



おいしさを追及したこだわりの産品 西九州食財



「西九州食財」とは、恵まれた自然環境を生かし、こだわりの生産方法で生産された西九州7自治体の産品のことです。佐世保市が中心となり、展示会への出展などを通して、その素晴らしさを国内外へ伝える取り組みを行っています。今回の特集では、この西九州食財の佐世保の産品にスポットを当て、どのように育てられ、どこで食べられるのかなどを紹介いたします。皆さんも佐世保のこだわりの産品をどうぞお買い求めください。

西九州食財

「西九州食財」とは、次の①～③の全てを満たす産品です。

- ①西九州の恵まれた自然環境を生かし、生産された産品
- ②生産方法、おいしさを追求した、こだわりの産品
- ③この取り組みを行っている自治体(佐世保市、平戸市、松浦市、佐々町、川棚町、新上五島町、伊万里市)が特に推奨している産品

西九州食財
ホームページ



佐世保市の「西九州食財」 ※①旬の時期、②主な生産地。



赤マテ貝

① 2～5月 ② 針尾瀬戸



マダイ (養殖)

① 3～5月 ② 九十九島



長崎ハーブ鯖 (養殖)

① 4～6月 ② 九十九島



西海・瀬付き恵アジ

① 4～7月 ② 九十九島



九十九島岩がき (養殖)

① 5～8月 ② 九十九島



九十九島とらふぐ (養殖)

① 12～2月 ② 九十九島



九十九島かき (養殖)

① 12～3月 ② 九十九島



九十九島いりこ

① 通年 ② 小佐々地区



アスパラガス

① 2～4、7～9月 ② 市内全域



西海なす

① 3～5月 ② 重尾、宮、三川内地区



世知原茶

① 4～6月 ② 世知原地区



あいあいの雫 (ブルーベリー)

① 5～9月 ② 柚木地区



プリンセスマンゴー

① 6～8月 ② 柚木地区



柚木アムスメロン

① 6月 ② 柚木地区



オイスターニンニク

① 7～8月 ② 早岐地区



西海みかん

① 10～1月 ② 針尾、早岐、宮地区



柚木トマト

① 10～11月 ② 柚木地区



オリーブ

① 11月 ② 黒島地区



長崎いちご

① 12～3月 ② 吉井、小佐々、江上地区



長崎和牛

① 通年 ② 市内全域



酪農

① 通年 ② 市内全域



アスチルベ

① 3～5月 ② 柚木、三川内、黒髪地区



カーネーション

① 5月 ② 黒髪地区



させぼ西海菊

① 3月、8～9月 ② 市内全域

さとむら牧場



こだわりの自家製の餌を食べる乳牛



朝搾った牛乳から作られる新鮮な乳製品



「さとむら牧場」の里村ご夫妻

里美町の山あいにある「さとむら牧場」では、恵まれた自然環境の中、約80頭の乳牛が伸び伸びと育てられています。

おいしい牛乳の秘密は「朝搾った牛乳をその日のうちに製品にすることです。餌や育てる環境にもこだわっています。できる限り放し飼いにして牛にストレスがかからないように心掛けています」とのこと。

一般の方を対象とした牧場体験なども随時開催し、酪農の普及にも尽力されています。

堀内フルーツファーム



「あいいいの栗(ブルーベリー)」と「プリンセスマンゴー」



直売所「食彩の里 よかばい相浦」



(写真左から)「よかばい相浦」の迎店長、ブルーベリー農園の森農園長、マンゴー農園の田中さん

柚木地区にあるハウスで一本一本鉢植え栽培されている「あいいいの栗」と「プリンセスマンゴー」は、徹底した生産管理の下、丁寧に育てられています。

ことし6月には直営のカフェ「mini よかフェ」が直売所「よかばい相浦」内にオープン。

「お客さまの反応が直接聞けてうれしい。最終的には佐世保といえばマンゴー・ブルーベリーと言われるようになることが目標です」と迎店長は話します。

広報させば動画版「みてみゅー」



本市では、今年度から「広報させば」と連動した動画を作成し、より分かりやすく情報発信することとしています。

今月号では、特集関連として水産品「マダイ(養殖)」をテーマに、小佐々町で養殖を行っている「有限会社 鳥羽水産」や大野町の和食店「ふじ・なが本店」を紹介します。

波風が穏やかな九十九島で、生産者のこだわりの餌を食べて育った「ぶどう真鯛」は、きれいなピンク色で脂も乗った甘いタイに仕上がっており、海外の市場からも高い評価をいただいています。

「ふじ・なが本店」では、見栄えも味も良い「ぶどう真鯛」を、刺し身やすしだけでなく、西京漬けやあら炊きなどでも味わえます。

詳しくは、右の画像を読み取って動画をご覧ください。



10mのいけすで生き生きと泳ぐ「ぶどう真鯛」



「ふじ・なが本店」の藤永店長特製のマダイ料理

cafe coco



(写真左から)さとむら牧場の牛乳を使ったソフトクリーム、堀内フルーツファームの「プリンセスマンゴー」を使ったパフェ、「あいいいの栗」を使ったタルト



(写真左から)「cafe coco」の西オーナー、山本店長、スタッフの山口さん、ちぢぢ 千々石さん

戸尾町にある「cafe coco」では、西九州食財をはじめ、地元の製品を使ったスイーツを提供しています。

「人と人とのつながりをきっかけに食材を使い始めました。生産者さんが自信を持って卸してくれるフルーツなので、極力手を加えず、素材の味を生かすようにしています」と西オーナーは話します。

8月までプリンセスマンゴーのパフェが楽しめますので、どうぞご賞味ください。

エレナ ～地元応援フェア～



地元応援フェアの様子

大塔町に本社を構える株式会社エレナでは、地産地消の取り組みとして毎月実施している「地元応援フェア」の中で、西九州食財を取り扱っています。

「佐世保市の食材は以前から取り扱っていましたが、地元応援フェアで西九州食財として取り扱い始めてからの売り上げは好調で、お客さまから次はいつフェアが開催されるのか、問い合わせがあります」と古川店長は話します。

8月は26日(金)～28日(日)、9月は16日(金)～18日(日)の各月3日間、県内外のエレナ全44店舗でフェアが開催されます。

西九州食財を手軽に購入できる機会ですので、どうぞ足をお運びください。



エレナさせば五番街店古川店長

- さとむら牧場 里美町 1598 ☎46-1809
- 有限会社 鳥羽水産 小佐々町矢岳 983-1 ☎69-2761
- 食彩の里 よかばい相浦 相浦町 1770-1 ☎48-3201
- ふじ・なが本店 大野町 50-14 ☎49-2487
- cafe coco 戸尾町 6-23 ☎25-8001
- エレナ エレナHPをご覧ください

特集に関する問い合わせ 農政課、水産課 ☎24-1111