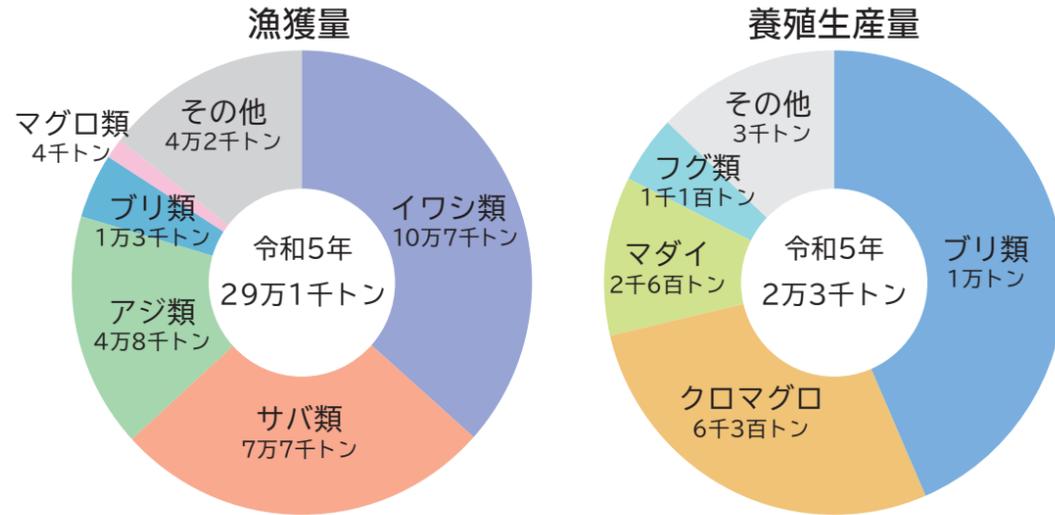


# 長崎県の恵まれた水産資源

本県の漁業生産量は全国2位！生産量全国1位を誇る魚種もたくさんあります。

## 長崎県で取れる主な魚種と生産量

天然ではイワシ類やサバ類、アジ類、養殖ではブリ類やクロマグロ、マダイが多くを占めています。



農林水産省「海面漁業生産統計調査」(令和5年概数値)

## 全国に誇る生産量ナンバーワンの魚

### 天然



### 養殖



他にも、ウルメイワシ、タイ類、アナゴ、アマダイ、サザエ、真珠などの生産量も全国1位です。

豊富な水産資源を生かした県の取り組みを次ページで紹介するばい！



問合せ 県の漁政課 ☎095-895-2816

# 特集 長崎の豊富な海の恵みを生かして

special issue

## ～長崎県の魚の魅力を生かして～



本県は全国の約12%にあたる4,167kmの海岸線を有しており、この複雑な海岸線に面した海域では、海流や海底地形の恩恵を受けて四季折々に多くの魚が育まれ、本県で取れる魚種は350種以上と言われています。

また、恵まれた海域の特性を生かして、魚類・貝類・藻類・真珠などの養殖業も盛んで、多種多様な水産物を生産する本県は、全国屈指の水産県となっています。

県では、豊かな水産資源を生かして、地域の魅力を発信する取り組みを行っています。



## 産地ならではのアピールポイント

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、水分や旨み成分が外に出ずに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、産地の強みを生かして、生クロマグロを年間を通して、丼ぶり、すし、炙りなどの料理で味わうことができます。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開催するなど、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。



### 手塩にかけてクロマグロを育てています

毎日、いけす内の水温や水質を確認し、餌の食べ方や泳ぎ方を観察することで、身が引き締まり旨みのあるクロマグロに育てています。ぜひ多くの皆さんに食べていただきたいです。



株式会社橋口水産の皆さん

## ぜひ体感しに来てください！

### 泳ぐクロマグロは迫力満点！

若松瀬戸の美しい海を巡るクルージングでは、クロマグロ養殖場で、迫力満点の餌やり見学ができます。

水面を踊るクロマグロのダイナミックな姿に大興奮！生産者の協力のもと、貴重な瞬間を間近でぜひ体感してください。

新上五島町でしか味わえない海の冒険へ一緒に出かけませんか。



GOTO真光クルーズ  
大瀬良 澄男さん  
利恵さん



餌やり見学の様子

問合せ GOTO真光クルーズ ☎080-2156-0510

### 生クロマグロを食べてみませんか？

「新上五島町に来て、鮮度抜群で脂ノリが良い生クロマグロをぜひ食べてもらいたい」という思いで、生クロマグロを贅沢にのせた丼を提供しています。

年間を通して提供しているの、ぜひ食べに来てください。



麺's はまさき  
浜崎祥雄さん 洋敬さん



提供している「まぐろ丼」

問合せ 麺'sはまさき ☎0959-42-3388

今後の新上五島町での養殖クロマグロに関するイベント情報は、新上五島町観光物産協会のウェブサイトをご覧ください。



本県は、生産量・産出額ともに全国トップクラスの水産県です。今後も本県の豊富な海の恵みを生かした地域振興に向けて、関係団体と協力しながら、さまざまな取り組みを進めてまいります。県民の皆さん、ぜひ長崎県の「推し魚」を食べに行きましょう！

長崎県知事  
大石賢吾



## 魚の魅力で地域ににぎわいを

県では、生産者団体や観光関連事業者などの皆さんと、本県が誇る魚の魅力によって地域のにぎわいを生み出す取り組みを進めています。

### 長崎県「推し魚」プロジェクト

「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。



長崎県「推し魚」ロゴマーク

### 「推し魚」プロジェクトのねらい

- 「推し魚」を核に地域の水産業をはじめ、飲食、観光など地域全体の産業の活性化を図ります。
- 「推し魚」を通して、水産県ならではの鮮度の良さなどの強みをPRし、本県水産物の消費拡大につなげます。

### 「推し魚」プロジェクト第一弾「新上五島町の養殖クロマグロ」

#### クロマグロ

- ・マグロ類で最も大型になる
- ・成長すると最大で全長3m、体重400kgにもなる
- ・別名「海のダイヤ」と呼ばれ、誰もが知る高級魚



本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。

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域内の生産者、観光関連事業者、加工・販売業者、飲食店、ホテル、行政などで「上五島養殖まぐろ振興協議会」を設立し、養殖クロマグロの消費拡大と認知度向上に向けた取り組みを行っている点が『長崎県「推し魚」選定委員会』で高く評価され、初の長崎県「推し魚」に選ばれました。

