

令和7年3月14日

長崎県「押し魚」プロジェクト始動!!

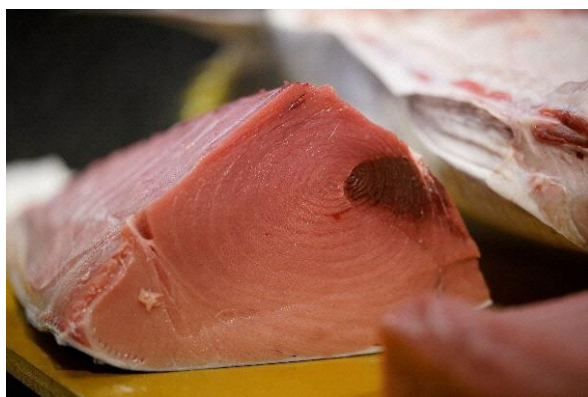
～長崎県が誇る「生産日本一の養殖クロマグロ」を第1号に決定～

水揚げされる魚種の数が日本一と言われる長崎県では、地域内で安定的な提供の仕組みが整った産地イチオシの魚として選定した「押し魚（おしうお）」を起点に、県と市町が連携して、産地ならではの魅力的な食の提供についてプロモーションを行い、地元の活性化を図る取組「押し魚プロジェクト」をスタートしました。

今回、新上五島町の養殖クロマグロが第1号の長崎県「押し魚」に選ばれました。これを記念し、3月17日（月）に長崎市内のホールでお披露目を開催します。当日は大石賢吾長崎県知事や石田信明新上五島町長らが出席し連携協定書署名や試食会などを実施します。

一般的に市場に出回るマグロのうち、「生マグロ」は約20%と言われています。新上五島町では、この希少で濃厚な旨味を持つ生マグロを、年間を通して、様々な料理で味わうことができます。

また、「押し魚」生本マグロ飲食店フェア、生本マグロ解体ショー、クロマグロ餌やり見学クルーズなど、生のマグロにこだわり地域の特色を活かしたイベント開催を予定しています。



生本マグロの切り身



クロマグロ餌やり見学クルーズ

お披露目会及び連携協定締結式の概要

【日 時】 令和7年3月17日(月)14:00～15:30

【内 容】 関係者による協定書署名、新上五島町等によるプロモーション、試食
※15:00 頃からは、報道機関等向け試食会を実施

【場 所】 長崎サンプリエール(長崎市元船町2番4号)

【主な出席者】 長崎県知事 大石賢吾、新上五島町長 石田信明 他

新上五島町で開催のクロマグロ関連イベント

1. 「押し魚」生本マグロ飲食店フェア

【日 時】 3月15日～4月20日

【参加店舗】新上五島町の10店舗

- ① 五島列島リゾートホテル マルゲリータ
「空と海の十字路」
- ② 五島列島リゾートホテル マルゲリータ奈良尾
「海と空の十字路（うみとそらまるとほし）」
- ③ 寄り処 満（みつ）
- ④ 潦り（たまり）茶屋 し喜（しき）
- ⑤ 麵's（めんず） はまさき
- ⑥ ホテルマリニピア
- ⑦ 居酒屋 優心（ゆうしん）
- ⑧ 寿司処 嶋（しま）
- ⑨ 若松瀬戸クルージング 遊食館（ゆうしょくかん）
- ⑩ café nanami（カフェ ナナミ）



マルゲリータ 空と海の十字路
「まぐろのスマークのサラダ仕立て」



麵'sはまさき「まぐろ寿司」

【メニュー】生本マグロ使った丼、鮓、炙り料理など



遊食館「上五島生本まぐろ丼」



café nanami「カプレーゼ風まぐろ丼」

2. 生本マグロ解体ショー

【日 時】3月22日～ 毎月第2、4土曜日 10:30～

【場 所】スーパー カミティ（長崎県南松浦郡新上五島町浦桑郷）

3. クロマグロ餌やり見学クルーズ

【日 時】3月17日～ 原則毎日 8:00～15:00（16:30 終了）

【場 所】新上五島町 若松港（GOTO 真光クルーズ）

【所要時間】約2時間

【内 容】養殖クロマグロの餌やり見学を含む若松瀬戸クルージング。

※その他の見所：若松大橋、ハリノメンド、キリシタン洞窟、桐教会など

イベントの詳細内容は新上五島町観光物産協会のWEBサイトをご覧ください。

→ <https://shinkamigoto.nagasaki-tabinet.com/feature/maguro>



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。

●クロマグロ（養殖）の生産量（2022 年）

順位	県名	数量（t）
1	長崎	7,233
2	鹿児島	3,483
3	愛媛	2,058
4	高知	1,862
5	三重	1,440
	その他	4,450
	計	20,526

●クロマグロ（海面漁業）の生産量（2022 年）

順位	県名	数量（t）
1	長崎	2,024
2	青森	1,575
3	宮城	1,435
4	高知	848
5	鳥取	819
	その他	6,478
	計	13,179

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。

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。

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。