

KIWAMI MARKET

【問い合わせ】

松浦市 文化観光課 観光物産係

〒859-4598 長崎県松浦市志佐町里免365番地 ☎0956・72・1111

【通販サイト】

まつうらどきどきマーケット

(一般社団法人まつうら観光物産協会)



【ふるさと納税特設サイト】

「青のまち・松浦市」

(松浦市文化観光課 ふるさと納税・魅力発信室)



【松浦市】

「松浦の極み」

(松浦市文化観光課 観光物産係)



海も、里も、人も、
松浦クオリティ、極まつーばい。



松浦の極み

MATSUURA no KIWAMI



きわ 海、里、人、極まる。



長崎県松浦市

豊かな潮が育てる海の幸

カモメも漁師も忙しい魚市場

島に響くおばちゃんの元気な声

空色に染まる棚田の郷

里の農家は風を読み

町の老舗菓子屋は声を聞く

聖地を生み出す味わいあれば

元寇の歴史が息づく石工技術がある

この土地に根付いた確かなものづくりが生む

日本に誇る、唯一無二の品質

それが、『松浦の極み』

そのひとつひとつが、地域を支え

生産者と消費者をつなぎ、次の世代へ受け継がれる

松浦が紡ぐものづくりは未来を創る種となり

松浦と、そして未来を照らし続けます

アジ漁の頂点へ アジ

魚がどこでどのように獲られたのか、
どのような経路を経ているのか
トレース（追跡）できる
安心安全の真アジを使用した
加工品を販売しています。



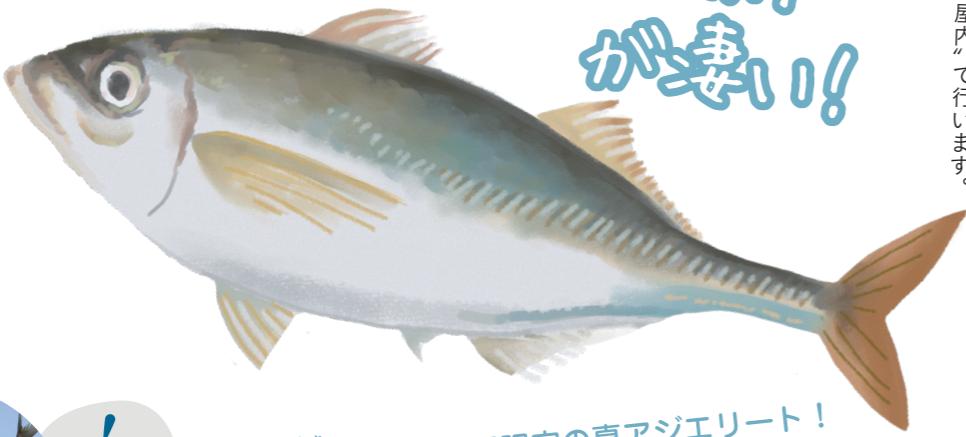
日本遠洋旋網漁業協同組合

冷

製氷技術も松浦が本拠地！
『製氷』でも製造量日本一！

漁獲した魚をすぐに冷却する氷や
鮮魚を全国に送り届けるための氷など、
鮮度を保つことができるよう
製氷・冷蔵事業にも力を入れています。

水揚げ量と製氷技術 が凄い！



！
プレミアムな『旬あじ』は期間限定の真アジエリート！

『旬あじ』は、五島・対馬海域でエンマキ組合所属の旋網（まきあみ）船団が
4月～8月に漁獲した、1匹あたり100g以上の厳選された真アジのことをいいます。
脂のりがよく刺身ではとろけるような食感、干物や焼き魚でもふっくらとした身が人気！



真アジ、水揚げ量日本一！

松浦市は「真アジ」の水揚げ量日本一。五島・対馬海域では、年間10,000トン以上が水揚げされています。「回遊性」と「瀬着き（あまり回遊しない）」の2種類があり、回遊性は旋網漁法で一気に大量に、瀬着きは釣り・定置網で漁獲されます。回遊アジは締まった身と程よい脂が、瀬着きは脂がのってふっくら肉厚です。



日本トップレベルの衛生管理認定！

松浦魚市場が日本初の
「高度衛生化閉鎖型荷捌き施設」として、
日本遠洋旋網漁業協同組合の冷凍庫と連結。
アジの陸揚げから選別・荷捌き・冷凍・出荷まで
一貫して“屋内”で行います。



松浦のアイコンといえばコレ！ アジフライ

原料の分量など
試行錯誤の連続でした。
綿密な計算で品質の安定と
効率的な生産体制が整い、
全国への供給ができるようになったとです！



株式会社三陽
久保川洋平さん

即ち品質外 太鼓判！



天然だけじゃない！
冷凍こそ食材の真価が問われる！
何度も何度も実験を重ね、
解凍販売されることを考えたレシピに。



！ アジフライは“美味しい”から
“楽しい嬉しい”にシフト！

アジフライを揚げた廃油で走る公用車、アジフライの吊り革が
ゆらゆら揺れる電車、アジフライグッズなどが登場。アジフライプランディングで地域おこしに取り組んでいる松浦市です。



『アジフライの聖地 松浦』現在36店舗の連携店!!

アジの水揚げ量日本一を誇る松浦市。2019年の「アジフライの聖地」宣言以来、日本中にその名は広がり、全国メディアを賑わせています。松浦アジフライ憲章には、松浦市又は松浦市周辺海域で漁獲されたアジを使用すること、ノンフローズンまたはワンフローズンで提供するルールなどが掲げられ、市が日本に誇る観光コンテンツになっています。

*2025年3月現在

形 サクサク！ザクザク！の秘訣
絶品食感を引き出す“パン粉”

配送する際に重みで潰れて
サクサク感が無くならないように、
サイズを計算してパン粉を
つけています。



日本有数の水揚げ量
サバ

飼料メーカーさんからのアドバイスが
『長崎ハーブ鯖』の始まりなんです。
今ではそのメーカーさんと私の所属する
長崎サバグループで
本格的に養殖しています。



谷川水産株式会社
谷川政勝さん

味

秋冬限定！むっちり系の
天然サバブランド「旬さば」

五島・対馬海域を漁場とする、
10月から2月に獲れる真サバのうち、
日本遠洋旋網漁業協同組合所属の船団が
水揚げする一匹400g以上の
天然の真サバが『旬さば』。
荒波で揉まれた身は、
締まっていて
脂がのりがよく濃厚。



リーダーは中心に集まる！ おなかいっぱいの合図は？
松浦の養殖場に行くと鯖がぐるぐる回遊。
人の気配や音を感じてサバも海に上がってくるのですが、
実は渦の中心にいるサバは権力が強いリーダーサバ。
お腹いっぱいになると水の底に沈んでいく姿はわかりやすくて可愛い！



日本最高水準の『松浦魚市場』が鮮度のカギ！

松浦市はサバの水揚げ量も日本トップクラス。松浦魚市場は陸揚げから選別・荷捌き・冷凍・出荷まで一貫し、“屋内”の同一施設で行える日本初の「高度衛生化閉鎖型荷捌き施設」です。天然のサバと養殖サバ、また『旬さば』や『長崎ハーブ鯖』といったブランドサバもあり、サバのポテンシャルの高さが人気のカギになっています。



サバの西京漬けも
ふっくら美味しい！

色

年中“旬”！自然派の
養殖サバブランド『長崎ハーブ鯖』

厳選されたハーブを4種類与え、
肉質改善された養殖ブランドサバ。
緑がかつた見た目が特徴で、
血合いも鮮やか。
身は透明感があり、
青臭さもありません。

脂の乗った旨い腹身部分を1匹分丸ごと
旬(とき)さば缶詰

技

「腹腔内蔵抜き（バキューム）」を使って
一瞬で内臓を綺麗に抜き去ることができます。
小骨や内蔵に寄生したアニサキスも一気に除去！



旨み・味・風味缶(完)壁！



味

味噌・醤油・水煮の3つ！
1缶1000円の
プレミアムな味わい



ご飯のおともにピッタリなコ
クがある「味噌煮」、さっぱり
とした味わいの「醤油煮」、素
材の旨みそのまま詰めた
「水煮」の3種。

原料選定から検品までALL手作業

旬さばとは、長崎県の五島・対馬海域にて10月から2月に漁獲される400g以上の真サバのこと。松浦魚市場で水揚げされた旬さばの一番脂の乗った旨い腹身部分のみを贅沢に1匹分丸ごと入れています。ベテラン職人の目利きで、見た目、重さ、品質により良い物を厳選し急速冷凍。製造の段階で旬の美味しさそのままに一つ一つすべて手詰めで製造。

養殖レジェンド!! トラフグ

珍しい漁協直営の加工場!
美味しいさの秘訣は、『冷凍』にあり
冷

養殖生産量日本一！始まりは「鷹島町」

天然トラフグの産地であった松浦市鷹島町。トラフグの養殖は1976年に開始されました。2007年から2018年の12年間に9回も養殖の生産量、全国トップに輝く実績を持つ松浦市は、養殖トラフグ一大産地として知られています。使われている飼料には、水揚げ量日本一のアジなどを主に使用。雑味がなく研ぎ澄まされた味わいが特徴です。

！ 全てを余すことなく食い尽くす！
ビールのお供にぴったりな隠れメニューも
ふぐちり鍋をはじめ、
ひれ酒の香ばしい風味や白子の濃厚な味わいまで、
余すことなく美味しく楽しめるトラフグ。
じゅわっと旨み広がる「ふぐの唐揚げ」も
根強いファンがいる人気メニューです。

1日以上寝かせることで
旨み成分UP!!
毎日食べても飽きはこないし
冷凍しても食感そのままが魅力!!
やっぱりトラフグは王様ですね！

新松浦漁業協同組合
松浦水産加工場
椎山 篤さん

味
“一番おいしい旬”を年中楽しめるのが養殖
天然フグの方が書きがいいという方もいますが、痩せ細ついていても天然。
一方で、一番脂が乗つて美味しい時期を計算して出荷できるものが養殖。
淡泊ながらも力強い風味が最高です。

島の暮らしから生まれた逸品 青島かまぼこ

私(上場)は測り・レシピ開発の担当、
益山さんは“密封”的プロ、
山下さんと崎村さんは“形成”的プロ！
それぞれの得意を生かして
一致団結で頑張っています。

崎村明美さん

山下洋子さん

青空会

上場ユクミさん

崎村明美さん

山下洋子さん

made by 島のおばちゃん!

材料は「魚」と「塩」と「水」のみ！

御厨港からフェリーで約20分の青島。昔から各家庭で、新鮮で美味しい未利用魚を使用した、かまぼこ作りが行われてきました。特に1月から2月はアジ、3月以降はエソやヒメジ、イトヨリなどを主に、塩と水のみを加えたシンプルな製法。2004年度に結成された婦人部チームは、フェリー乗り場横に加工所を構え、地元住民に愛される地域の特産品づくりに奮闘しています。

形
「べっかりやり」でいいみたい！
一番島で古いかまぼこ

ハンバーグを作る要領で空気を抜きながら作る『べっかりやり』。平たく丸める方言から商品名に命名！

海の旨みそのままに。素材が語る質

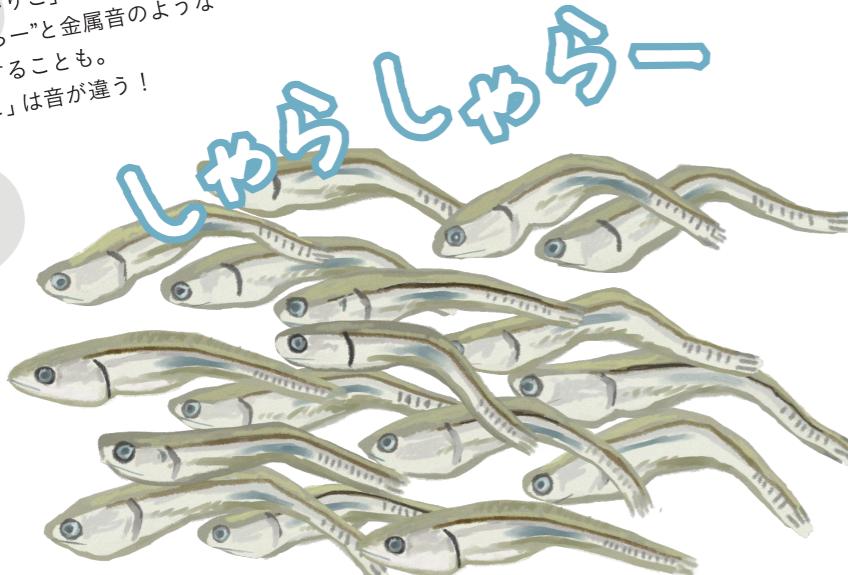
いりこ(煮干し、シラス)

音

乾燥させた「いりこ」をはたくと、
“しゃらしゃらー”と金属音のような
綺麗な音がすることも。
良い「いりこ」は音が違う！

味

駄菓子感覚で
ぱりぱり食べるのが
一番美味しい食べ方。
あとは佃煮！
胡桃を入れるとこれがまたうまい！
丸ごと全部粉にした出汁は
深みが出て◎



！ 「いりこ」で元気にするのは人と鶏！
乾燥させる時に出るいりこの粉末は鶏の飼料に有効活用。
サステナブルな未来を目指し、環境にもやさしく。

潮の力が育む、本気のシラス！

松浦市が面する伊万里湾は、潮の流れが程よくあり栄養豊富。全国的にも品質の高いシラスの産地です。その鮮度と風味の豊かさは評価が高く、これまでに農林水産大臣賞を受賞。秋が旬のシラスは大きめのぱりっとした食感の生シラスと、ふっくらした優しい味わいの金揚げシラスでお楽しみいただけます。



その日の潮や風によって
魚の入り方が
ぜんぜん違う。
獲れても、獲れんでも
それがまた
おもしろくって…。
日々勉強です(笑)



あみや水産
網屋拓朗さん

肥沃な土壌と温暖な気候が生んだ

御厨ぶどう

オリジナルブレンドの有機肥料で
育てるとですよ。土が命。
ここら辺は海が近かけん、
ミネラルたっぷりで、
玄武岩の栄養を含んだ赤土。
ぶどうが美味しく育つとです。



御厨ぶどう部会
吉原靖雄さん

形

360度どこから見ても美しいフォルム！
太陽の当たり方ひとつでも影響する粒の大きさ、一房の実の数。
どこから見ても均等で美しい見た目にした工夫を凝らしています！

葡萄づくりは、土づくり



味

クールなマスクを被った スイート王子『巨峰』

黒紫に輝く大粒の果実は、
酸味は控えめで
濃縮された甘みが際立つ味わい。



宝石のように輝く ハリ肌美人『安芸クイーン』

全国でもほんのわずかしか作られていない品種。
透明感のあるローズカラーが華やかな果実で、
皮は少し厚めでぱりっとハリのある食べ応え。



エメラルドに輝く女王 『シャインマスカット』

締まりのある肉質で弾力のある食感。
爽やかで上品な甘さと芳醇な風味に加え、
パリッとした薄皮ごと味わえるのも魅力。



特別な土壌が引き出す凝縮された甘さ！

かつて伊勢神宮に作物を献上していた「御厨(みくりや)」と呼ばれるエリアは、対馬暖流の影響を受ける地域で、肥沃な土壌と温暖な気候を活かして高品質なぶどうが栽培されています。色の美しさ、ぱっくりとした粒の大きさや揃い具合、糖度18度以上にこだわり、さらには荷姿まで細かく検査され出荷しています。6月末～8月中旬が出荷時期です。

一株から一玉のみの甘さ1本集中！

松浦アールスメロン

風向きでハウスの湿度が
変わるとですよ。毎日風を読み、
ハウスの環境を調整します。
何年やろうが同じ風の日は一度も無い。
毎年1年生かな（笑）。

辻 邦彦さん
松浦メロン部会

味
追熟が導く、
香りと甘みの「ゴールデンタイム」
アンテナ部分が少し萎れてきたぐらいが
香りがグッと高まり、美味しい食べ頃。



選ばれしエリート『爽潤果』

糖度14度以上・一玉1.4キロ以上のアールスメロンの中でも、
より美しいものを『爽潤果』としてブランド化。
美しいネット（網目模様）、整ったアンテナ（茎）、理想的な果肉の状態など、
厳しい基準をクリアした選りすぐりの逸品です。

海町生まれの箱入り娘、風と土が育む甘美な1玉

松浦市の御厨町、星鹿町、海を眺めるこの辺一帯は、玄武岩由来の赤土土壤。鉄分や保水力の高い赤土の恩恵を受け育まれるアールスメロンは、“一本の株から一玉だけ”を育てることで、香り高く、甘さが際立つメロンに仕上がります。洗練された網目の美しさや形の整い具合も高い人気の秘訣。出荷時期は7月下旬～8月上旬、10月下旬～12月上旬の2回。

ピューピュー、
今日の風向き
どっち？



葉っぱが語る、
収穫のゴールライン



土と気候と生産者の技術の結晶

松浦キンショーメロン



金賞の味わい！

太陽をチャージ！
黄金色に輝く手の届きやすい果実

網目がなく表面がつるんと綺麗で
なめらかなノーネットメロン。
太陽をたっぷり浴びて黄金に輝く鮮やかな皮。
果肉はほんのりクリーム色。高級マスクメロンとは違い、
手の届きやすいメロンとして生まれました。



キンショーメロン祭りでは根強いファンが殺到

収穫後は、検査員がメロンの箱詰めルールなどを
生産者と共有しながら、ケースごとに4段階の等級に選別。
毎年5月開催のキンショーメロン祭りでは
根強いファンが並びあつという間に完売します。

品質向上させる2種類の栽培方法

キンショーメロンは古代日本のマクワウリとスペイン原産のメロンを交配して生まれた品種です。地面にはわせる「地ばい栽培」と、空中で実をならせる「立体栽培」の2種類の仕立て方で栽培。温暖な気候に加えて、玄武岩由来の重粘土質の赤土育ち。果実の締まりや糖度の高さ、日持ちがすることから、市場からの高い評価を得ています。出荷時期は4月～5月。



毎年異常気象との戦いです。
一株ごと大事に育てているとです。
赤ちゃんをいっぱい見ている感じ。
なかなか手のかかるとですよ。



松浦メロン部会

味 中心部にいくほど甘みが強い果実
サクサク派？ ジューシー派？

みずみずしさが口の中に広がります。後味はさっぱり。
一般的なメロンよりも少し固めですが、追熟することで柔らかさが増しつつ、よりジューシーに。

浜崎稔さん

まちのお菓子で地域を活性！

おさんじ

子どもたちや地区のお祭りに
ケーキ作りば教えに行ったり、
いろいろ地域の声が
「おさんじ」に活きてます。



福井規さん
福井製菓店

地産地消がモットー！



手のひらに乗る『お菓子なアジフライ』

松浦といえれば日本が誇るアジフライの聖地。
1923年（大正12年）開業の福井製菓は1年間も試行錯誤を重ねて
アジフライ形焼きドーナツ『お菓子なアジフライ』を完成。



！1年に1度だけ『松浦おさんじ祭り』

夫婦二人三脚の愛され老舗から、創業100年のお店、
四季折々の菓子を手掛けける店舗など
1年に1度だけ大集結する町のおかしイベントも。
手作り菓子作り体験も注目！

生産者・消費者・職人の笑顔をつなげるプロジェクト

『松浦おさんじプロジェクト』は、2009年松浦市の菓子職人たちが集まり始めた地域おこし活動。3時のおやつ時間を意味する「おさんじ」に食べてほしいお菓子。手塩にかけて作られた地元産の卵やイチゴ、メロンなどを使用しています。ただ、“おいしい”だけではなく生産者・消費者・職人の笑顔をつなげることをモットーにしているプロジェクトです。



阿翁石で作った工芸品 石工品

ちーさな穴があるとですよ、石の表面に。
そこに菌が繁殖して苔が生えます。
君が代の「苔の～むす～ま～で」にもあるでしょ？
そのくらい長い年月持つ石がいいとされています。
阿翁石がまさにそれです！



村田石材
村田茂實さん



！『アジフライの聖地 松浦』を象徴するモニュメントも！

松浦市内5か所にある「アジフライの聖地」モニュメントは、
地元で採れる希少な阿翁石を使用しています。
鷹島石工組合の熟練技術により、細部までこだわり抜かれた造形です。



450年の歴史が息づく、石工品が紡ぐ伝統と今

遡ること450年。元寇の終焉の地となった鷹島で遺骨が発掘され石碑として祀ったことをきっかけに、この地に石工の歴史が始まりました。代表する『阿翁石』は、丈夫で重厚感のある玄武岩の特徴を活かし、墓石として使用される他に、現在では松浦市内に点在する『アジフライの聖地 松浦』のモニュメントや灯籠など、暮らし・観光にも欠かせない存在となっています。

磨けば磨くほど感じる
どっしり感

阿翁石は加工しやすい柔らかい石です。
ダイヤモンドが入った機材で丁寧にカットします。
玄武岩の中でもすごく綺麗に仕上がり、
重厚感や存在感があります。