



佐世保の食べ物



「九十九島の祭典」で踊る佐世保バーガーボーイと広田幼稚園の園児たち

本市は、自然美を誇る九十九島や滞在型リゾート・ハウステンボスを持つ観光都市ですが、近年、佐世保バーガーなどの港街グルメが市民や観光客の間で大人気となっています。

佐世保は、明治19（1886）年に海軍鎮守府ちんしゅふの設置が決定して以来急速に発展した街で、近年の港街グルメの一部も旧海軍ゆかりの料理などを再現したものです。それでは、佐世保ならではのいわゆる「ふるさとの味」、「おふくろの味」といったものは存在しないのでしょうか。

軍港開設以後、佐世保には周辺地区から多くの人々が移り住んできており、江戸時代からの平戸藩の伝統的な食べ物のほか、佐賀藩や大村藩などの影響を受けた食べ物、また、ふるさとの海山の新鮮な食材を使った味などが伝えられています。

今回は、新たな観光資源となりつつある港街グルメとともに、佐世保に伝わるふるさとの味や、佐世保の旬の食材を生かした新しい味などを紹介します。

港街グルメ

佐世保の海は豊かな自然の恵みをもたらし、港に着く船は、古くから遠い外国とつながり、異文化を運んできました。そのような佐世保ならではの味が、「港街グルメ」です。九十九島の澄んだ海ではくまれだ「九十九島かき」は、市内の料理店などでさまざまな形で味わうことができ、西海パールシーリゾートで毎年開催される「九十九島かき食うカキ祭り」も大勢の人々にぎわいます。

また、新鮮な鯛たいの薄切りを昆布だしのの鍋にさっと浸して食べる「鯛



九十九島かき



入港ぜんざい

海軍さんのビーフシチュー

しゃぶ」や、手作りハンバーガーは佐世保の味の代表とも言えます。さらに近年、日本海軍のレシピ（調理法）集「海軍割烹術参考書」を基に作った「海軍さんのビーフシチュー」と、旧海軍の伝統を受け継いだ「入港ぜんざい」が市内のレストランなどに登場し、注目のメニューとなっています。各料理人が、旧海軍時代に思いをはせながら作り出す味をぜひご賞味ください。

佐世保バーガー

アメリカの食文化の象徴とも言える「ハンバーガー」は、昭和25年ごろ、アメリカ海軍から直接調理法を聞いて作り始めたと伝えられています。それ以来、佐世保流のアレンジが加わり、佐世保の味として育ちました。あくまで手作りにこだわった「佐世保バーガー」は、今では佐世保の伝統の味となっています。注文を受けてから作り始めるので少し時間がかかりますが、食材や製法にもこだわりがある点が、佐世保バーガーの特徴です。現在、市内では約20軒の専門店が、

自慢の味を競い合っています。市では、佐世保観光コンベンション協会とともにさまざまなピーアール活動を行っています。市内のガソリンスタンドと協力してキャンペーンを行うとともに、ことし7月20日から来年3月までは、JRと協力して、列車の車体に佐世保バーガーやバーガーボーイが描かれた「佐世保バーガートレイン」を佐世保・長崎間に走らせています。また、ことし中には「佐世保バーガー」の品質保持のための認定制度も始まる予定です。



佐世保バーガートレイン出発式



佐世保バーガー



九十九島の祭典でハンバーガーを作る出店の人