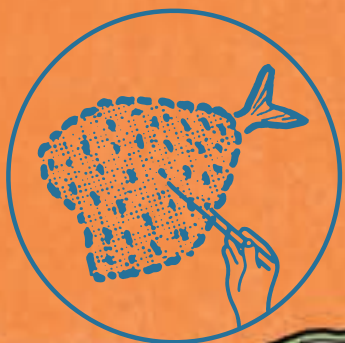


アジフライの聖地  
長崎 **松浦**



Perfect  
Guide  
Book



# 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

正式に宣言！

## 「聖地」を名乗る理由がある！

「あじの水揚げ量日本一」を誇ってきた長崎県松浦市。その漁獲量とともに声高らかに謳っているのが、そのあじのズバ抜けた美味しさだ。「アジフライ」の概念が変わった！。東京の食通や辛口の記者たちメディア人をそう唸らせた松浦アジフライに、確かな自信をもった友田市長が、ここにあらためてその美味しさの理由を証明するという。

「実は、あじの水揚げ量だけが日本一ではないのです。全国各地にでもいるあじですが、その多くが日本海側とくに松浦沖対馬暖流域（対馬と東シナ海）に多く生息しているのです。その数、なんと47万トン。一方の太平洋側の4万トン強と比べても実に10倍も多いのですよ！その漁場に一番

近いのが松浦魚市場なのです。

専門家にいわせても「松浦沖はあじにとって日本一住み心地のいい海」なのですから、美味しくないわけがありません。また、年間を通してコンスタントに月1000トン以上の水揚げがあるのは全国でも松浦だけ！つまり、いつでも新鮮なあじが味わえるということ。あじは夏場がピークですが、一番漁場に近い松浦は、1年365日、いつでも新鮮なあじが揚がると数字が示しているのです。」

刺身で食べられるほどの新鮮なあじを、アジフライに。その大海の恵は、ふっくら肉厚、フワフワ、サクサク！臭みがなくジューシーだ。間違いなく、日本一のあじなのである。

## 「アジフライの聖地松浦」、始動！

declaration

友田吉泰・松浦市長

アジフライTシャツ(当時のデザイン)も聖地のシンボル！松浦には季節の花や緑、温泉もあります。トレッキングやサイクリングコースの他、日本一の水中考古学まで、ぜひアジフライと一緒に楽しんでください！。

### 松浦アジフライ憲章

- 一、私たちは、松浦アジフライをこよなく愛しています
- 一、私たちは、松浦市で水揚げされたアジを、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、松浦アジフライのおいしさを深く追求します
- 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連携店一同

\* ノンフローズンは一度も凍らせず作ったアジフライ、ワンフローズンは水揚げされてすぐの新鮮なあじを捌き、その日のうちに粉付けして凍らせたアジフライを指す。



9

再び松浦鉄道 (MR) で市街地に戻る。昭和レトロな商店街のど真ん中の「Matsuo Nouen + Coffee」へ。そろそろ街角カフェへの恋しさも募っていた。だが、なんともここにもアジフライが! 「気軽にアジフライを楽しんでいただきたくて」。店主・松尾秀平さんは地元を盛り上げる若手キーマン。カフェは時に観光案内所的な役割も果たすという。

12:00 Matsuo Nouen + Coffee 松浦  
市志佐町浦免 1252 ☎ 0956・72・0267



酵母パンを使ったバンズはアジフライに合わせてサクサクの食感に調節。松浦でしか買えない松浦市オリジナル「アジフライグッズ」も店内で販売している。



10

松浦のアジフライを堪能した後は、腹ごなしも兼ねて「道の駅 松浦海のふるさと館」まで 15 分のお散歩を楽しもう。ここでのお目当ては、アジフライの巨大モニュメント。人の背丈ほどある聖地のシンボルの前でハイチーズ。

13:20 道の駅松浦海のふるさと館 松浦市  
志佐町庄野免 226-30 ☎ 0120・062・004



名産品の「阿翁石 (あおういし)」を使ったモニュメントは、「道の駅 鷹ら島」「松浦駅前」「とれたて福の島 (農水産物等直売所)」「松浦市役所前ロータリー」にもある。探し訪ねてみよう。

GOAL

6

2 日目。今日は海岸線を列車 (MR) で旅する。たった一駅、4 分の旅である。というのも、地元の足「松浦鉄道」は、運がよければ「アジフライ列車」に出遭えるからだ。

9:00 松浦駅 長崎県松浦市志佐町浦免 1038-3



「アジフライ列車」の運行ルート・時間は前日に発表。松浦鉄道 (☎ 0956・25・3900) に問い合わせよう。

7

「調川駅」に降り立つ。目的地は聖地の屋台骨「松浦魚市場」。2021 年に「高度衛生化閉鎖型施設」へと生まれ変わり、ここでは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。これは国内初である。

9:30 松浦魚市場 松浦市調川町下免 695



見学は要事前予約が必要。問い合わせ先は松浦市役所水産課施設管理係 ☎ 0956・72・1111

8

そろそろ空腹も限界に。魚市場内の食堂「大漁レストラン 旬 (とき)」で「ノンフローズン」を是が非でも。朝獲れ、海から 1 分、臭みゼロ! これぞ旨い旨さだ。

10:30 大漁レストラン 旬 松浦市調川町下免  
695 ☎ 0956・59・6544



毎朝入荷したアジでつくる徹底ぶりが話題でファンが多い。ただし市場関係者以外の利用は 10:30 ~ 13:30 までなので注意。

3

松浦は蒙古襲来 (元寇) の舞台となった地。弘安の役 (1281 年) の折、元軍 14 万人、4,400 隻の船の多くが、鷹島周辺の海域に沈んだと言われている。「松浦市立埋蔵文化財センター」では、海底調査によって引き上げられた遺物を展示している。

15:40 松浦市立埋蔵文化財センター 松浦市  
鷹島町神崎免 146 番地 ☎ 0955・48・2098



蒙古襲来絵図にも描かれた元軍の兵器「てつほう (炸裂弾)」。

4

鷹島から松浦市に向かう途中で立ち寄りたいのが「福島」。つなぐ棚田遺産 (ポスト棚田百選) の中でも格別といわれる「土谷棚田 (どやたなだ)」は必見だ。

土谷棚田 松浦市福島町土谷免



秋の「土谷棚田火祭り」では畦道に灯された 3000 本のキャンドルが幻想的な夜景を見せてくれる。

5

ホテルにチェックイン。旅の夜は地元の人が集まる町の酒場だ。市内 35 の連携店を掲載した松浦アジフライマップを参考に、「ごはんとおさけくぬぎ」を訪問した。

19:00 ごはんとおさけくぬぎ 松浦市志佐町  
浦免 1511-11 (☎ 090・1190・0048)



居酒屋だが子ども連れの地元客多し! 一人旅ならカウンターで小皿とクラフトビール、気取らない店の心地よさを味わって。

鮮度と情熱が決め手!  
アジフライの聖地を  
一泊二日で旅する

福岡空港から車で玄界灘沿を西へ 90 分。  
アジフライの聖地に到着だ。

START

1

旅は、人口約 1700 人の小さな島「鷹島」からはじめることにした。聖地宣言以来、市内約 35 の飲食店がアジフライを名物に磨き上げているという。「旅亭 吉乃や」もその中の一つだ。

12:00 旅亭 吉乃や 松浦市鷹島町阿翁浦  
免 649 ☎ 0955・48・2030



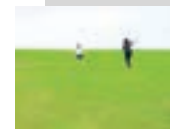
衣はサクサク中はふわふわ。臭みのないジュシーさにアジフライの概念が覆る。

2

聖地では道の駅でもアジフライが主役。「道の駅 鷹ら島」でアジフライバーガーをテイクアウト、島の北端「鷹島モンゴル村」へ。芝生の草原から玄海国立公園に浮かぶ島を望む。かぶりついたアジフライバーガーの美味しさも倍増の眺望だった。

14:30 道の駅 鷹ら島 松浦市鷹島町神崎免  
1636 ☎ 0955・48・3535

15:00 鷹島モンゴル村 松浦市鷹島町阿翁免  
1646-1



18 万 4000 平方メートルの広大な敷地に草原が広がる鷹島モンゴル村。潮風に吹かれてアジフライバーガーを頬張ろう。



# 最高の漁場と最新の設備

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」という輝かしい実績が背景にあり、2019年の聖地宣言(P2参照)以来、「松浦」アジフライが名物というイメージを多くの人々に持ってもらったように思う。では、なぜ松浦はあじの名産地

たりえたのか。そこには、九州西方沖から対馬海峡を通じて日本海に流入する対馬海流が大きく関わっている。松浦の沖合を流れる対馬海流はプランクトンなどのアジの餌になる栄養が豊富に含まれ、日本屈指の青魚の漁場となっているのだ。海峡の激しい海流に育まれたアジは、上品な脂がのり、キュッと引き締まった身のおいしさが特長だ。

特に4月から8月に五島・対馬海域とれる100g以上のマアジを厳選したものは「旬(とき)あじ」と呼ばれ、抜群の脂のり。全国各地に出荷され、高い評価を得ている。

そして鮮度。最高の漁場がすぐ近くにあるというだけではなく、水揚げから出荷までを衛生的かつ短時間で済ませられる最新鋭の魚市場の存在が、松浦のあじを特別なものになっている。

### 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」は生まれ変わった。同市場は1979年の開設以来、あじさばを中心にも有数の水揚基地だったが、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。

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」の同一施設内で行えるようになった。これは日本初!

さらに特筆すべきは、「HACCP(ハザップ)」など高度な衛生条件に対応したことで、輸入条件がひと際厳格なEUへの輸出不可能にしたことだ。松浦魚市場は2023年3月にEU-HACCPの施設認定を受けた。「八戸(青森県)」「塩釜(宮城県)」に次ぎ国内3番目の認定であり、西日本では初めてとなる!

新しい機械で  
少人数でも仕事が  
サクサク!

大漁だと  
ベルトコンベアーに  
あじがスラリ!

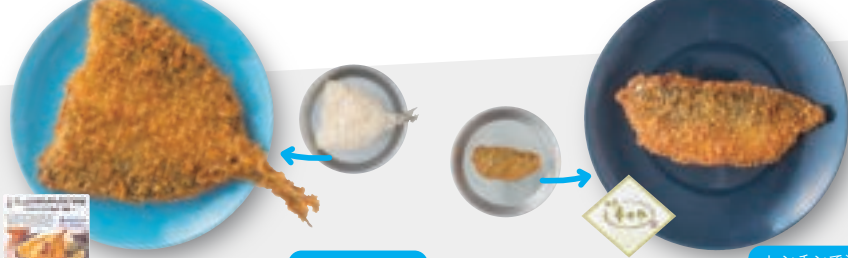
「氷」の進化は効果大! これまでの角氷から「シャーベット氷」に変換することで、氷が魚体を傷つけることがない上に、魚鱗の上下層を均一にムラなく冷却でき、鮮度を落とさないというメリットを生む。また、紫外線で殺菌された海水・電解質・真水の高圧水と、3つの洗浄水を使い分け、より高い衛生化も実現。

### 松浦魚市場

松浦市調川町下免695  
問/☎0956-72-1111(松浦市水産課)

Fish Market





**保栄水産 / 長崎産鳥ふくらサクサクアジフライ**  
 \*開き3~4枚(約500g)2,268円  
 養殖だから365日給餌。肉厚、開きで120g以上のみ厳選、パッタ液は卵不使用!

アジの旨味もありつつ、アジ特有のクセが苦手な方にも!一枚で副菜いらず!



梅山 Check!

**旅亭 吉乃 / 松浦を食べるセット 揚げたてアジフライ**  
 \*フィーレ5~6個入(220g)1,100円  
 朝獲れアジを揚げた後は、急速冷凍で-60度の冷凍庫で保管。揚げたての状態のままお届け!

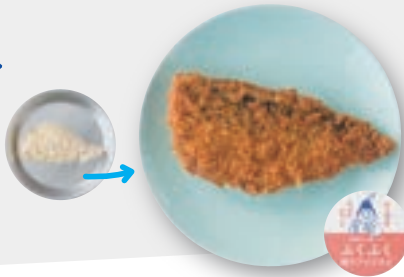
レンチンで楽々です、手軽でお弁当にはピッタリ。小型でバーガーにもOK



梅山 Check!

**梅山鉄平 判定! 冷凍アジフライ、“最前線”!**

福岡定食界の巨人「梅山鉄平食堂」の梅山鉄平氏が、松浦の冷凍アジフライを試食&判定!



**清祥 / ふくふく釣リアジフライ**  
 \*フィーレ3~7枚(200g)1,200円  
 一本釣リアジをすぐに生き加工の“極上鮮度”。無添加国産生パン粉仕上げでサクサク!

衣サクサク、中身ふんわり。脂の旨味も感じます。何もつけなくてOK!



梅山 Check!



**三陽 / 長崎県産 真アジフライ開き**  
 \*6尾(360g)1,000円  
 旋網漁真アジをワンフローズン仕上げ。旨味・栄養・水分を蓄えたまま高速冷凍!

衣とアジの大きさなどバランスが、松浦不動の味、パーティーには無敵!



梅山 Check!

**ENMAKI / 「アジフライの聖地 松浦」 えんまきのおじフライ**  
 \*フィーレ8枚(約350g)1,500円  
 水揚げ後の真アジを新鮮なまま加工。魚本来の旨みはそのまま、衣はサクサクで中身はふわふわに!

完成度高し、既製品感が少ない!揚げ焼き程度で済む薄衣は家庭で重宝しますね



梅山 Check!

# Ajifry × Frozenfood

ついに戦場は、冷凍アジフライへ。



Check! 2

『三陽』の冷凍自販機第1号機は聖地の心臓部、松浦魚市場に登場!その後、福岡市内中心部の3ヵ所に設置された。本社ビル(福岡長浜)と博多駅地下街にはアジフライをメインとした『三陽食堂』がある。

ママ、アジフライ!

Check! 1

冷凍アジフライ8枚入り700円、4枚入り400円で販売。銀だらみりん、さば白たまり干しなど同社の商品もある。

「冷凍」も、旨いのだ!

〈魚屋三陽〉/自販機設置場所:松浦魚市場入口、守衛室横。問:旬市場 ☎0956・72・2495

「現地が一番旨い!」。そんなあたりまえに最接近し、いつでもどこでもその口福を届ける。これが松浦アジフライの課題の一つであった。ここに手を挙げたのが国内唯一のアジフライ製造工場「三陽」だ。原料直接買い付けから加工まで一気通貫! シャーベットアイスなど特殊な技術で鮮度を保持し、一次処理から20分でスピード凍結するという高い加工能力を持つ業界の雄だ。その美味を「いつでも24時間どうぞ!」と、冷凍自販機を登場させたのだ。

一方、日本一のアジフライを全国各地へお届けするには、通販事業の広がりも必至だった。これまで主にアジフライの聖地松浦連携店が支えてきた聖地の味に、これからは「冷凍アジフライ」も加わり、ますます松浦の旨さに厚みが増しそうな勢いなのである。しかもどれも個性際立つ顔ぶれだ!

松浦アジフライおなじみの青いロゴとは違った、ひとときわ目を引くグリーンカラー！車体には「松浦アジフライを揚げた廃油で走る公用車導入を目指す」と、ある。つまり、「松浦の未来のためにバイオ燃料で走る公用車を率先して導入しながら、環境にやさしいまちを目指します」という、SDGs宣言というわけだ。

そしてついに2024年1月松浦市市民生活課所有の公用車1台に廃油が採用された。

この素晴らしい取り組みをサポートするのが、隣接する平戸市の企業『鶴丸設備』。1989年に創業、浄化槽の保守点検・清掃業を生業としてきた。その後、地球温暖化防止・環境問題解決、循環型社会構築のため、バイオディーゼル製造販売業を経営していた『ヒックコーポレーション』と合併。その代表だった上田博之さん（現鶴丸設備取締役）に就任は、いち早くアジフ

ライの聖地松浦の『廃油』に反応した人だ。

「松浦アジフライの廃油を私たちの技術で純度の高いバイオ燃料に精製し、軽油の代わりに使える燃料に生まれ変わらせているのです」と、上田さん。驚くのはそれが日本一の高純度燃料ということだ。半年前、純度99.95ウエイトパーセントという数字を記録しました。これは軽油よりきれいな油であることを示しています。上田さんは続ける。「今後、炭素税など地方の暮らしや企業活動が直面する問題は山積み。私たちは環境にいいものを安く提供することで、困っている人や企業を助け（田舎でも働きやすい環境）をつくりたいのです。それが松浦をはじめ、まちの定住促進にも自然環境を守ることにつながるからです。」

市境を越えて広がる輪。ECO×松浦の未来がさらに広がってゆくだろう。

# Ajifry × SDGs

松浦アジフライで、“車”が走る?!

松浦アジフライ、“市境”を越える  
長崎・平戸からラブコール!

海をキレイにする  
油に変えます!



鶴丸設備 取締役  
上田博之さん



松浦アジフライの連携店  
から月一回、廃油を回収。

精製後の違いは目にも明らか! 海も空もきれいになっていくはずだ。



聖地との  
コラボデザインイメージ

ガスレンジや換気扇、シンクや排水口の掃除などに使える海にやさしいバイオ洗剤(グリット)500ml 250円も開発。海を汚す界面活性剤ゼロ! 廃油をバイオ燃料に精製する際、出てるのがグリセリンだが、それを捨てずにこの洗剤に! 松浦アジフライを揚げた廃油と引き換えにこれを協力店舗に渡せば、海がきれいになり、店側も廃油の処理に困らず、店もピカピカに。好循環! 販売協力店ほか企業等とのタイアップOK! ただし現在、一般販売は本社(平戸市)までご来社の方のみに対応。

松浦市と一緒に松浦アジフライの廃油再利用を支えてくれる鶴丸設備の上田博之さん。アジフライの廃油由来のバイオ燃料は、ディーゼル車に利用可能で、松浦市は今後、公用車への採用拡大を検討している。

\*車はそのコンセプトカーとして撮影したのも

鶴丸設備 平戸市大久保町1732-4 ☎0950・23・3629







松浦アジ本来の味わいを引き出せるよう精進します。

ランチはアジフライ定食で提供。ディナーはコースメニュー（要予約）のみ。あじ不漁時にはランチを臨時休業するので、ホームページで確認が必須だ。



アジフライは仕入れに応じて価格が変動する時価（1180円〜）で提供。通常の火入れで作る「完熟」とレア仕上げの「半熟（写真）」から選べる。



驚くほど軽い食感のアジフライができました！

### 酒肴 あおもん

東京都品川区西五反田 2丁目  
31-4KKビルB1F  
☎ 03・6417・0636  
営業時間/  
月～日曜 17:30～23:30  
(LO 22:30)  
休/無休

「イ」は、うす衣なので最高の酒のアテになる。渡辺さんは「松浦の人はあじに対する愛情が深く、丁寧に扱うから鮮度が落ちない。だから美味しい！」と松浦産あじにぞっこんだ。

### 酒肴 新屋敷（あらやしき）

東京都新宿区高田馬場 2-2-15  
☎ 03・6205・6552  
営業時間/  
【ランチ】火～土曜 11:30～  
(限定20食、なくなり次第終了)  
【ディナー】月～土曜 18:00～21:30  
(LO 21:00)  
\*ディナーはセットコースのみ  
休/日曜。あじ不漁時はランチ休業。  
(営業の有無はホームページにて要確認。)



# 松浦アジフライを東京でも食す。

世界中のうまいものが揃う東京でも松浦産あじを使ったアジフライは注目の的だ。

「松浦産あじは日本一ですね！」とは、東京・高田馬場にある「酒肴 新屋敷」のオーナー料理長池田隼人さん。2年かけて日本中のアジフライの名店とあじの産地を訪ね、松浦産あじにたどり着いた。池田さんが努力の末に生み出したアジフライは、仕込みに余計な仕事をしない。シンプルに作ることで、あじ本来の風味を引き立てる。新屋敷のアジフライは唯一無二の新食感だ。限定20食は連日完売する。

東京・五反田にある「酒肴 あおもん」の渡辺慎一郎料理長も松浦産あじの虜になった一人。魚中心の居酒屋を始めるにあたり、看板メニューに選んだのがアジフライだった。

松浦に足を運び研究を重ね完成した「重さゼロのアジフライ」は、うす衣なので



## アジフライをもっと楽しむ共同宣言

- 一、いつでもどこでもアジフライを楽しむこと
- 二、一口目は何もつけずに食べることに
- 三、ソース派も醤油派もタルタル派も仲良く食べることに
- 四、美味しいアジフライを常に追い求めることに
- 五、美味しいアジフライに出会ったらそれを広めることに
- 六、アジフライに関わるすべての人への感謝を忘れないことに

# Ajifry × Lovely Friends!

松浦アジフライと、ゆかいな仲間たち。

いつでも  
ON AIR中!

日本初! 『アジフライ会議2021@松浦』開催。

久保川洋平さん  
\*三陽松浦営業所・部長  
日本最大級のアジフライ加工工場を切り盛り。松浦アジフライPRの強力サポーター!

下久保直人さん  
\*味楽きらく・店主  
(アジフライ提供店)  
釣りアジのアジフライ、第一人者。

松尾秀平さん  
\*Matsuo Nouen+Coffee・店主  
(アジフライ提供店)  
商店街のカフェでアジフライを提供するまちの若手キーマン。

池田隼人さん  
\*酒肴 新屋敷・店主  
(アジフライ提供店/東京)  
唯一無二、究極のアジフライ師。

永田弘樹さん  
\*西日本魚市・セリ人  
聖地のアイコン、破壊力満タンの笑顔のイラスト・セリ人はこの人!

木村英里さん  
\*フリーアナウンサー (MC/横浜市)  
今回のMCで初の松浦上陸、紅一点で会議をリード。

植野広生さん  
dancyu食いしん坊倶楽部部長  
全国の食いしん坊のための食と暮らしを豊かにする体験型メディア「dancyu」の前編集長。もちろんアジフライは大好物!

アジフライファンを多くに湧かせたことは言うまでもない。「アジフライをどう食べるか」「開きとフィレ、おいしさの違いは?」「アジフライに合うソースとは?」「アジフライに合う酒は?」。さまざまな話題に90分の持ち時間は足りないほどだったが、最終「アジフライをもっと楽しむ共同宣言」を採択するに至ったことは、聖地だからこそ花開いた快挙!といえよう。

〈アジフライの聖地松浦〉宣言から約5年。小さな一歩一歩を重ね、私たちはここまでやって来た。その間新型コロナウイルス感染症との戦いという長い年月にも負けず、市外から近県へ、九州から全国へと少しずつ〈アジフライの聖地松浦〉の名が遠くまで届くようになったのは、友田吉泰市長をはじめ、オール松浦が積み上げた、まちの勝利だ!

その一つの大きな成果が、2021年12月17日に松浦市で開催された「アジフライ会議2021@松浦」であるように思う。アジフライの魅力を論じ合うこのオンラインイベントはYouTubeで全国へ同時配信されたのだからアジフライ愛好者代表として、人気雑誌「dancyu」の植野広生編集長(当時)を筆頭に、会議に参加した6名の論客たちはアジフライについて熱い議論を交わし、会場はもちろん、会議を見守った全国



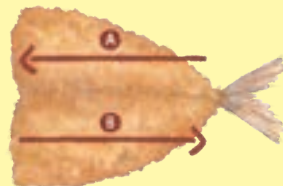
# クレッシェンド& デクレッシェンド食べ!

dancyu食いしん坊倶楽部部長

植野広生が薦めるアジフライの食べ方

通常、アジフライは尾ビレをつけたまま身を開いて揚げます。そして、ほとんどの人が三角形の底辺(尾ビレの反対側)から食べているのではないのでしょうか。

しかし、アジの構造を考えてみてください。頭に近い腹側に脂がのっけていて、尾ビレに近い方は身が締まっている(脂ののりは薄い)。ということは、頭の方から尾ビレの方に食べ進むと、一口目に味の濃いところを食べ、身



身がしまっている尾の方から食べ  
脂のツよい腹側へもう一方は  
脂のりが身のしまりを味わい フィニッシュ!

側から腹側へ向かって食べ、次いでもう片方(B)の腹側から尾ビレ側へ向けて食べます。  
Aは脂のりがあります。音楽用語で言うところ

のクレッシェンドです。Bはその逆でデクレッシェンド。これを我々(つ)アジフライ好きは「クレッシェンド・デクレッシェンド食べ」と呼びます。これにより味わいは右下のグラフのように変化します。静かに幕の開いたアジフライ交響曲は徐々に盛り上がりながらクライマックスを迎え、後半戦は感動を噛みしめるように穏やかな終焉に向かっていくのです。

が締まっているものの味わいが薄い方へと食べ進めることになり、いきなり盛り上がって、最後におとなしい味で食べ終えることとなります。できれば、尾↓腹↓尾という流れで食べること、徐々に味わいが強くなり、ピークを味わってから静かな余韻に浸る、という食べ方が理想です。  
そこで、まずは三角形の真ん中に箸を入れ、二つに分けます。で、まずは片方(A)の尾びれ

