

3月7日=『さかなの日』

～水揚げされる魚は 350 種類以上で日本一の長崎県～
生産量トップのクロマグロをはじめ、旬の魚を食べつくす！

「長崎県祭」を中島水産 51 店舗で開催

【期間】 3月7日(木)～3月10日(日)

★マグロの解体即売会を実施<3/9(土)>

長崎県は水産物の魅力を発信し、認知度向上、販路及び消費の拡大を図るため、水産物・同加工品の小売・卸の最大手である中島水産株式会社（本社：東京都中央区築地）と共催で、3月7日（木）から10日（日）の4日間、関東・関西・中部圏の中島水産の鮮魚売場 51 店舗で、「長崎県祭」を開催します。

三方を海に囲まれ、数多くの島・半島からなる長崎県。北上する対馬暖流や、複雑な海岸、海底の地形が好漁場を生み出し多種多様な漁業・養殖業が営まれています。四季折々に水揚げされる様々な魚は、その数約 350 種類以上で日本一と言われており、生産量も常に日本の上位にランクインします。また、海岸が入り組んだ地形になっており、養殖に適した海域も数多く存在します。

今回の「長崎県祭」は、生産量日本一である養殖クロマグロを中心に、脂の乗った養殖ブリのほか、マダイやヒラメ、アナゴや剣先イカなどの長崎で獲れた海産物を販売します。特に3月9日（土）は、27カ所でクロマグロの解体即売会を開催します。



クロマグロ解体の様子



ブリのお刺身セット

<記>

【期 間】3月7日(木)～10日(日)

【場 所】中島水産の鮮魚売場がある51店舗(関東圏・関西圏・中部圏ほか)

https://www.nakajimasuisan.co.jp/about/retail_list.html

【主 催】長崎県、中島水産株式会社 <https://www.nakajimasuisan.co.jp/index.html>

【協 力】長崎県漁業協同組合連合会

【販売商品】養殖クロマグロ、養殖ブリ、天然魚(マダイ、ヒラメ、マアジほか)

【主なイベント】

●クロマグロ(養殖)解体ショー:3月9日(14時～) / <26店舗>

生の本マグロの解体即売会を行います。切りたて生本マグロの美味しさをお楽しみください。

●長崎県と中島水産による長崎県のさかなPR販売 / <武蔵小山店>

1. クロマグロ(養殖)解体ショー:3月9日(11時～、14時～)

2. ブリ大根の出来立て販売:3月9日(12時～、15時～)、3月10日(11時～、14時～)

餌にこだわって育てられたブリを大根と煮込みました。出来立ての美味しさをお楽しみください。

3. 長崎県ご当地キャラ「がんばくん」来店:

3月9日(10時30分～、13時30分～)、3月10日(11時～、14時～)

お買い上げの方先着50名様にクリアファイル(ながさきおさかなマップ)をプレゼント!

<販売品(おすすめの魚) / 2021年生産量>

●クロマグロ(養殖)

引き締まった身と上質な脂は天下一品! 養殖生産量日本一の長崎県が自信を持ってオススメするクロマグロを、是非ご賞味ください。

順位	県名	数量(t)	金額(百万円)
1	長崎	7,144	16,324
2	鹿児島	3,584	8,605
3	高知	2,308	6,082
4	愛媛	2,031	5,705
5	和歌山	1,965	7,429
	その他	4,444	12,383
	計	21,476	56,528



鉄火丼

●ブリ(養殖)

豊かな海で大切に育てられたブリ。脂がしっかり乗り刺身やしゃぶしゃぶでも楽しめます。

順位	県名	数量(t)	金額(百万円)
1	鹿児島	43,110	35,091
2	愛媛	20,288	16,838
3	大分	20,275	19,491
4	長崎	9,176	7,888
5	高知	8,892	9,044
	その他	31,950	28,421
	計	133,691	116,773



脂の乗ったブリしゃぶ

● アナゴ類（天然）

長崎県はアナゴの名産地。腹が金色に輝く「金穴子」は間違いのない美味しさです。

順位	県名	数量 (t)	金額(百万円)
1	長崎	511	463
2	島根	460	355
3	宮城	199	267
4	福岡	195	185
5	茨城	191	72
	その他	959	1,015
	計	2,515	2,357



アナゴ寿司

● イカ類（天然）

イカの中でも剣先イカは特に甘味が強い種類。加熱しても硬くならないため、様々な料理で活躍します。

順位	県名	数量 (t)	金額(百万円)
1	青森	11,721	7,936
2	北海道	9,433	6,021
3	長崎	7,429	5,462
4	兵庫	5,386	1,718
5	石川	3,546	2,365
	その他	26,351	19,677
	計	63,866	43,179



剣先イカ

<水産県ながさきハンドブック>

<https://acrobat.adobe.com/id/urn:aaid:sc:AP:88e0ecdb-78a9-4190-ac81-12f94a8798a8>

本件に関する報道関係者からの問い合わせ先

●長崎県 水産部水産加工流通課

永井 克宜 e-mail:katsunori.nagai@pref.nagasaki.lg.jp

杉本 望 e-mail:miyazaki-nozomi@pref.nagasaki.lg.jp

Tel:095-895-2871

●長崎県 東京事務所(広報担当)

園田貴子 Tel:03-5212-9025 e-mail:t-sonoda@pref.nagasaki.lg.jp

●中島水産株式会社 経営企画部

高森一槻 Tel:03-3543-5721 e-mail:k-takamori@nakajimasuisan.co.jp