

西 海市では春と秋になると、真つ赤な幟がはためく。そこに書かれているのは「さいかい井」の文字。さいかい井とは、西海市の食材を使って作った千五百円以下の井のこと。各飲食店が春と秋にオリジナルの井を提供している。県外からの観光客も多く、年間でなんと二万食を売り上げる大ヒットぶりである。

さいかい井が誕生したのは今から九年前のこと。西彼町、西海町、大瀬戸町、大島町、崎戸町の五町が合併し西海市が誕生した際に、全市的に取り組むイベントをしようと思画したのが始まりだった。

しかし、なぜそもそも「井」なのか？ 自身も割烹民宿を営む料理人で「さいかい井協議会」の会長を務める原田親さんは、「豊かな自然に囲まれた西海市は魚、肉、卵、野菜と食材の宝庫なんです。それらを一つの器の中で盛り込むことで、いろんな味が表現できれば面白いし、井なら各飲食店も参加しやすいと考えたんです」と話す。イベントには毎回十五店舗前後の飲食店が参加しているが、原田さんの言葉通り、それぞれの飲食店が出すメニューはバラエティーに富んでいる。一口に海鮮井といっても、オーソドックス

二 地域特集
一 西海市
スト Saikai City

井で地域を盛り上げる さいかい井 協議会



さいかい井フェア
毎年春と秋に西海市で行われるイベント。第15弾は4月6日(日)まで開催。井は17店舗、スイーツ井は3店舗参加。

問い合わせ
西海市観光協会
西海市西彼町喰場郷1686-1
TEL.0959-37-5833

なものから伊勢エビがメインのもの、イカづくしのものなど様々だ。最近ではカフェなどにも声をかけ、旬の野菜や果物を使ったオリジナルスイーツ井の提供も始めた。これもまた女性たちに大好評だ。

もともとは閑散期に客を呼び込みたいと始めたイベントだが、年々認知度が高まるにつれて週末は行列ができるほどの人気となった。井がヒットすることで、店が儲かるだけではない。地産地消の井は地元の漁業者や農家をも潤し、いい循環を生み出している。

イベント成功の陰にはもちろん努力がある。イベントが終了するたびに開かれる反省会では、客からのアンケート結果をもとに意見交換を行い、次回のイベント内容やメニュー構成に反映する。「各飲食店はイベントを成功させるために結束しますが、やはり一軒一軒がライバルなんです。それが無いと向上しませんね」と原田さん。

さいかい井フェアは今や西海市を代表する観光イベントとなった。昨年はその功績が認められ、「ながさき水産大賞 長崎県漁業協同組合連合会長賞」を受賞。原田さんは嬉しそうに言った。「継続は力なりを実感しています」。

