



2026 年 2 月 4 日

～水揚げ量西日本一の水産県長崎～ 「長崎フェア」を魚耕で開催！

長崎県「押し魚」第 1 号の生クロマグロの解体ショーも実施

【フェア期間】 2 月 7 日(土)～2 月 11 日(水・祝)

※開催店舗等に関する詳細は下記をご覧ください

水揚げ量が 40 年以上西日本一の水産県である長崎県は、本県水産物の魅力を発信し、認知度向上、取引及び消費の拡大を図るため、2 月 7 日（土）から 2 月 11 日（水・祝）までの 5 日間、首都圏（1 都 4 県）で鮮魚店等を展開している株式会社魚耕（本社：東京都武蔵野市）で、「長崎フェア」を開催します。

三方を海に囲まれ、数多くの島嶼・半島からなる長崎県。北上する対馬暖流や、複雑な海岸、海底の地形が好漁場を生み出し多種多様な漁業・養殖業が営まれています。四季折々に来遊し、水揚げされる様々な魚は、その数約 350 種類以上で日本一と言われています。

今回の「長崎フェア」では、県産魚の中でも、今最も注目の長崎県「押し魚（おしうお）」プロジェクトで第 1 号に選ばれた希少な生の新上五島町産養殖クロマグロを中心に、脂ののった養殖ヒラマサ、甘味と食感が特徴的な剣先イカなど、豊富な長崎県の水産物を販売します。

目利きで有名な魚耕が厳選した長崎県産魚の産地ならではの味、食感、風味を、この機会にぜひご賞味ください。

<記>

【期 間】 2 月 7 日（土）～11 日（水・祝）

【販売場所】 魚耕 12 店舗

荻窪本店、西武所沢店、調布店、武蔵浦和店、籠原店、相模大野店、立川幸町店、
増尾台店、春日部店、苗間店、久喜店、中野店

【主 催】 長崎県、株式会社魚耕（<https://www.uoko.co.jp/>）

【協 力】 長崎県漁業協同組合連合会

【販売商品】 押し魚（新上五島町産養殖生クロマグロ）、養殖ヒラマサ、剣先イカお造り、長崎目利き
寿司等

【主なイベント】

1. 推し魚第1号！新上五島町産の養殖生クロマグロの解体ショー

荻窪本店 7 日（土）15：00～

調布店 7 日（土）15：00～

武蔵浦和店 7 日（土）15：00～

増尾台店 7 日（土）14：30～

苗間店 8 日（日）14：00～

西部所沢店 8 日（日）15：00～

春日部店 8 日（日）15：00～



※店舗イメージ



※推し魚イメージ

2. 試食はフェア開催中の 12 店舗実施

時間：10：00～18：00 ※なくなり次第終了

※籠原店、春日部店、増尾台店、苗間店は 9：30～17：30

3. 長崎県ご当地キャラ「がんばくん」荻窪本店来店

2 月 7 日（土）

長崎県「推し魚プロジェクト」とは？

「推し魚」は、地域の飲食店やホテルなどで、その地域ならではの食の魅力を感じられるように、地域内で安定的な提供の仕組みが整った産地イチ推しの魚のことで、『長崎県「推し魚」選定委員会』で選定しています。

令和 8 年度までに、本県で漁獲される多種多様な魚の中から、4 魚種程度の「推し魚」を選定し、県と選定された市や町が連携してプロモーションを行います。

「推し魚」第1号！新上五島町の養殖クロマグロ

長崎県のクロマグロの養殖場は、他県の養殖産地に比べて北に位置しているため、海水温が低く成長は遅くなりますが、その分時間をかけて育つことで身の引き締まった赤身ときめの細かいトロを持つ上質なクロマグロに成長します。

天然のクロマグロは冬が旬になりますが、養殖クロマグロは季節を問わず安定した品質で提供できるのが魅力です。

新上五島町においては、養殖クロマグロを町内で安定して供給できるよう地元の生産者、観光関連事業者、加工・販売事業者、飲食店、ホテル等が連携し「上五島養殖まぐろ振興協議会」を設立、上五島産養殖クロマグロの消費拡大と認知度向上に取り組んでいます。



養殖クロマグロの産地ならではの魅力

一般的に市場に出回るマグロの約 80%は、一度冷凍されたマグロで、一度も冷凍していない「生マグロ」は約 20%と言われています。冷凍していない生マグロは、水分や旨味成分が外に出ず凝縮されていることから、しっとりとした食感と濃厚な旨みを味わうことができ、鮮度を保つことが難しいことから希少とされています。

新上五島町では、産地の強みを活かして、生マグロを年間を通じて、様々な料理で味わうことができま

す。また、クロマグロの解体ショーや生クロマグロを提供するフェアを定期的に行なうなど、生クロマグロを「食べて」、「見て」楽しめる仕掛けを用意しています。

今回のフェアでは、希少な新上五島町産の生マグロを直送！産地でしか味わえない食感、風味、味を魚耕でぜひご賞味ください。

参考

＜長崎県水産業の概要＞

<https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2025/04/1745816604.pdf>

＜長崎県の押し魚第1号＞

<https://shinkamigoto.nagasaki-tabinet.com/feature/oshiou-1>

＜水産県ながさきハンドブック＞

<https://www.pref.nagasaki.lg.jp/shared/uploads/2023/03/1677815082.pdf>

本件に関する報道関係者からの問い合わせ先

- 長崎県 水産部水産加工流通課 国内流通振興担当：橋口、久保
Tel：095-895-2871
e-mail：s06130@pref.nagasaki.lg.jp
- 長崎県 秘書・広報戦略部 ながさき PR 戦略課 担当：川原
Tel：095-895-2026
e-mail：s18020@pref.nagasaki.lg.jp