

《わがまちのお宝 西海市》

海、山、里 『食』の三拍子！

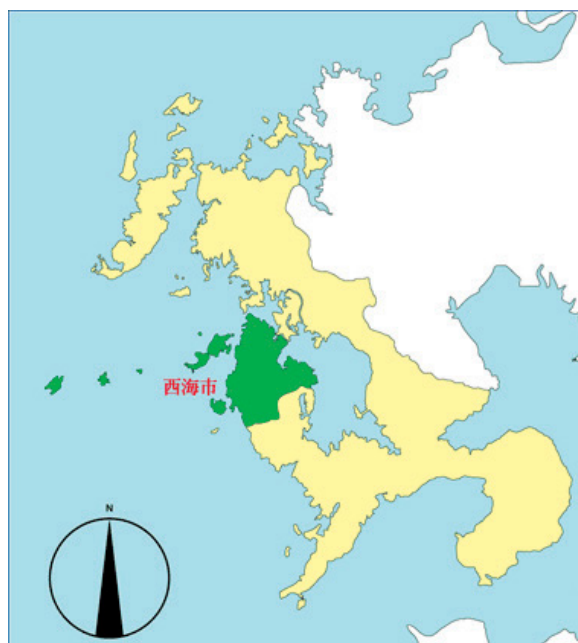
西海市水産商工観光課

突然ですが、「西海市」と聞いて、あなたはその市が長崎県のどの辺りにあるか、思い浮かびますか？「西海市」は2005年4月に、5つの町が合併してできた、新しい市です。まずもって、簡単に「西海市」についてご紹介します。

西海市は、長崎市と佐世保市との中間にあり、西彼杵半島北部の西彼町・西海町・大島町・崎戸町・大瀬戸町から構成されています。半島部の東岸は波静かな大村湾に、西岸は五島灘・^{すもう}角力灘に面し、崎戸町の江島・平島、大瀬戸町の松島などといった小さな島々も有しています。

人口は約32,700人（2008年9月末）ですが、面積は241.95km²と広大であり、第1次産業である農林畜産業や水産業が盛んな市です。

そのなかでも、第1次産業に深く結びつきのある『おいしい話』をお届けします！



■半島だから、海産物が多種多様！

「西海市＝西彼杵半島」と言っても過言ではなく、周りは全て海に囲まれています。市内には漁業協同組合が4つもあることから、水産業の盛んなことがうかがえます。アジやイワシなどの魚類からサザエ、ナマコ、タコといったものまで採れ、素材は多種多様！なかでもナマコは内海の大村湾で採れたものと、外海の五島灘で採れたものとの違いがはっきり分かる海産物です。なぜかという、内海のナマコは穏やかな波で育っているため、外海の荒々しい波で育ったナマコより柔らかいのです。これは、半島ならではのおもしろいエピソードです。

さて、海産物で特におススメしている食材が、「伊勢エビ」です。市内の崎戸町で8月末から

5月中旬まで（禁漁期間以外）獲れる高級食材・海の幸代表です。本市の伊勢エビの特徴は大きさ！ 1kgは当たり前、2kgを超える大物にも巡り合えます。大きさにピンとこない方に、わかりやすくイメージしてもらうための参考として、一般に飲食店に伊勢エビを販売する場合、好まれる大きさは200～300gとされています。そのため、本市の伊勢エビは一般の流通では厳しく、その理由は大き過ぎて、数名集まらないと食べることができないからです。



人の顔以上の大きさ。これが崎戸の伊勢エビ



崎戸伊勢エビ料理例

しかし、大きいからといって味は^{おおあじ}大味ではありません。お刺身にして味わうとプリプリの身から噛めば噛むほど甘みがにじみ出てきます！ リピーターも多く、今年で7回目を迎えた「さきと伊勢海老祭り」には、おかげさまで毎回欠かさず来場される方や、福岡・佐賀といった遠方から足を運ぶ方もいらっしゃいます。地元で食べる新鮮な伊勢海老料理は真に絶品です。

■各町で得意なフルーツがある！ 果物も揃っています

はじめにもご紹介しましたが、西海市は合併した新しいまちです。以前の町単位では、特産品がもちろん異なっており、合併した今ではいろいろな種類の産物があります。ここで特に採り上げるのが果物です。西彼町では収穫体験ができるほど梨やブドウ、イチゴ栽培が盛んです。

また、大瀬戸町では地元加工所で「びわゼリー」を作っているくらいびわの生産量が多く、一方、大島町では、果物並の甘さがある大島トマトが育てられています。



そして、西海町といえばみかん！ みかんの品種である「原口みかん」、「岩崎みかん」の発祥の地でもあり、甘いだけでなくコクがあり、「これぞみかん！」というおいしさが詰まっています。西海のみかんがおいしいのは、「内海外海から海風に乗って海中のミネラルがみかん畑にまで届いているのではないか」、「また日本でも西端に位置するため日照時間が長くビタミンも豊富な

ではないか」と言われています。立地条件もさながら、昔から愛情込めて育てられてきたみかんは、本市の自慢の逸品です。

西海市の特産品・農林水産加工品を販売しているアンテナショップでも、みかんが入荷する冬の時期には大人気商品で、多くの方々にお歳暮として利用されています。

地元の農業体験受入団体では、みかんの収穫体験も随時対応しているので、収穫の喜びとみかんのおいしさで、『二度おいしい』体験ができます。



原口みかん

■懐かしい味からアルコールまで、加工品も地域色豊かに

昔懐かしい郷土料理とも言える「鉄火味噌」をおばあちゃんたちの手で作り上げている加工所があります。そこでは、先にも挙げた「びわゼリー」や「梅ジャム」、「手作り味噌」、「焼き肉のたれ」などといった既製品では出せないホッとする味、昔から『人から人へ』と伝えられてきた絶妙な味がする商品も作られています。

そのような加工品のなかでも、「江島醤油」は、崎戸町からまだずっと離れた小さな島のご婦人たちによる手作り醤油です。大麦、大豆、塩、水だけを原料としていて、添加物はいっさい使用していません。上品な琥珀色の醤油は、今では「まぼろし」とさえ言われています。

また、本市は冬の冷たい北風を使った「ゆで干し大根」の産地としても有名です。「切り干し大根」と異なり、大根を短冊状に切った後、一度茹で揚げしてから干します。こうすることで栄養価も上がり、できあがった時の色味が美しく、西海ならではの加工品です。



江島醤油



大島焼酎

そして、農業振興策として「おいしいさつまいもを、なにか活用できないか」という発想からスタートした大島の焼酎があります。本市の“伊佐ノ浦川”の清水を用いた焼酎は、おいしい魅力をギュッと凝縮して出来上がりました。福岡国税局酒類鑑評会から度々表彰され、長崎県物産振興協会より長

崎県優良特産品として推奨されるなど、その味は折り紙付きです。醸造工場では、見学や試飲を楽しむことができます。

■意外？ 県内飼育頭数ナンバーワン☆豚肉

西海市に「豚肉」のイメージがある方は、少ないのではないのでしょうか？ しかし、西海市の豚飼育頭数は県内でダントツの第1位なのです！（長崎県畜産課、2007年度調べ）特に西海市から出荷される豚には「SPF豚」というものがあります。「SPF豚」とは、養豚経営に大きな損失を与えている慢性疾病を排除しながら、厳しい防疫管理基準に合致すると認定された農場で飼育・生産された豚のことをいいます。そのため、過剰に薬剤を使用せず、健康な豚が育ち、安全・安心な豚肉として生産されています。この豚肉は麦類を飼料としており、きめ細かい肉質でジューシー、かつ独特の臭みがないことが特徴です。

■食の魅力を引き出して観光産業へ活かす

これだけおいしいものがあるのに、自分たちだけで食べるのはもったいない！ということから、市外の方々にもこの食の魅力を知ってもらい、お越しいただこうと、行政も民間も一緒になって取り組んでいるところです。それでは、その一部をご紹介します。

市内産の農林水産物を使ってできた丼物と郷土料理の小鉢付きとのセットで楽しめる「さいかい丼」は、春と秋にフェアを開催し、九州圏内に広くPRしています。海鮮やお肉など使う食材はお店によって様々。毎回十数軒の店舗で取り組んでいるため、色とりどりの丼に目移りしてしまうことも一つの楽しみです。値段もお手頃で、1,000円以内のものもあれば、高くても1,500円程度とリーズナブル！「ここに来れば、手軽にお



色とりどりの「さいかい丼」

いしいものが食べられる」と知っていただくため、各店舗も工夫を凝らして頑張っています。

さいかい丼を食べた方が「あの食材を買って帰りたい」と思ったら、次は市内に十数カ所ある直売所がオススメです。市内には、至る所に直売所があり、陳列されているのは今朝採れた新鮮なものばかり！ 人気店では午前中に混み合い、午後は品薄状態になるほどです。豊かな自然の中で育った安全・安心の農作物をみなさんに提供しています。



市内の直売所

長崎市内でも「西海市アンテナショップ 旬の郷さいかい」において農産品はもちろん、他では手に入りにくいこだわりの一品を取り扱ったり、イベントや観光情報も発信しています。

■今後の展開

これまで様々な食の素材をご紹介してきました。食べてみたい、行ってみたいというものは見つかったでしょうか？ 現在でも、食を主とした観光を展開していますが、「まだまだこのおいしさを広げたい」、「さらにおいしく食べさせたい」という思いがあります。一般に売り出す形にする「商品化」が目下の課題です。次に西海市という名前だけで「西海市＝食べものおいしい！」という結びつき、好循環を生み出し、地域外の資金・人材を呼び込む「ブランド化」を目標としています。

新しい市として知名度が低く、本市を知らない方が多いため、今後広く情報発信をして、食の魅力、すなわち『わがまちのお宝』をたくさんの人に知っていただきたいと思います。

これを読んでいただいた皆さまも、この機会に西海市に興味を持っていただければ幸いです。おいしい物を食べに、是非西海市へ足をお運びください！