて脂が回り、旨味がぐっと上がってくるのは3

生き方、「魚師」。



でん
旬味 百伝

松浦市志佐町浦免1506-2
☎0956・76・9910
営業時間 /
18:00~24:00 (LO23:30)
休 / 日曜

「10〜1月あたり、こそっと受注でしか作らない」という「旬さばの棒寿司(1本1,200円)」。ガリはキュウリの甘酢漬け!



A 津本式を施した旬さば。5日熟成でもこの鮮度! / B これが津本式の技! 専用のノズルで魚の皮目からも血抜きを可能にした。「血抜きのために水を入れすぎると圧迫されて身が割れることも。加減は料理人の経験次第。体の張り具合とか音とか触感でわかります」 / C 百武勉さん。津本式の仲間内から「百武式脱水法」と言われる、さらなる独自の技も生み出した! / D 奥みのなき、深い旨味! それが津本式の醍醐味。「旬さば刺し(880円〜)」 / E 旬さばの白子(400円)。「白子なんてふつうは捨てる部位。でもリピートのお客様が続々です。」

日くらい寝かせてから。今日のさばは5日、ベストでしたね。
さばに捨てるどころ無し!
その生き方も「ROCK」!

「そりや通常の3倍も面倒です

よ、もう手間ではかない。でも津本式をやったからこそ魚というものを知ることができたんです。魚の構造とか旬とか、この時期だところなる、この血管はこういう巡り方してるからこういう血抜きをするべきとか、ゴマンという情報が入ってきた。だから胃袋も使うし、刺身にはゆがいてきれいにした皮と一緒に添える。捨てりや簡単、けどやれば魚の体全体を食べられるんです。津本式は自分が食べてみて魚がすこく美味しくなったから取り入れたのです。こりやもう「魚師」という生き方! その好奇心、制御不能。しかしたからこそ脳天をゆさぶられるような美味との出会いを

可能にしてくれるのだ。まさにロック! なさば食が生まれる場所。その原動力は、愛だ!

田舎の「活魚文化」に
魚食のイノベーション

「田舎ってね、活魚文化だったんですよ。へ生簀があるってスゴイ」
〈活き造りが高級〉という…。でも旨味を知るには魚種、さらにその個体を見ないと。魚によって食べて美味しい日数が違うんですよ。ヒラマサは3日後がいいとか、ブリなら1週間後とか。魚に適した食べ方がようやく認知されるようになってきた、それが熟成だったんです。ただ、それは僕の考えです。鮮度か、熟成か。正解はありません。料理人が決めればいい。」

松浦に、魚の「時」を制する店があるという話。こは、寝かせることで開眼した、熟成の宇宙を語る店だ。



選別の“目利き隊”は、
ベテラン職人のみ!

工場では、まず、選別の目利きが大事。原料の旬さばは高価で、品質のいいものは数が限られているため、選別はベテランの知識が要る仕事。さばの外観を確認、見た目・重さ・品質の“オール5”を選び抜く。その後、適正な重量かをウエイトチェッカーで計測。重量調整後、フィルターで流し切りをしながら缶の中に充填していく。その後、調味液を充填し、密封・シーミング。最後、缶を水洗い、レトルト窯(圧力窯)へ! 110~120度で約90~120分加熱して出来上がり!

日本の缶詰発祥地・長崎にて サバ缶工場、潜入。

ガタガタ、トントン、ゴロゴロ、バキュー!
日本一の「旬さば缶詰」は、“ハウス”のリズムで唄う♪



「松浦魚市場」に揚がったさばのうち、「旬さば」に認定されたものだけを選抜。すぐに冷凍、右のイラストのように氷漬けされ、『相浦缶詰』松浦工場へと運び込まれる。缶詰製造の段階で、工場内の“解凍プール”にドボン! そこまで24時間をかけて解凍。



魚市場から直行! 旬のままを冷凍



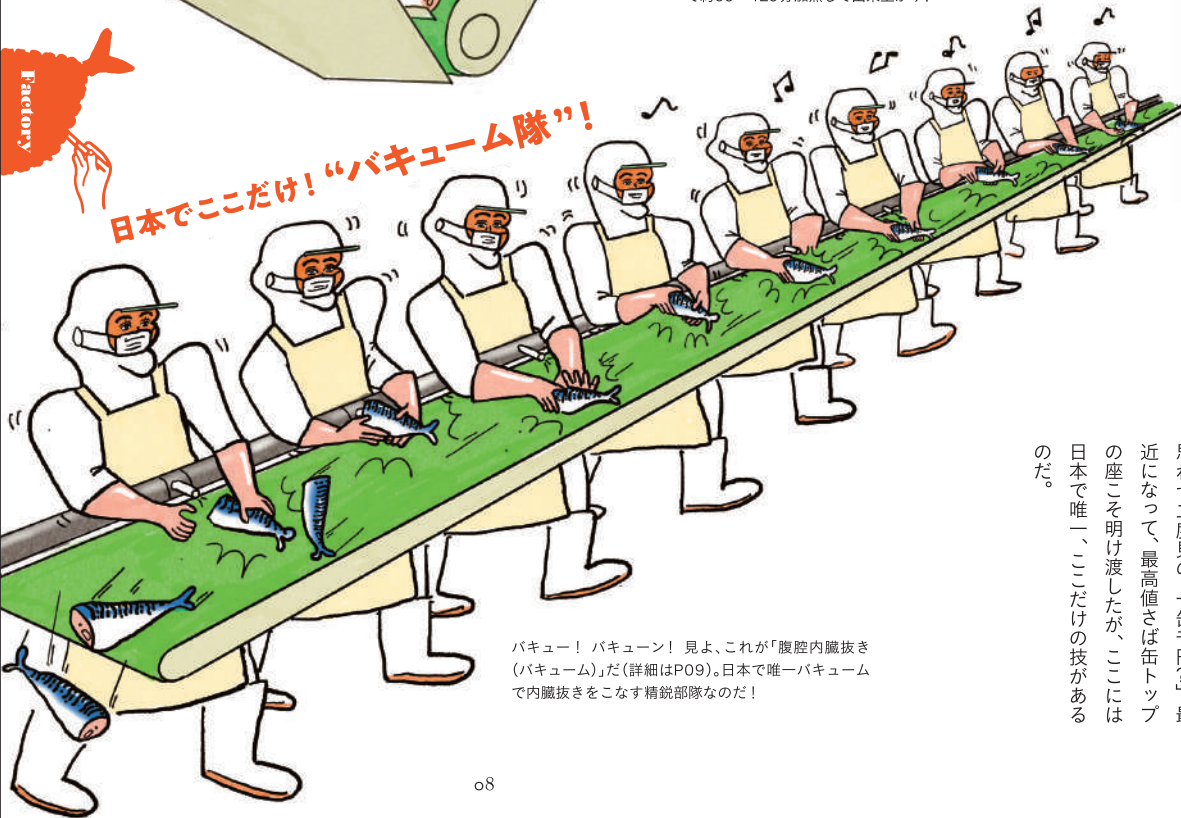
日本で2番目に高い!

時世のせいとか、(第3次サバ缶ブーム)だそう。高い栄養価を余すところなく摂ることができ、また忙しい現代生活においては食卓の+1品!の心強い味方。

そもそも日本の缶詰は長崎生まれ。1871(明治4)年に長崎で外国語学校に勤務していた松田雅典が、フランス人「Duvy」の指導でいわしの油漬缶詰を作ったのが始まりとされる。そんな日本の缶詰発祥地である長崎で、創業72年を迎えるのが「相浦缶詰株式会社松浦工場」だ。日本屈指のさばブランド「旬さば」の缶詰はここで産まれている。思わず二度見の「缶千円?!」。最近になって、最高値さば缶トップの座こそ明け渡したが、ここには日本で唯一、ここだけの技があるのだ。

日本でここだけ!“バキューム隊”!

Factory



バキュー! バキューン! 見よ、これが「腹腔内臓抜き(バキューム)」だ(詳細はP09)。日本で唯一バキュームで内臓抜きをこなす精鋭部隊なのだ!

松浦のソウルフードへ!
旬さば缶 松浦プレミアム

「厳選した一匹から一缶だけ!ブランドさばまるごとIN」「しかも一番旨い腹身だけ」「手詰めで丁寧に」「調味料までオール国産」「高栄養価で骨まで食べられる!」。これが『旬さば缶』の極旨の秘密だ。そもそも、流れの激しい五島海域から対馬海峡で獲れる寒さばは身が締まり脂がのって別格の味わい。その中から1匹400g以上のものだけが旬さばに認定されるという、究極のトレンドさばだ。

「それゆえ旬さば缶は一般的なサバ缶と全然材料が違います。名産地とされる三陸や千葉・銚子と比しても旬さばはむしろそのエリアのシーズンものより美味しい! 食べ比べてますからわかります。寒いところの脂は皮下脂肪が多いのですが、旬さばは身に刺したような脂。それが缶の中に溶け出て美味です。また、松浦は年中さばが揚がる海。夏にはごまさば、冬には真さばと、このいいシーズンに揚がったさばを冷凍して保存しておきますし、時に生で運び込まれることもあるほどですから」と、工場の加納洋平さん。

さて! そんなサバ缶界のサラブレッドを、2021年春、空前のキャンプブーム仕様に限定デザイン! お土産にもぴったりのおしゃれデザインは、まさに“手のひらに乗るメイドイン松浦”! POP♪なニュアンスのイラストで、キャンプもハッピームードに! もちろん、イラストレーターは、〈アジフライの聖地 長崎松浦〉のアイコンを手がけた「NONCHELEEE (ノンチェリー) 氏だ!



時代性を綴り込める

サバ缶文化



料理にも使いやすい!

素材そのものの味が一番! ひねらない! サバの美味しさが際立つ仕様で、お酒とも最高のマッチング。

水煮

みそ煮

味付きでお手軽!

九州の麦みそを使用。甘すぎず、味噌がさばの臭みを消してくれるので、魚が苦手な方におすすめ。



しょうゆ煮

味わいさっぱり

九州の味は糖蜜で表現。口の中でホロホロ、極上の旨さ! カルシウムやDHAがたっぷり詰まった調味液も味わって。

旬さば缶 / 松浦プレミアム 限定数!

内容は下記(通常デザイン)と同じ。購入店舗は現在、以下の2店。
●旬市場(P22) / ●Matuo Nounen + Coffee(P27)

旬さば缶詰 (通常デザイン)

みそ煮・しょうゆ煮・水煮
1缶1,080円(3缶1セットで化粧箱入り)
内容量: 200g(固形分150g)
問: まつうら観光物産協会(☎0956-76-8822)
ネット注文: <https://matsuura-guide.com/10273/>



“手詰め隊”が美味しさを「美しく!」



詰める時は、缶の蓋を開けた瞬間のお客さまの笑顔がイメージ!

プレミアムデザインがデビュー!



工場の加納洋平さん

余った部位は養殖の餌などに再利用!



おすくわい!

最終もう一度ここでチェック! 一つひとつのさばピースをキレイに美しく詰め入れる“手詰め部隊”は、機械が充填したあとの手直し(クロス直し)作業が早い! 「手詰めのベテランはその道30~40年。ここまでベテラン勢の人数を揃えてやってる工場はないでしょう」と、相浦缶詰工場松浦工場の加納さん。「目で見て重量が頭に入ってくるのでこの身とこの身と詰めたらちょうどいい」とバズルのように詰めていきます。鮮やかな手さばきは、簡単そうで絶対マテできません。

日本で唯一!
ここだけの技術!

「旬さば缶」はとにかく手間ひまがかかる。たとえば機械詰めの手さば缶だと工場8時間の可動で10~12万缶作る処理能力があるが、旬さばはすべて「手詰め」! 熟練の職人が原料選定から検品までをこなすため、1万2千缶を作るのに4~5時間かかるという具合。つまり、機械の5倍の所要時間だ! また、解凍後、頭と尻尾を落とした後、「腹腔内臓抜き(バキューム)(P08参照)」という機械にかけて内臓を一瞬で抜き去るのだが、この機械があるのは、現在、日本にはここだけ! 普通はぶつ切りして水洗いで終わるところだ。バキュームだと小骨もキレイに抜き去ることができ、ばかりでなく、内臓に寄生したアニサキスも除去するなどの効果を発揮するという。「一缶千円」の理由、納得できると思う。

旬さば缶持って
キャンプへGo!

環境資源や、野生の動植物をテーマに自然との共生・環境問題への理解を深める「エコツーリズム」。そして、農漁業のまちでは、地元の人々との交流から、第一次産業への新たな知見を得る「グリーンツーリズム」。ツーリズムとはどこまでも観光と背中合わせだが、そこには体験や交流を通して、土地の新しい付加価値の発見、地域特性の醸成、訪れる人の意識改革、それらの深い相互理解が生まれる可能性を秘めている。

これまで、港町では、美味しい海の幸を「食べに来る」「買って帰る」が主な旅のスタイルであったと思う。しかし、キャンプツーリズムの主目的は、素直な「美味しい！」体験を通して産物の旬や土地の利、地元の生業への理解へと視野が広がること。その知る喜びはさらに美味しさを深めるだろう。それは旅の癒しにもつながるはずだし、心地よい潮風、青い海や空の広がりの中に身を置くこ

と、栄養価の高い旬のものやミネラル豊富な海の幸は、「ヘルスツーリズム」の一端を担うかもしれない。もしかして、都会の旅人が、日々の荒れた食生活から健康的な魚食生活にあっさり目覚める可能性はないだろうか。美味しさには力がある。その力を高める大自然がここにある。キャンプとは、娯楽を超え、そんな循環の土台になりえる気がするのだ。

松浦市には、鷹島に「夕映えキャンプ場」「オアシス村」、福島には「初崎キャンプ場」「福島オートキャンプ場」があり、昨年にはグランピング施設「シーグラン」もオープン。すでにキャンプ場というコンテンツには先達も十分いる。

だが、キャンプをツーリズムへと昇華させる時、癒しの絶景×地元の幸を使った学びの調理体験は、地域そのものをより深く楽しむ創造力となるはずだ。

ある春の一日、私たちはその可視化を試みた。

BLUE CAMP TOURISM.

海と、空と、潮風のキャンプツーリズムへ。

空と海。青が輝く松浦の大自然。その大自然で育つ松浦の幸。

その“幸せな循環”を体感する旅があった！

ただの観光でもない。グルメ三昧でもない。

「美味しい」から生まれる、その土地への深い「理解」だ。

今、松浦から、ゆっくりとはじめてみたいと思う。

〈キャンプツーリズム〉という新しい旅のかたちを。

海と、空と、
ワインと



指南役は 本業、水産課。〳

I ♥ CAMP!



市職員
吉田拓平

ニューノーマル時代の キャンプめし×サバ缶

空前のキャンプブームの中、手軽なアウトドアアクッキングのツールとして、再び熱い視線を浴びているのがサバ缶だ。日本全国、津々浦々、SNSには海で、山で、川で、森で、サバ缶料理が百花繚乱！しかし、キャンプブームの醍醐味は、その土地の食体験から広がる、大いなる自然入々の暮らし、歴史や伝統も含めた地元への造詣を深めるところにある。

今回、私たちはキャンプブームリズムへの扉を開く足がかりとして、まず〳松浦キャンブスタイル

のサンプルを創ろうと、現在無料開放中の『鷹島モンゴル村』にてイメージロケを敢行！〳松浦の幸の先に何が見えてくるのか。その指南役に立ったのが、松浦市水産課の職員・吉田拓平(26)だ。松浦の水産振興に奔走する仕事の日々を送りながら、プライベートでは熱烈なキャンプラバーであり、そのクオリティの高いキャンプライフはインスタでも話題を集めている存在である。松浦生まれの松浦育ち、つまり公私ともに松浦の海と共に生きている。その申し子のような彼が、よく知る郷土の幸をキャンブブームリズムに花開かせた。



島キャンブ。 360度のサンセット。



旬さば缶でキャンブ食UP!



さばの旨味をぎゅっ!



潮風にあうレモン香



松浦キャンブの醍醐味



さばの風味、満タン!



さつとーさつぱり!



*各料理のレシピは
右記HPにて参照。

サバ缶のレモンマリネ

サバメルトパン

サバ缶のおろし煮

サバ缶の炊き込みご飯

松浦海鮮丼

まず、食材を調達する道すがら旅人目線で島ホッピング！農水産物直売所『とれたて福の島』では、地元の名産クルマエビの他に、しらすやちりめんなど福島ならではの〳魚種の豊富さ〳をあらためて目の当たりに。自生する椿で作った椿油はオリブオイル代わりになる閃きも。一方、鷹島では『道の駅鷹ら島』でマグロの解体ショーに遭遇！マグロを柵で買う贅沢を味わい、訪れていたリピーターから『今日のマグロ評』でちよつとした学びも得た。

しかし、松浦キャンブブームはまだはじまりに過ぎない。地域資源を活用した郷土活性化に、新しい切り口で挑む旅もまだまだ続く。でも、近い将来、その旅の終わりが見えた時、みなさんに写真のような、キャンブのある素晴らしい絶景体験を提供できることを思う。

*ロケ：鷹島モンゴル村(現在は無料開放中。入園は可能ですが、現時点ではキャンブ使用はできません。※写真はイメージロケ)
松浦市鷹島町阿翁免1646-1 開/9:15~16:45(土日も開場)

福岡から
ドライブ90分で
アジフライ!
長崎松浦へ!
*電車・バス…155分
(鷹島90分・福岡70分)



松浦では、朝に、昼に、夜に
「アジフライ!」。
季節が秋冬なら、「サバ」の楽しみも!
松浦までの距離を超える価値ありの
厳選29+13(サバ)店は、ここに!

29+13(サバ)
「サバ」も!
松浦アジフライ
食べ歩き
MAP



あじが踊れば、さばが唄う!
「あじ」と「さば」。松浦ではどちらも主役!
アジフライの聖地松浦を支える「さば」と一緒にこそ、(松浦)は完全だ!
パーフェクト

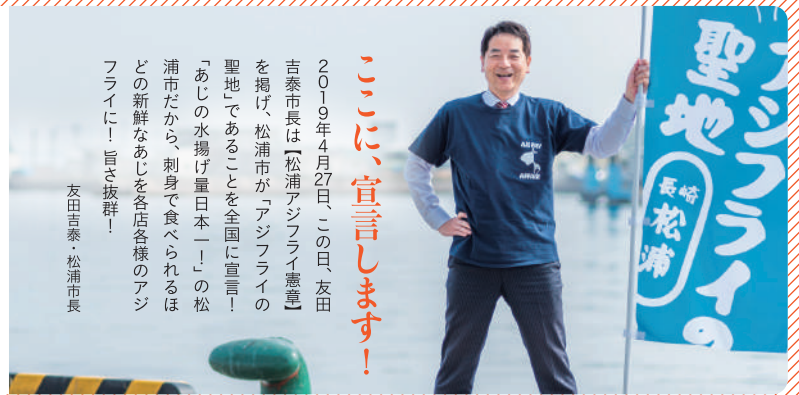
アジフライも! さばも! 両方楽しむ(食べ歩きMAP)の正しい使い方

- コラム** P19「松浦アジフライ憲章」、P24「コラム:松浦アジフライとは!」で「松浦アジフライ」を復習!
- 予習** P30で松浦の「さば」も予習しよう!
- 確認** お店を決めたら、電話で営業日・時間の確認がベター!
- 記念撮影** 松浦の幸を存分に楽しんだら、P29「コラム:アジフライの聖地松浦石工モニュメント」をチェック! モニュメント前で記念撮影を忘れずに。

ご注意! ご紹介する店舗の店休日は変更になることがあります。ご来店前にお電話で【店休日のご確認】をおすすめしています。

島のアジフライ。

松浦には五つの島がある。
四方を海に囲まれた、島ならではの恵みがたっぷり。



ここに、宣言します！

2019年4月27日、この日、友田吉泰市長は「松浦アジフライ憲章」を掲げ、松浦市が「アジフライの聖地」であることを全国に宣言！「あじの水揚げ量日本一」の松浦市から、刺身で食べられるほどの新鮮なあじを各店各様のアジフライに！旨さ抜群！

友田吉泰・松浦市長

松浦アジフライ憲章

- 一、私たちは、松浦アジフライをこまなく愛しています
- 一、私たちは、松浦市で水揚げされたアジ又は松浦市周辺海域で漁獲されたアジを使用します
- 一、私たちは、ノンフローズン又はワンフローズンで提供します
- 一、私たちは、おもてなしの心で松浦アジフライを提供します
- 一、私たちは、できるだけ揚げたてアツアツを提供します
- 一、私たちは、松浦のアジフライのおいしさを深く探求します
- 一、私たちは、松浦アジフライのおいしさを広く伝播します
- 一、私たちは、松浦アジフライの振興を通して世界平和を願います

制定 平成31年4月27日
アジフライの聖地松浦運携店一同

鷹島エリア 福島エリア



目の前は港！

宿 旅亭 吉乃や

鷹島の旅亭でアジフライ！

トラフグやマグロで有名な老舗旅館。もちろん、アジフライもお任せ！お刺身、小鉢と人気の自家製呉豆腐・おはぎも一緒に「アジフライ御膳」(1,980円)。

松浦市鷹島町阿翁浦免649
☎0955-48-2030
営業時間/11:30～14:30
休/不定
予算目安/昼:1,100円～
夜:宿泊のみ※



02



釣りあじやけん、旨かばい！

居酒屋・食事処 いけす 京屋

▼昼/夜

職人の丁寧な仕事がキラリ★

専属の漁師から仕入れる25cm以上の釣あじを中心に、注文後に捌きたてをフライへ。丁寧な処理、器の選び方、盛り付けや接客まで細やかな心遣いが嬉しい。「アジフライ定食」(1,000円)。

松浦市福島町塩浜免2238-9 / ☎0955-47-2031
営業時間/11:00～15:00 (LO14:00)
17:00～21:00 (LO20:00)
土日祝11:00～16:00 (LO15:00)
17:00～22:00 (LO21:00)

休/月曜、第2日曜
予算目安/昼:1,000円～、夜:1,000円～



01

鷹島 エリア

居酒屋・食事処 海上屋台 三軒屋

▼昼/夜

海の上で食べるアジフライ

海の上にブカリと浮かぶ海上居酒屋。天気の良い日はぜひテラス席へ。キラキラ光る海を眺めながら新鮮なアジフライをガブリ！地元の定置網漁の朝捕れあじを使った限定数！極力「ノンフローズン！」がモットーの「アジフライ定食」(935円)。

松浦市鷹島町阿翁浦免
☎0955-48-3251
営業時間/11:00～17:00(予約があればLO20:00)
休/木曜
予算目安/昼:935円～、夜:935円～



04



海上にせり出したテラスで！

居酒屋・食事処 かいどう 海道

▼昼/夜

特大アジフライは大将の心意気

定置網で獲れた新鮮なあじを使った分厚いアジフライが自慢！これを狙ったファンが開店と同時に押し寄せる人気店。「ミニ魚島来めしとアジフライ定食」(1,500円)。

松浦市鷹島町神崎免91-7
☎0955-48-2950
営業時間/11:00～14:00 (LO13:30)
17:00～22:00 (LO21:30)

休/水曜
予算目安/昼:1,100円～、夜:2,500円～

03



「おとこ魚島来めし」の仕掛け人の店！



食堂 魚市食堂



「安くて旨い！」がモットーの老舗食堂

『松浦魚市場』の男たちの胃袋を満たし続けて36年。名物母ちゃん坂本さんの譲れないこだわりは、「絶対冷凍しない、3枚つける※、お腹一杯で帰す」こと。「アジフライ定食」(750円)。※サイズ大のあじの場合2枚

松浦市調川町下免695 (松浦魚市場内)

☎0956・72・3794
営業時間/5:00~13:00
*アジフライ、刺身は完売で終了
休/土曜、松浦魚市場の定休日
予算目安/750円~



魚市場の「母ちゃん」と息子夫婦がお出迎え



08

食堂・レストラン 大漁レストラン

とき



ブランド「旬あじ」の旨さを!

半身は刺身、半身はアジフライに! まるごと一匹を味わい尽くす「二刀流」! 4~8月、100g以上のマアジ=松浦ブランド『旬あじ』を毎日手作りして提供。「旬あじ定食」(1,400円)。

松浦市調川町下免695

(松浦魚市場内)
☎0956・59・6544
ランチタイム営業時間/
10:30~14:00 (LO13:30)
*旬あじ定食は10:30~13:30限定
休/土曜、松浦魚市場の定休日
予算目安/1,000円~



市場直結!
海から
最速1分の
あじです!

09

鮮魚・加工品販売所 旬市場

ときいちば



テイクアウトも! アジフライ「T」も!

『松浦魚市場』で水揚げされた鮮魚・加工品を格安で買える販売所。揚げたてのアジフライのテイクアウト(150円※サイズにより異なる)ならココ! 冷凍アジフライ(700円~)は土産に! また「アジフライTシャツ」&ポロ(2,200円~)もここで買える♪

松浦市調川町下免695

☎0956・72・2495
営業時間/9:00~14:00 (日曜8:00~)
休/土曜、松浦魚市場の定休日



「聖地」の感動を
ご家庭でも!

キッズサイズ
もあり!
!



10

魚市場のアジフライ。

あじ・さばの水揚げが日本屈指の「松浦魚市場」。
目の前は、海! 海に一番近いアジフライなら、ココだ!



ふくの
テイクアウト
カウスターも
あり!

宿 宮崎旅館



屋/夜※ *要予約

夫婦もアジフライもアツアツ!

息もピッタリのご夫婦で切り盛りする宮崎旅館は、予算から相談に乗ってくれるおもてなしの宿。夜は5,500円以上の宿泊で夕食にアジフライが付く。テイクアウトもOK!

松浦市鷹島町阿翁浦免643-3

☎0955・48・2709
営業時間/昼:予約制、
夜:宿泊者のみ
休/不定
予算目安/昼:1,100円~
夜:宿泊のみ※



05



九州屈指の
絶景ポイント!

道の駅 鷹ら島



屋/夜

絶景アジフライバーガー!

鷹島出身の店主が手がける「バン屋ベジタン」。そのパンズ(丸パン)を使った、道の駅「鷹ら島」オリジナルのアジフライバーガーがテイクアウト(300円~)で登場! ソースは昔懐かしの味わい。ダブルもあり!

松浦市鷹島町神崎免1636

道の駅鷹ら島内
☎0955・48・3535
営業時間/8:30~18:00
休/なし



06



完全
予約制です!

宿 旅館 鷹島センター



屋

釣り客を喜ばせる「酢漬けタイ」付!

ふく料理を目当てに釣り客が集まる当店で、屋のみ「鰯フライ御膳(2,000円)」をスタート! 店一番の人気・タイの酢漬け付きでこの豪華さ! 当店限定オリジナル酒「神風」「元寇」は鷹島ならではの土産に。

松浦市鷹島町中通免1894-2

☎0955・41・5011
営業時間/11:00~14:00
休/不定
予算目安/昼:2,000円



07



おっ！今日はおかー型ばい！

レストラン きらく ▲ 昼/夜

自家製ニラソースは相性抜群！

一年中「釣りあじ」を提供。だから、あじのサイズはその日の釣り運次第！30cm以上でも太っ腹な一律1,180円は特価！釣りあじが無くなくても、「聖地松浦アジフライ定食（980円）」でバックアップ！定食は漁次第であじの刺身付。

松浦市今福町東免1-11
☎0956・74-0361
営業時間/
11:00～15:00 (LO14:30)
土日祝は～16:00 (LO15:30)
夜は木・金・土、日曜のみ予約制で
営業中 (17:00～)
休/火曜
予算目安/
昼:650円～、夜:1,500円～ 12



豊海産物 直売所を併設！

食堂 海の里食堂 ▲ 昼

ALL made in 松浦！
700円に+300円で刺身付！

松浦港水揚げのアジフライはもちろん、米、野菜、漬物に至るまで全部Made in 松浦。ごはん、味噌汁はかわり自由！刺身も+300円でおかわり！「アジフライ定食」（700円）。

刺身の
おかわりあり！

松浦市今福町北免2009-323
☎0956・74-0780
営業時間/11:00～14:00
休/なし
予算目安/昼:700円～



11



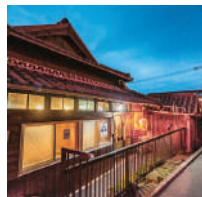
外はカリッ！中はサクッ！

居酒屋・食事処 地酒屋いわざ ▲ 昼/夜

洋食のプロが作るアジフライ

酒屋隣接の古民家居酒屋を営むのは保育園からの同級生・岩佐さんと山本さん。洋食畑23年の山本さんの揚げるアジフライは手作りのタルタルソースで！「アジフライ」（1枚350円）。

松浦市調川町下免102
☎0956・72-0255
営業時間/18:00～22:00
休/日・月曜
予算目安/2,200円～



14



目の前は港！

宿 松川屋旅館 ▲ 昼/夜

潮風が心地いい“おもてなし”の宿

客室からは海が見える船着場そば。潮風が心地よい松川屋旅館は、大正14年創業、今も昔も家庭的なおもてなしを守る老舗。釣りあじにこだわり、「アジフライ定食（1,500円）/前日までに要予約」もお刺身付き！

松浦市今福町浦免533
☎0956・74・0009
営業時間/12:00～14:00
18:00～20:00
休/月・火曜
予算目安/
昼1,500円～、夜1,500円～



13

ドライブブーンのアジフライ。

西九州自動車道「今福」ICで降りて海岸線をドライブもおススメ。海沿いの個性派アジフライは寄る価値アリ！

5 タルタル？ ウスター？
ソース派閥論争に結論なんて出ない！今ではオリジナルソースも参戦して、松浦アジフライはますます旨さ倍増だ！

4 寝かせる？寝かせない？

「どちらが正しい？」。正解なんて無い！どちらも店主の考え次第。そんな、それぞれの個性もまた、松浦アジフライなのだ！

3 ブランド？ノーブランド？

五島海域から対馬海峡で4～8月までに漁獲した100g以上のマアジがブランド「旬あじ（ときあじ）」もちろん、ノーブランドでも美味しさはお墨付き。

1 回遊性？居着き？

松浦では、回遊性あじは旋網漁法で大量に。一方、一本釣りや定置網で獲るのが居着きあじ。どちらも美味！



「松浦アジフライ」とは？



松浦唯一！コンビニでアジフライ！

コンビニ デイリーヤマザキ 松浦小島店 ▲ 昼/夜

市場直送！ドライブに嬉しいお手軽アジフライ！
松浦魚市場から徒歩5分！工場直送とあって超新鮮！揚げたて！大人数分にも対応！松浦市で唯一、アジフライが食べられるコンビニなのだ。

松浦市調川町下免877
☎0956・72-0635
営業時間/24時間
(販売時間は6:00～24:00)
休/なし
予算目安/98円(1枚)



15



ときあじ

復習！





居酒屋・食事処 食味酒処 あじ彩

▼ 魚屋 昼/夜

あじの旨味を知り尽くす大将自慢のアジフライ

松浦で水揚げされる一番良質の刺身に使えるあじを使用。衣に粉チーズを混ぜることで旨味がUP。「アジフライ定食」(1,280円)。これに+700円で刺身付き、もしくは+380円で特製ダレ漬け付きに!

松浦市志佐町浦免1311-1
☎0956-72-2955
営業時間/12:00~14:00 (LO13:30)、
17:30~22:00 (LO21:00)
休/不定
予算目安/昼:1,000円~
夜:1,000円~

17

1日限定30食!



冷凍はしたくないからその日の海次第!



居酒屋・食事処 いけす小料理 みゆき

▼ 魚屋 夜

開店から30余年間、人気のアジフライ

注文を受けてから捌くアジフライは、店を始めた30余年前から不動の人気メニュー。3枚におろして提供するのがみゆき流。「アジフライ」(単品660円~)。

松浦市志佐町浦免1038-5
☎0956-72-4258
営業時間/17:00~22:00
(LO21:30)
休/日曜、祝日の月曜
予算目安/4,400円~

16



レストラン 松浦シティホテル 松花

▼ 魚屋 夜

松浦の“花”に! ホテルの底力あり!

「松浦市唯一のシティホテルのレストラン。ホテルならではの「アジフライ御膳(1,800円)」は、アジフライに鷹島本マグロの刺身(中トロ、赤身)と松浦産野菜の天ぷらが付いた豪華版! アジフライ定食は1,000円!

松浦市志佐町浦免1782-1
☎0956-72-5000
営業時間/
11:30~14:30 (LO14:00)
17:00~22:00 (LO21:30)
休/なし
予算目安/昼:1,000円~
夜:1,000円~

19



前日予約で弁当作ります!



居酒屋・食事処 居酒屋 おばちゃん家

▼ 魚屋 夜

コスパ最高! リラックスも約束!

安くて旨いママの料理を目当てに常連客がカウンターを埋める。ゆっくり飲みたい人にもガッツリ食べたい人にも優しい店。「アジフライ」(550円)。

松浦市志佐町浦免1292-1
☎0956-72-1333
営業時間/17:00~22:00
(LO21:30)
休/月曜、第2日曜
予算目安/夜:1,000円~

18



特製タルタルソースには自信があります!

居酒屋・食事処 鉄板居酒屋とんぼ ▼ 昼/夜

自家製タルタルソースとWソース!

写真奥がハチミツ入りの自家製タルタルソース! 甘めのソースとダブルで旨さ倍増! 粗目のしっかり衣とも相性バッチリ! 「アジフライ」(350円)、アジフライ定食は500円。

松浦市志佐町浦免1170-1
☎0956-72-3030
営業時間/11:30~13:30、
17:30~23:00
(LO22:30)

休/日曜
予算目安/昼:500円~
夜:3,300円~

21



居酒屋・食事処 めしや割烹 栄 ▼ 昼/夜

ドーン! まるで“下駄”サイズ!

鮮度にこだわった500gサイズのアジは箸で持ちあげるのがよとの大きさ! この大きさ、そして鮮度へのこだわりが店主のモットー。「アジフライ定食」(1,000円)。

松浦市志佐町浦免1175
☎0956-59-8531
営業時間/11:30~14:00、
17:00~21:30 (LO21:00)
休/火曜
予算目安/昼:500円~
夜:2,500円~

20



まちの「アジフライ」。

商店街を支えるのは心熱き店主たち。その愛情の数だけ、「アジフライ」のかたちも百花繚乱!





注文後から
作りはじめます

居酒屋・食事処 いけす割烹 華  夜


鮮度に勝る美味しさナシ!
特大サイズのあじは食べる直前に卸すことでフワフワに。この他に、旬さば、トラフグなど松浦のブランド魚も堪能できる店。「アジフライ定食」(1,430円)。「アジフライのテイクアウト」(600円)も人気。

松浦市志佐町浦免1515
☎0956・72・5587
営業時間/17:00~22:00
(LO21:00)

休/月曜
予算目安/3,000円~



23

カフェ Matsuo Nouen+ Coffee  昼

本格スペシャルティコーヒーで!
手作りの「アジフライサンド」(550円)は、ライ麦を使ったパンズをアジフライに合わせてサクサク食感に調節。オーロラ風のオリジナルソースとレモンジュレでさらびりの仕上げが! 2Fにはイートイン空間もあり。

松浦市志佐町浦免1252
☎0956・72・0267
営業時間/11:00~18:00
土日祝10:00~17:00
*月休につき変動あり
(詳しくインスタまで)

休/水曜
予算目安/150円~(単品)
550円(アジフライサンド)



嵐の
小上がり
スペースあり!

22



居酒屋・食事処 居酒屋 雅  昼/夜

生簀から直行! 新鮮アジフライ
女将さんの接客が心地いい居酒屋。生簀から上げた活あじをその場で捌き揚げたアジフライはふわっと柔らかい。自家製タルタルソースで、「鰹フライ定食」(1,000円)。

松浦市志佐町浦免1528
☎0956・72・3844
営業時間/11:00~14:00
17:00~22:00

休/日曜
予算目安/昼:1,000円~
夜:3,300円~



25



自家製タルタルで
どうぞ

居酒屋・食事処 小料理屋 一期一会

 夜
妥協なし! 職人技のアジフライ

大あじもしくは中あじを一度ねかせて脂をまわし肉厚の切身で提供。生とドライパン粉を混ぜることでサクサクしつとりが抜群の塩梅に。「アジフライ」(660円)。

松浦市志佐町浦免1337-2
☎0956・72・3005
営業時間/17:30~23:30
(LO23:00)

休/日曜
予算目安/4,000円~



24



ばくらが
提案!

レストラン ジョイフル松浦店  昼/夜

ジョイフル初! みんなのアジフライ
いつも明るく元気な笑顔で迎えてくれるファミレス「ジョイフル」と、「松浦高校」生徒がコラボレーション! 「アジフライ定食」(724円)/単品614円。松浦アジフライ定食が食べられるのはジョイフルでも松浦店だけ。

松浦市志佐町里免372-1
☎0956・27・9099
営業時間/8:00~翌1:00
(LO24:30)
休/なし



27



居酒屋・食事処 いざか屋 きやっ  夜

丁寧さで地元人気の絶品アジフライ
仕込みはオーダー後! 180~250gサイズだけにこだわり、アジフライのために特注したパン粉を使うなど、一口でその丁寧な仕事が伝わるハンパない! 「アジフライ」(715円)。

松浦市志佐町里免325-1
☎0956・72・5260
営業時間/17:30~23:00
(LO22:00)

休/日祝日
予算目安/4,000円~



26

あじさば食堂

「あじも!」「さばも!」いつ来ても旨い!
 〈あじさば食堂〉は、ここだ!



さばにはさばの、ルールあり!
 アジフライの聖地から、「さば」を味わうためのアドバイス! 実は、さばの「扱い」はなかなか難しい。というのも、さばはポテンシャルの高い(脂のり、大きさ)同じまき網の中にも個体差が激しい魚なのだ。つまり、極上さばに出会えるかどうかは、仕入れる料理人の目利き次第! よって、その日その店のさばの「有無」、その日の「調理の仕方」は、料理人の考え一つといえる。しかしその分、極上ものに出会った時の感動はハンパない!
 松浦自慢のあじとさば。その両方を提供するこだわりの食事処、愛称「あじさば食堂」。アジフライの聖地、さばの牙城、どちらの口福にもありつける名店13店をリストアップした! 提供時期はあくまで目安、完全予約の記載がなくとも、すべての店で「事前予約」をおすすめする。
 ランチでアジフライ、夜にさば料理。その逆も然りだが、松浦に来る時は、ぜひ、あじとさば! アジフライとさば料理を! 2つ揃って、松浦は2度美味しいのだから。

店名	時間帯	さば料理	主な提供時期
P03 居酒屋 もくら	夜	ハーブ鯖のユッケ他、長崎ハーブ鯖塩焼き定食(ランチ)、ハーブ鯖の炙りなど	通年
P04 いけす小料理 みゆき	夜	活長崎ハーブ鯖の活造り(活魚)他	通年
P05 旬味 百伝	夜	旬さば刺し他、さばの味噌×幽庵焼きなど	冬季
P22 大澳レストラン 旬	昼	旬さば定食、旬さば塩焼定食、旬さば刺身、旬さば丼など	10~2月頃
P23 海の里食堂	昼	刺身定食	通年
P24 地酒屋 いわさ	夜	サバ塩焼	通年
P25 居酒屋 おばちゃん家	夜	さば寿司他、さば味噌煮・醤油煮 *要予約/さば入荷時のみ	冬季
P26 食味酒処 あじ彩	昼/夜	ハーブ鯖刺身(活魚)	通年
P26 松浦シティホテル「松花」	昼/夜	ハーブ鯖の活き造り	通年
P27 小料理屋 一期一会	夜	生サバお造り他、メサバ、さばしゃぶ鍋 *要予約/さば入荷時のみ	11~2月
P28 いけす割烹 華	夜	旬さば塩焼き、旬さば刺し、旬さばしゃぶなど	10~2月頃
P28 居酒屋 雅	昼/夜	メサバ他、鯖刺身など *さば入荷時のみ	10~5月
P29 ごはんとおさけくぬぎ	夜	鯖の竜田揚げ他、鯖フライ、鯖刺身など	11~3月

旬さば

10月~翌年2月に五島沖から対馬海域で獲れるさばのうち一匹400g以上の数少ないレアなさばだけを「旬さば」として認定。身が締まり、脂がのって別格!



まるで海の万華鏡! 島(川)水産の養殖場で出会った海の宝石、長崎ハーブ鯖臭みがなく、良質の脂のり、ピンクの血合いが鮮やかなのが最大の特長。



長崎ハーブ鯖

居酒屋・食事処 ごはんとおさけくぬぎ

▼ 夜

洒落たウッド調ダイニングで松浦の夜を

サクふわっのアジフライ(640円)。その秘密は、格調高い某有名ホテル(東京)の日本料理店で23年腕を振るった佐野シェフにある。「天ぷら職人」の腕を活かした「揚げ」の温度管理で、クラフトビールやワインがすすむ実力派!

松浦市志佐町浦免1511-11
 ☎0956-72-4795
 営業時間/18:00~23:00 (LO22:00)

休/日曜
 予算目安/2,500円~



28

居酒屋・食事処 ばんしゃく屋

▼ 夜

“おひとりさま”こそ、お気軽に

「ベッパーくん」が迎えてくれるこの店は、ヘアルク姿の福本さん夫妻が切り盛り。カウンターはおひとりさまがつろがるまったり空間。「ふわふわアジフライ定食(730円)」は、十八番のえび餃子(3個/380円)もぜひ一緒に!

松浦市志佐町浦免1236-8
 ☎0956-72-3335
 営業時間/18:00~24:00 (LO23:00)

休/月曜、第1・3日曜
 予算目安/夜730円~



29

記念撮影は「ロビー」

アジフライの聖地、殿堂入りの証

アジフライの聖地松浦石工モニュメント

アジフライを食べたらぜひ、市内4カ所に新設された「アジフライの聖地松浦 石工モニュメント」前で記念撮影を! 松浦伝統の(石工製品製作技術)を持った「鷹島石工組合」が2021年に製作。道の駅「松浦海のふるさと館」、MR松浦駅、道の駅「鷹ら島」もとれた福の島に、それぞれデザイン違いのモニュメントを設置。
 また、MR(松浦鉄道)のヘッドマークにもアジフライデザインが登場! さらに、保有車両の内1両が特別仕様に変身。吊り革に樹脂製の「アジフライ」がズラリ! 期間限定なので出会えればラッキーだ。



小上がりもあり
 大人数にも!



道の駅「松浦海のふるさと館」は迫力大!
 MR松浦駅にて、ヘッドマークデザインも一緒に。



道の駅「鷹ら島」では絶景の買利物のアフターにパチパチ! 「とれたて福の島」



ユニークさはハンパない! 鉄道ファンも垂涎!



meets!
まつら

MATSUURA
vol.16 2021.3.31



後援：内閣府 / 経済産業省 / 農林水産省 / 観光庁
(公社)日本観光振興協会

大賞受賞



サバが唄えば
アジが踊る。