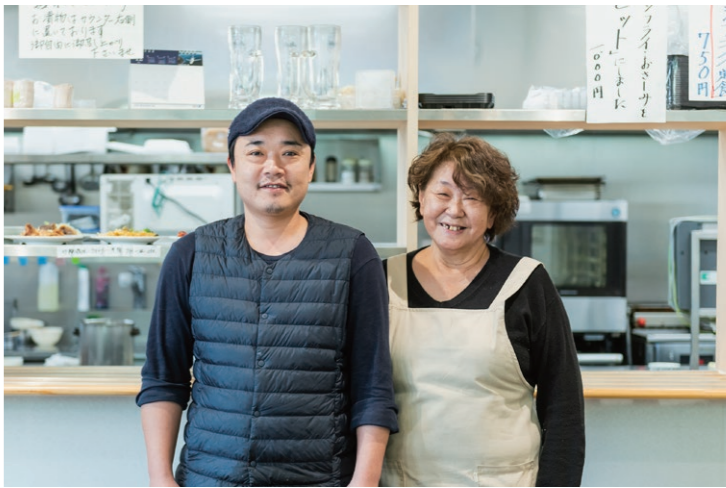


長崎県には郷土料理を
活用したまちづくりが
取り組んでいる地域がある。

それが松浦市だ。松浦市はサ
バやマグロ、トラフグやクル
マエビなど、海鮮食材の宝庫
として知られるが、なんと
いっても自慢は日本一の水揚
げ量を誇るアジ。年間を通し
て月に千トン以上の水揚げが
あるというから驚きだ。松浦
市は二〇一九年に「アジフラ
イの聖地」であることを宣言
し、県内外から注目を集めて
いる。



店主の坂本荒士さんと、
名物かあちゃんとして親しまれている母の義江さん。
2人の笑顔もごちそうだ。

松浦魚市場は対馬海流域で育ったア
ジが集まる場所。ここで、魚にうるさ
い漁師や魚市場で働く人たちのお腹を
三十年以上にわたって満たしてきたの
が「魚市食堂」だ。店はまだ夜も明け
きらぬ朝五時に開店する。

店主の坂本荒士さんは「うちでは刺
身でも食べられる新鮮なアジを使って
います」と、おいしきの秘密を教えて
くれた。魚市場内という場所柄、その
日本揚げされたばかりの鮮度バツグン
のアジが手に入るからだ。そのうえ
「脂がのって、なるべく大きなもの」
を使うため、ボリュームも満点。「う
ちでは手作りのタルタルソースを添え
ますが、お好みでウスターソースや

しょうゆでもどうぞ」と坂本さん。
ふっくら肉厚で、サクサクのアジフライ
は臭みがなく、ジューシーそのものだ。
アジフライはもともと家庭料理で、
昔は子どもたちがおやつ代わりに食べ
ていたいわばソウルフード。アジフラ
イの聖地を宣言してからは、アジフラ
イを提供する飲食店も増え、各店は
「うちのアジフライが一番！」とほか
りに、それぞれがこだわりを発揮して
いる。アジのサイズや鮮度をはじめ、
特製パン粉に特製ソースなど、各店が
競って個性あるアジフライを開発して
いる。

また、松浦市ではTシャツやステッ
カーなどのユニークなアジフライグッ
ズを展開。「松浦アジフライ憲章」を
掲げ、新たな郷土料理を全国へ広める
べく奮闘している。市内に置かれてい
る「アジフライマップ」に掲載されて
いる飲食店は約三十店舗。マップ片手
に、いろいろな味を試してみるもおす
すめだ。

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
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、松浦のアジフライの
おいしさを深く探求します
- 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 平成三十年四月二十七日
アジフライの聖地松浦連携店一同

アジフライ

松浦市

Nagasaki's
Local
Cuisine



揚げたてを聖地でいただく。

