



みなが咲き、ながさき。

長崎県

Press Release

令和8年7月24日

今が旬！『マアジ』 グルメフェア開催中！

魚の水揚げ量西日本1位「西の横綱」長崎県の「^{おしうお}推し魚」

【期 間】令和8年7月24日(金)～9月30日(水)

【開催店舗】松浦市内の飲食店、宿泊施設、道の駅などのお土産店 全18店舗

長崎県松浦市では、「推し魚」第2号に選ばれた松浦産マアジの魅力を全国へ発信するため、令和8年7月24日(金)から9月30日(水)の期間中、松浦市内の飲食店、宿泊施設、道の駅など18店舗で「MATSUURA #推し魚マアジ グルメフェア」を開催します。

マアジが旬を迎えるこの時期に、市内の飲食店や宿泊施設、お土産店などが連携し、アジフライの聖地のアジフライはじめ、産地ならではの鮮度の高い刺身や一品料理など松浦の食文化が反映された多彩なメニューを提供します。

水揚げ量は北海道に次いで全国2位、水揚げされる魚種は350種類で全国1位、“西の横綱”長崎県では、県内の優れた魅力を持つ水産物の中から、産地の「食」の魅力を全国にPRできる魚を「推し魚」に選定し、その地域での食体験が旅の目的となるよう、水産物の産地消費拡大及び地域の活性化を後押しする「推し魚プロジェクト」を進めています。そのプロジェクト第2弾に選定された「推し魚」が、日本最大のアジ水揚げ基地である松浦市のマアジです。



握り寿司



女将の鰯の蒲焼丼

新鮮だからこそ味わえる刺身、職人の技が光る一品料理、地域に根付く食文化など、松浦ならではの価値を五感で感じていただけます。

長崎県「押し魚プロジェクト」とは？

「押し魚」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「押し魚」選定委員会』で選定しています。

令和8年度までに、県内で漁獲される多種多様な魚の中から4魚種程度を選び、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、「食体験を目的とした誘客」や産地消費の拡大を目指します。

・第1号：新上五島町 養殖クロマグロ

・第2号：松浦市 マアジ



長崎県「押し魚」ロゴ



押し魚第2号「松浦市マアジ」イラスト

松浦市産マアジの魅力

マアジの水揚げ量日本一を誇る松浦市では、餌となるプランクトン、小魚などが豊富な松浦周辺の沿岸で育った、クセがなく脂のりの良い「瀬付きアジ」と、対馬海流に育まれ、上質な脂がのり、引き締まった身のおいしさが特徴の「外洋アジ」の両方を、年間を通して味わうことができます。

また、漁獲されたマアジの多くは船上ですぐに氷締めされ、鮮度を保ったまま漁場から近い松浦魚市場へ運ばれます。この魚市場は「HACCP」など高度な衛生条件に対応した国内最高レベルの施設が整備されており、陸揚げから出荷まで徹底した衛生管理を行っています。



高度な衛生処理に対応した松浦魚市場



松浦魚市場に水揚げされたアジ

日本一のマアジの産地ならではの味わい方

松浦市では、古くから最高のマアジが水揚げされており、刺身で提供できる鮮度のアジを使用したアジフライで知られ、「アジフライの聖地 松浦」として全国的な知名度を高めています。

また、新鮮な刺身、塩焼き、煮つけ、すり身料理など、多彩な調理法で産地ならではの味を楽しめるのも大きな魅力です。

今後は、地域の特色を生かしたプロモーションを展開していきます。



「アジフライの聖地 松浦」のアジフライ



マアジの姿造り



アジ釣り体験ツアー



アジフライの聖地モニュメント

すべてが輝いて、ひとつの長崎。
「みなが咲き、ながさき。」

長崎県の 21 市町を表現した
21 枚の花弁で一輪の花を形成し、
「ひとつの長崎」という
想いを込めています。



みなが咲き、ながさき。

本件に関する問い合わせ先

- 長崎県 水産部 水産加工流通課 担当: 末永、久保

Tel: 095-895-2871

E-mail: s-suenaga@pref.nagasaki.lg.jp

- 松浦市 水産課 担当: 江崎

Tel: 0956-72-1293

E-mail: ezaki@city.matsuura.lg.jp

- 長崎県 秘書・広報戦略部 ながさきPR戦略 プレスリリース配信業務担当: 野崎

Tel: 095-895-2026

E-mail: k-nozaki@pref.nagasaki.lg.jp