



meets!  
まつら

MATSUURA  
vol.13 2018.8.10



あじは、味なり。  
味は、人なり。



アジフライの聖地  
宣言書。



meets!  
まつら

2019年まで保存版!

# あじは、

「松浦を、アジフライの聖地にする」。

# 味なり。

新たに長崎県松浦市長に就任した

「友田吉泰」市長のビジョンだ。

2019年、この「日本一の大衆魚」が、  
松浦の高級魚、ふぐ・まぐろを飛び越えてゆく。

さて、あじは「鱈」と書く。読んで字のごとく、「参」が旧暦の3月（太陽暦の5月）にあたり、この頃がマアジの旬だからその名がついたという説がある。しかし他方に「アジは味なり。その美なるをいう」と、江戸時代の朱子学者、新井白石の言葉も残っている。縄文時代から日本人に愛されてきたあじは「その美味さに参った！」ということから「鱈」と呼ばれているらしい。

## 心が小躍り、アジフライ。

そして、アジフライだ。「鱈」を油でからりと揚げタルタルソースで食す（醤油派もいるが）、ニッポンの定食の王道だ。家庭の食卓では、子どもからお年寄りまでが「好物」にもれなくその名を挙げるほど。ステーキのように爆発的な「馳走感や、カレーライスのような無条件の常習性はないが、そ



庶民の味、アジフライへ！

長崎  
松浦



小さくても、力もち。

あじは、北海道から九州までの沿岸域で群れをつくり、水深2m足らずの港内から150mの深海まで日本全国、広く棲息。場所によって産卵期が移り変わるため、ほぼ一年中、日本のどこかで旬を迎えている。ただし、大量に獲れても最も脂がのっているのは3月下旬〜8月までだ。

回遊性と地付き（あまり回遊しない）の2種類があり、回遊性は旋網漁法で大量に、地付き（瀬付き）は釣り・定置網で獲る。「味」はもちろん、その小さな体に秘めた栄養パワーが、最も知るべきあじの底力！生活習慣病の予防に効果のある青背魚といえは、あじ、いわし、さばがその代表に挙げられるが、あじ（＝マアジ）のたんばく質含有量は20%以上あり、魚の中でもトップクラスなのだ。

それでも、「今日はアジフライよ！♪」という台所からの声に、なぜか心が小躍りするのを自覚する人は多いはずだ。アジフライの立ち位置って、そういう意味でかなり特殊といえる。  
「日本一のとらふぐの養殖地」  
「日本有数の養殖クロマグロの産地」をうたってきた長崎松浦のPRシーン。今度はこの「あじ」が、最前線だ。

あじ/鱈	条鰯綱/スズキ目/アジ科
属	Japanese jack mackerel
英名	長崎県、島根県、愛媛県、大分県、 千葉県、鹿児島県
代表的な産地	ビタミンB、ビタミンD、カルシウム、DHA、EPA、 たんばく質、カリウム、タウリン
主な栄養素	

# 海に一番近い、アジフライ。

実は、かつて松浦市は石炭でにぎわったまちだった。炭坑の閉山後、昭和54年に「松浦魚市場」が開設されてからは、あじ・さばの水揚げにおいて日本屈指の水産のまちに転身！とりわけ「あじの水揚げ量」は現在、三年連続日本一を誇り、誰もが認める漁業のまちに生まれ変わったのだ。

その松浦魚市場が再整備を進める中で、2018年6月、事務所棟をリニューアル！鉄筋3階建て、延べ3700平方メートル。2つの飲食店が同居したことで、市場内で働く人はもちろん、「一般客が気軽に入れるようになった」と、地元客や観光客で連日にぎわっている。それはまさに

松浦の悲願！長年の夢だった。

この新事務所棟にはこれまで市場内にあった食堂のほか、市街地中心部の料理店が入店。それぞれの持ち味を生かし、松浦一軒な海の幸を提供している。

目の前は、海！海に一番近い両店の「アジフライ定食」は、まさに松浦PRの急先鋒！

その究極の美味しさを紹介しよう。



松浦市福岡事務所  
シティプロモーション  
推進員  
田部ひとみ

昭和60年以來、松浦魚市場で食堂を営業してきた「魚市食堂」。  
2018年5月に移転オープン！

## 新「松浦魚市場」を2倍楽しむ方法

### 1. 入店は「13時」までが基本。

魚市場の朝は早い。というより、ここでは朝も昼もない。世の中がまだ夢うつつの暗いうちからセリが始まるのだから、閉店は14時。活気に満ちた魚市場の一日が終われば、そこから先は、また旨い魚へ向かう明日への準備だ。

### 2. 「今日はなんがよいか？」が、正解。

その日の旬もある。船の運や天気、時の運…たくさんの運の巡り合わせを乗り越えて、松浦の幸はここへ運ばれて来る。品書きはあって無いものと思うが正解。その証拠に、魚の名を冠したメニューは極少だ。なぜなら、その日の美味は「母ちゃん (P5)」と「大将 (P6)」がよく知っているから。最後は、素材を生かす「腕」で、美味をしっかり支えている。

### 3. 「海のご機嫌」次第と心得る。

ない時はない。美味しさは「海のご機嫌」次第と心得よ。時化、大雨、台風、月夜…ない時に“出る”ほど不誠実なことはない。ない時はないが、その代わり、ある時にはたっぷり。これが魚市場食堂の心意気だ。

### 4. 「客」こそ、旬の配達人と知り。れ。

魚市場で働く人々の胃袋をあずかっているのが市場の食堂だ。漁師、選別員、競り人、仲買人…海を知り尽くし、海に一番近いところを生業とする彼らが集えば、そこには海の“トクダネ”が渦巻いている。「今日は何の魚、食べてます？」と、話しかけてみよう。彼らが食べているものこそ、今日一番の旬のはずだ。

### 5. 「おすそわり」を持って帰る。

美味しい松浦に出会ったならば、その口福を持って帰ろう。海から“最速1分”の新鮮さと、市場ならではのお得が自慢の「販売所 (新設/1F)」は、常にその日の旨さ最前線！鮮魚・加工品がずらり。おすそわけて誰かを笑顔にできたら、味わたった口福はきつと2倍になる。



手際よく魚のサイズや種類ごとに選別を行う「選別員 (通称、えりこさん)」。鮮度を保つために素早い作業が必要



セリが始まると真剣な顔つきに！

揚がった魚を前に、魚市場独自のセリのやり方で、およそ50~60人の買受人さんと値段を決めていく。すばやく適正価格を判断し、落札



松浦魚市場  
長崎県松浦市調川町下免695  
鮮魚・加工品販売所  
☎0956・72・2495 / (一社)松浦魚市場協会  
営業時間 / 9:00~15:00  
休 / 土曜、魚市場定休日 (毎月1回3日間)



鮮魚・加工品販売所



ここが、

# 魚市場の食堂です。

「母ちゃん！」と慕われる「魚市食堂」の坂本義江さん。  
「大将！」と頼りにされる「大澳レストラン」の荒山正志さん。  
二つの店がここで、アジフライの聖地を支えます。

松浦魚市場(旧事務所棟)に食堂を開いたのが、33年前。肝っ玉かあさんこと、坂本義江さんが切り盛りする「魚市食堂」は、長い間、ここで働く競り人や仲買人、漁師たちに愛されてきた店だ。

「新棟に移って変わったことといえば、建物の壁や天井が新しくなったことだけ」と、坂本さん。店の看板ともいえる品書きだつてそのまんま。「たくさんの漁師さんとの30年来のおつきあいが命です。電話一本で海の様子、今

## 海から、電話一本！ うおいち 魚市食堂



「毎日アジフライしか食べない常連さんもありますよ。中骨も丁寧に処理された母ちゃんの鯔フライ定食650円。激安！ふわ、旨つ！」



次男(荒士さんと)、次男の嫁(ななさん)。家族で切り盛り。

長崎県松浦市調川町下免695  
☎0956・72・3794  
営業時間/5:00~14:00  
休/土曜、松浦魚市場の定休日

日の揚がり、届く量を日々情報交換。だから、まだ港に船が着いてなくても(今日のお魚定食)は私の頭の中に(笑)。その看板料理に、型がないのも、魚市の自慢だ。「ない時はない。獲れた時に獲れたし」。だから、獲れた時には、あじなどは背切りから胡麻和え、煮付けにするなど同じ魚でも飽きないよう、いくつも違った味わいを提供します」。

朝4時、店に着いたら戦闘開始！仕込みながら片手で注文の電話を受け、船に持ち込む漁師の弁当予約までこまかく対応。その数だって半端ない！朝食も昼食も境目がない毎日だ。母ちゃん、母ちゃんと、次から次に常連たちが「今日の旨い！」を聞きたがる。

一方、こちらは、明るいポップカラーの店内が、子ども連れや女性客に入りやすいと評判の「大澳レストラン」旬。若旦那と料理長、

## 海から、最速1分！ 大澳レストラン

魚市食堂さんと盛り上げるバイ！

荒山正志料理長は、その道40年の大ベテラン！



旬あじの刺身、活き造り風。



海から揚がれば、すぐ捌きだ！

長崎県松浦市調川町下免695  
☎0956・59・6544  
営業時間/6:00~14:00  
休/土曜、松浦魚市場の定休日

若い感覚を生かした店づくりだが、やわとは無縁！「素材が悪ければ、その魚が旬でも出しません」と職人気質の荒山正志料理長。そして若旦那の小松弘晃さんにいたっては、「ここは目利きの達人、舌の超えた厳しい審査員、がお客さんの半分以上。そんな方々が毎日食べにくるので、毎日、全力投球です」と、きっぱり。また、「青年部の同世代がまち場と同じように商いをがんばっています。だから、彼らと連携して松浦を盛り上げたいんです。つまり、まちにあるものはここでは出さない。うちではこの場所です。しか楽しいものを提供して、食後のコーヒーは後輩の店(Matsuo Nounen+Coffee)を案内するなど、お客さんには松浦を回遊してもらいたい」。

新・魚市場はこれからますますアツくなる。

昼

## 昼なら、魚市場の こんな『二刀流』が正解。

「半身は刺身、半身はアジフライで。まるごと一匹を味わい尽くす二刀流！『昼』の大正解だ。『旬あじの定義は4〜8月の時期ですが、脂ののり次第では7月でやめます。いいものしか出したくないので」と、きっぱり。荒山料理長のお眼鏡にかなわなければ、この定食は夏本番を前にして終了もあり、ということだ。旬あじの旬、というより、目の前の魚の旬。「その旬を過ぎたら自信を持って出せないから」と付け加える。刺身、アジフライ、小鉢に茶碗



盛付けも優雅な佇まい。旬あじ定食1,000円。



大澳レストラン 旬  
長崎県松浦市調川町下免695  
☎0956・59・6544  
営業時間/6:00~14:00  
休/土曜、松浦魚市場の定休日

## 「旬あじ」の、正しい食べ方。

五島沖から対馬海域で、4月から8月までに漁獲した100g以上の真あじ。松浦市が誇るブランド魚「旬あじ」だ。春夏限定の楽しみだから、味わうならその旨さ、正しく、完璧に！

夜

## まち場の夜なら 探究人の店が正解。

「アジフライらしく、開きで。アジフライらしく、300円台で。」アジフライをアジフライらしく楽しむ。これが、大将・百武勉さんのアジフライ論だ。自らを料理人ではなく「探究人」と唄い、漁師・仲買人に学んでは、独学で積み上げた「旨い魚の食し方」を常に研究・検証し続ける鬼才である。あじは刺身用のあじと、アジフライ用のあじ(旬あじ)と分けて仕入れる。二刀流！捌いたあとは「日寝させる」ことで、余分な水分を抜きアミノ酸を体



酒の肴のアジフライは堂々の380円！「二度揚げで外カリッ、中ホク！最初の揚げが火を入れるため、一度取り出し、余熱でじんわり中まで熱を入れるんです。二度目は食感のため。1分程度でカリッとジューシーに。それに僕は胡椒は打たない。その強い香りがあじの風味を消してしまうから、塩だけです。」



「浜値(水揚げされた港で取引される値段)で仕入れられるからこのお値段が可能に。仲買人<田源商店>さんとは長年の付き合いですから」と、自ら惚れきったそのパートナーのネーム入りポロシャツを着る百武勉さん。背中には「ピンク番長！」どこまでも個性派！

旬味 百伝DEN  
松浦市志佐町浦免1506-2  
☎0956・72・3233  
営業時間/18:00~24:00  
休/日曜



内に倍増させるといふ。さらに二度揚げで食感をコントロール！「そりやめんどくさいですよ、捌きもフィレ(形)がラクだし、揚げるのだって一度で済むならそっちがいい。けど、アジフライは腹から開いた丸い形にシズルを感じてしょ。それに二度揚げの方が食感がいい。パン粉だって粗挽きのパン粉(耳まで砕いた)を使うと口あたり、ザクザクとしたパンチのある食感で美味しいんです。」

探究人のアジフライ。ぜひ。

# 友田市長、 アジフライに 恋す♡

あじの水揚げ量日本一のまちで  
作られるアジフライは、  
日本でもただ一つ！この松浦市だけ。



この日、友田市長が市長室で味わったのは「鶴屋旅館のアジフライ定食（1200円）。旅館の女将らしい上品な盛り付け、繊細な器づかいはさすがだ。09056721155



## 友田市長が考える

### 「アジフライの聖地」認定の条件とは！

その一、  
原料が「**松浦魚市場**」で水揚げされたあじ、  
もしくは、**松浦近海**で獲れたあじであること。

その二、  
アジフライの加工は「**ノンフローズン**」  
もしくは、「**1フローズン**」までとする。

「2018年2月に市長に就任し、これから松浦をPRするにあたってはもっとインパクトがいくるなと思ったのです。もちろん、松浦には知名度のある（体験型旅行）といったPR素材はあるのですが、ほかにものびしろがいっぱいあるのにもまだまだ活かされてない、と。私は唐揚げが大好きなんです（笑）、大分中津はその聖地として十分な知名度がありますよね。実は、鷹島で目覚めたんですよ、ほかのどのまちより松浦のアジフライが美味しいって。しかも水揚げ量日本一という看板がある。それはつまり、活きのいいあじが日本一集まっているということ。そのあじでつくるとですから、アジフライの聖地と堂々と語るではないかと思いましたが。それを内外へアピールしたい手はありません。」

友田市長のビジョンは、シンプル

ルで明確だ。そして、アジフライの定義はもっと具体的である。

ノンフローズンとは文字どおり、一度も凍らせないでつくったアジフライのこと。松浦魚市場もしくは松浦近海で水揚げされたあじをそのままパン粉をつけ揚げたもの。1フローズンとは、その日に松浦で水揚げされた刺身レベルの鮮度のあじを捌き、その日のうちに粉付までして凍らせてアジフライのこと。

「この処理の仕方では味が全然ち

## 高校生が「アジフライ」でCM大賞受賞！

松浦高校放送部の生徒が制作したコマーシャル（CM）作品「アジフライ×野球」が、長崎文化放送（NCC）の「ふるさとCM大賞」で準グランプリを獲得。CMの内容は、野球の試合で外野フライを捕ったグローブの中にボールではなくアジフライが入っていた！というもの。ユーモアに富んだ作品となっている。



<http://www.ncctv.co.jp/cm13gp2>

がうのです。松浦のアジフライはそこにこだわりたい。もちろん、ノンフローズンがベストですが、魚には旬があります。あじは一年中獲れる魚ですが、やはり夏場を過ぎると脂も落ちてくるものです。これをカバーするのが市民のみなさんの力！たとえば、ソースだつてアジフライの一部。（こうの店はこのタルタルソース）（こうはこれ、ふつうのソースが一番）（今度にはアジフライドッグだ）（へいや、アジフライバーガー）（と、市内飲食店のあちらこちらでアジフライの美味しさを支えるソース談義・アジフライ文化を深めていってほしい。そんなまちをあげての動きこそが、アジフライの聖地たる所以となるはずです。」と、友田市長。

2019年のアジフライの聖地「正式宣言まで、カウントダウン、開始だ。」

## 海のリズムを考えると、「月夜間」はアジフライ。

四方を海に囲まれた海洋国、日本では、古来より「月」が及ぼす潮汐力が暮らして密接な影響を与えてきた。漁を生業とする港町は、それが今でも日々のあたりまえだが、時にその慣習は都会人を驚かせる。

最近では漁もかなりハイテク化がすすみ、月の満ち欠けや潮汐を気にせずとも魚群探知機を携え漁に出ることも多くなつたと聞く。しかし、海のリズムは月の満ち欠けに左右されるものだ。漁師たちはやはり旧暦に合わせて暮らし、漁をする。松浦魚市場も「満月の前後」約3日間を休日し、さらにその3日を含めた前後1週間を「大型旋網定時休漁期間」、つまり漁のためにひと月も海上で暮らし、その間、家に帰らない旋網船団員の「休日」としている。市場も食堂も、みんなお休み。漁師もみんな、月がまるくなれば漁をやめ、家族のもとで束の間、羽を休めるのだ。これを「月夜間(つきよま)」という。

「満月は月明かりで新聞が読めるくらい明るいでしょう。旋網漁船は集魚灯を使い漁をしますから、満月の夜はその効果が落ち、あじもそうですが、全体的に漁獲量が少なくなるので漁を控えるのです」とは、西日本魚市株式会社の吉田光也社長。

「でもそれだけではありません。月夜間は船員の休養のほかに、資源保護のためでもあります」と、続けた。資源保護とは、せめて船団員の休日くらいは、魚たちも悠々自適に大海原を泳いでいて欲しいという願い。人間目線ではあるが、魚を追い込み過ぎず、過大な漁をしないという、漁業に従事する者たちの心の佇まいだ。

「だからこそ、美味しい旬に美味しく食べてあげる。これが大切です。ここは最速1分で、セリから食堂や販売所に魚が届く魚市場。鮮度のよいうちには刺身で楽しみながら、その一方で、刺身で食べるくらいいいあじをきちんと大事にとつておいて、水揚げのない休漁日にアジフライでいただく。そんな美味しい暮らしの知恵も、アジフライは可能にするかもしれません。また、子どもにとつてもアジフライは魚食習慣の一役に。幼いうちは「刺身は生臭い」「焼き魚は骨があつて食べにくい」と嫌いますが、へでもアジフライは美味しいーんという子どもたちが多いでしょ」。吉田社長が付け加えた。

月と漁の間にある、アジフライの物語。

## 月と、漁の間で。

ふぐ、まぐろ、車えび……これら、高級魚の影に隠れているかのような「あじさば」は、松浦でもっともよく獲れる魚種。とくに「あじ」の水揚げは日本一を誇り、市長の「松浦をアジフライの聖地に！」というビジョンが後押しをする格好で、2018〜2019年は、松浦は「アジフライ」一色に染まりそうな勢いだ。そんな中、このアジフライの台頭！松浦魚市場に隣接する水産加工団地内に加工工場を持つ「株式会社三陽」の「魚屋が生から作った真あじフライ（生パン粉使用）」は、2016年12月の「第54回長崎県水産



株式会社 三陽

注文受付：一般社団法人 まつら観光物産協会 ☎0956-76-8822 <http://matsuura-guide.com/13202/>



加工振興祭水産製品品評会」において水産庁長官賞を受賞している。

刺身用の高鮮度のあじを生のまま加工し、急速冷凍！独自の製法で、松浦の一般の旨味をギュッと凝縮！「小骨も一本、一本、丁寧に取除いているので安心して召し上がりがいただけます」とは、製造担当者。従来の他社商品のアジフライの加工は、冷凍したあじを中国へ運び、衣をつけたあと再び日本へ運ぶというスタイルが主流。一方、こちらは松浦ですぐ鮮魚をフレッシュ加工しているので、揚げ上がりもふっくら柔らかい。格別の味わいと食感が特長だ。



meets! #1's vol.13 2018.10  
松浦市福岡事務所  
福岡市中央区大名2-8-18  
天神パークビル4F  
☎02-406-2180  
matsuura@city.matsuura.jp  
meets@matsuura.wixsite.com/  
nicemeets



## 松浦から、全国区へ！ 日本の「魚食」を変える。



「松浦の食材に、福岡の技を」。2017年にスタートした、まちと料理人のセッションは、2018年の2月に一つの集大成として大きく花開いた。松浦シティホテルで150人が集った食の祭典「M session vol.2」において、福岡を代表するフレンチ・イタリアン

## 福岡の料理人も惚れる！松浦の幸。

### 青島 ハーブ鯖

サバサンド by 中島英人

「ハーブ鯖は臭みがないためさまざまな食材なじみます。皮目を香ばしく焼き、野菜と共にパンに挟めば、ちょっと豪華な軽食に。ひと手間かけたタルタルソースで食べ応えも◎！」

### 博多ミラベル 21

福岡・九州を代表するフレンチ・イタリアンの一流シェフ集団が2006年に結成したNPO法人。食を通じた社会貢献により、食の未来を真面目に考える志熱き「職人」たちである。松浦市×博多ミラベル21のコラボレーションを「M session」と名付け、昨春からさまざまなシーンで表現している。



中島英人  
ピサナリ  
福岡市中央区春吉2-16-12  
☎092-721-1713



樋口勝史  
シェ・ヒグチ  
福岡市南区長丘5丁目25-25  
☎092-555-5456

### 松浦 猪肉

猪バラ肉とごぼうの煮込み by 樋口勝史

「松浦市のイノシシ加工場の素早く的確な下処理の巧みもありますが、松浦の自然豊かな地で育った猪は、甘み、旨味に富んでいますね。野菜と猪を水から煮込んだだけで、これほどの旨味が出るとは驚きでした。」



### 編集後記

「meets!」発刊から7年目。これまで、松浦が生業とする「漁業」を中心にさまざまな松浦の魅力を紹介してきましたが、今回、誰もが入れる魚市場食堂の登場で、「現地で楽しめる松浦の幸」に強い「武器」ができたことを、心の底からうれしく思います。アジフライの聖地へ向け、発信！