

特集

海と山が育む、おいしい恵み ～ 佐世保の食財 ～

豊かな自然に恵まれた佐世保には、地域の風土や人の営みが育んできた、さまざまな食材があります。今回の特集では、その中から「西九州食財」に選ばれている佐世保の「食」にスポットを当て、生産者の思いやこだわり、味わいの魅力をご紹介します。見て、食べて、感じて、佐世保の「食」を楽しんでみませんか？

佐世保が誇る「西九州食財」



「西九州食財」とは、西九州の豊かな自然環境を生かして生産され、生産方法やおいしさを追求した、こだわりの産品です。また、構成自治体（佐世保市、平戸市、松浦市、波佐見町、佐々町、新上五島町）が特に推奨する産品であることも条件の一つとなっています。



西九州食財 HP

佐世保の「西九州食財」から一部を紹介



九十九島ひらまさ

九十九島育ち、ほどよい脂と上品なうま味



九十九島イリコ

餌となるプランクトンが豊富な海が育む、豊かなうま味



九十九島とらふぐ

九十九島の海と西海みかんが育む引き締まった身



長崎ハーブ鯖

4種のハーブで、臭みのないすっきりとした味わい



柚木トマト

澄んだ水と寒暖差が育む、濃厚な味わい



西海みかん

潮風と太陽の恵みが育む、濃厚な甘みと適度な酸味



長崎いちご

鮮度を守る丁寧な管理が生む、甘酸っぱい味わい



乳製品

きれいな水と空気が育む、自然なミルクの味わい

西九州食財から 4 品ピックアップ！

西九州食財に認定された本市の「食財」の中から、4つを紹介します。

1

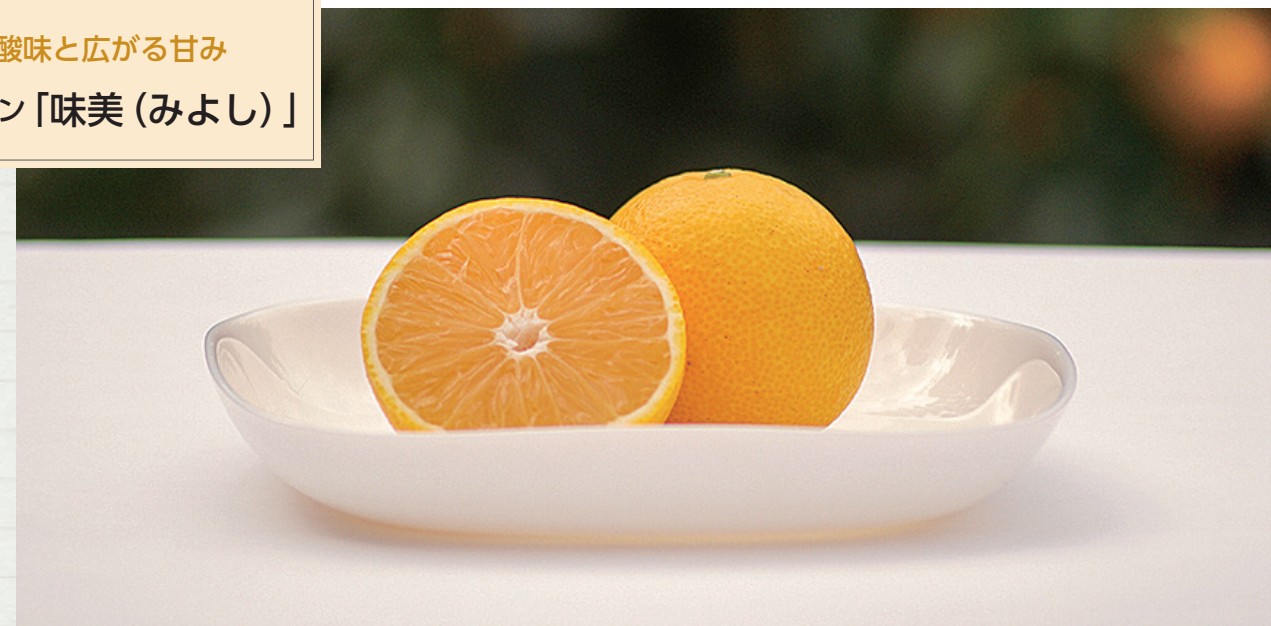
まろやかな酸味と広がる甘み

幻の佐世保レモン「味美（みよし）」

旬 9～12月
生産地 鹿町町



西九州食財 HP
(味美)



まろやかな酸味と、熟しても残る酸味、熟すほどに増す甘みが特徴の「味美」。皮が薄くて果汁が多く、種が少ないため、料理や飲み物、スイーツなど幅広く楽しめます。果実や果皮に含まれるナリンジンの多さにも注目されており、皮まで無駄なく活用できる、佐世保生まれの香酸かんきつです。

購入方法

- 食彩の里よかばい相浦
- 鹿町温泉やすらぎ館
- 生産者市場 さんむ〜ん
- サセボーノ 他

味美を使ったコラボ商品



させぼレモンケーキ
(ぼると総本舗)



晴嵐〜せいらん〜
(麺や潮風)



みよしリキュール
(製造：梅ヶ枝酒造、販売：エレナ各店)

生産者の声



三好園

みよし
川久保 三好 さん

40年以上前、親戚の家で見つけた「変わったミカン」が、味美との出会いでした。接ぎ木して栽培を続ける中で、自然交雑による新しい品種だと分かりました。佐世保で生まれた、ここにしかない味美を大切に育て、もっと多くの人に届けたいです。

📍三好園 📞 (FAX) 77-5250

おすすめの楽しみ方



味美入りちりめん佃煮

果汁と果皮を混ぜ込んだ、味美の風味たっぷりの一品



レモネード

サイダーに果汁を絞って、爽やかに

爽やかな香りとうま味 世知原茶

旬 4～6月
生産地 世知原町

標高 250 ～ 450m の高冷地で栽培される、佐世保を代表するお茶です。渋みが少なく、まろやかな「蒸し製玉緑茶」で、若い芽（ミル芽）から爽やかな香りとうま味を引き出しています。菓子やビールとのコラボレーションなど、楽しみ方も広がっています。

購入方法

● 市内一部スーパー 他



西九州食財 HP
(世知原茶)



前田製茶

前田 晃宏 さん

まろやかな味わいと香りを大切に、お茶作りを続けています。伝統を受け継ぎながら、新しいことにも挑戦し、世知原茶の魅力を伝えていきたいです。

☎(有)前田製茶 ☎ 78-2627



世知原茶を使ったコラボ商品



世知原ピルスナー
(世知原茶×ビール)



ひとくち世知原
(前田製茶×富重製菓
×西彼農高)

“とろっ”とした食感 九十九島とろシマアジ

旬 11～5月
生産地 九十九島海域

栄養豊かな水が流れ込む九十九島海域で、約1年半かけて育てるシマアジ。脂がのった“とろっ”とした食感が魅力です。出荷前には「味美」を餌に加え、臭みを抑えています。「九十九島とろシマアジ」というブランド名で、さらに販路拡大に取り組む予定です。

購入方法

● ヤマサ水産公式 HP



西九州食財 HP (九十九島とろシマアジ)

おすすめの楽しみ方



刺身

レモンを添えて、素材の味を楽しむ



カルパッチョ

野菜と合わせて、華やかな一皿に



ヤマサ水産

佐藤 隆士 さん

シマアジのおいしさに惚れ込み、その魅力を多くの人に届けたいとの思いで養殖を始めました。このおいしさを佐世保から全国へ届けたいです。

☎(有)ヤマサ水産 ☎ 28-0625

食べ応え抜群で濃厚な味わい マガキ三倍体 (佐世保産)

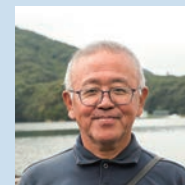
旬 11～3月
生産地 九十九島海域



西九州食財 HP
(マガキ三倍体)



生産者の声



マルモ水産

末竹 邦彦 さん

九十九島の海で育った三倍体は、味が濃く、身が大きくておいしいです。来年度は生産量を増やし、市内でも販売できるようにしたいです。地元の皆さんにも、ぜひ九十九島のカキを味わってもらいたいです。

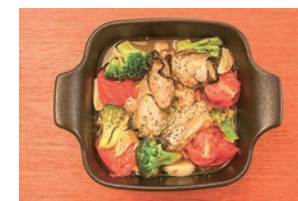
☎ マルモ水産 ☎ 28-0602

おすすめの楽しみ方



生食

ぷりっとした食感を、そのまま味わう



カキアヒージョ

オイルに溶け出す、濃厚なうま味

佐世保市水産センターと市内の株式会社二枚貝研究所が協働し、「マガキ三倍体」の生産に取り組んでいます。遺伝子組み換えではなく、種なしぶどうなどと同じ技術を活用しています。通常のマガキ(二倍体)に比べ、年間を通して成長しやすく、早期出荷につながる事が期待されています。また、高水温でも育ちやすいことが特徴です。甘みとうま味が強く、えぐみが少ない濃厚な味わいと、身も貝柱も大きく育つため食べ応えも魅力です。

マガキ三倍体を動画でプラス



「マガキ三倍体」の特徴やおいしさの秘密を、動画で分かりやすく紹介します。



YouTube「佐世保市チャンネル」
広報させばプラス

特集に関する問い合わせ 農政課、水産課 ☎ 24-1111