

## 料理人とコラボした長崎の「食」の魅力発信

「食」の魅力を伝えるためには、日頃から新しい「食」を考案し、創り出している料理人の皆さんに生産者の皆さんの熱い思いなども知っていただく必要があります。そこで県では、料理人と生産者をつなぐ取り組みを実施し、長崎の「食」の魅力づくりを行っています。

### 食材勉強会

本県の食材がどのように生産されているのか、料理人と生産者が現地で顔を合わせ、産地の風景や生産現場を知ってもらう食材勉強会を行っています。産地を訪れることができない場合は、オンラインで意見を交換し、長崎の特徴ある食材に関する知識を深めていただいています。



Instagramのライブ配信機能を活用したオンライン勉強会



ライブ配信で産地の取り組みなどを料理人へ説明



東京と長崎の料理人をつないだオンライン勉強会

### 調理実演・試食会

首都圏など大消費地のホテル・料飲店のオーナーシェフや料理長の皆さんと本県で活躍する料理人が一堂に会し、調理実演や試食会を開催しました。

本県の食材の味や食感、調理のポイントなどについて意見交換を行い、参加者からは「長崎の食材に興味を湧いた」、「食材を生かす調理技法も勉強になった」などの声がありました。



#### 参加された方の声



スーツアンレストラン陳 渋谷(東京都)  
料理長 井上和豊さん

料理人同士で長崎の食材について意見を交換し、深め合うことができ、貴重で素晴らしい時間でした。これまで以上に長崎の食材について深く知りたくまりました。今後も、長崎の食材を使った「食」を楽しむ機会をより多く提供できるよう取り組んでいきたいです。

### 長崎フェアの開催

食材勉強会や県内の産地視察を通して、本県の食材を「使ってみよう」と思っていた料理人と連携し、県産食材を使った料理を提供する「長崎フェア」を不定期に開催しています。今年度開かれたフェアでは、多くの方が長崎の食材を活用した「食」を楽しんでいました。



料理人と連携した取り組みや  
長崎フェアの情報はこちら



# 特集 食材の宝庫、長崎

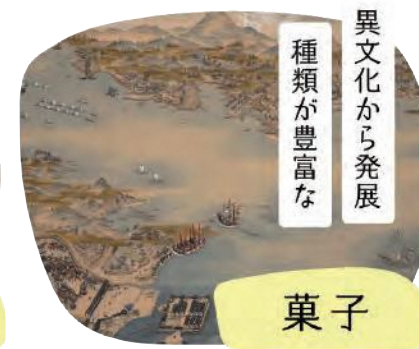
Special Issue

## ～長崎の「食」の魅力を発信!～

長崎の豊かな風土の中で生まれ、生産者の深い愛情の下で育まれた全国に誇れる多彩な食材。その全てが長崎の「推し」\*です。

今回は、そんな「推し」を使った長崎の「食」の魅力について紹介します。

\*「推し」…人に薦めたいと思うほど好きな人やもののこと



本県には魅力的な県産品が数多くあります。首都圏や関西圏などの大消費地から遠く離れているという流通面のハンデを乗り越え、それらの魅力を全国の方に知ってもらう、使ってもらったため、「長崎は、美味しい。」を言葉に県産品のブランド化と販路拡大を進めています。

これまでは本県の「食材」の魅力を消費者に認知してもらうため、百貨店などでの長崎フェアや物産展、メディアを活用した情報発信などにより、食材のブランド化を進めてきました。

しかし、「コロナ禍での販売環境や消費者行動の変化などにより、「食材」だけでなく、本県ならではの食べ方やメニューといった「食」を意識した取り組みがこれまで以上に必要になっていきます。

長崎に興味・関心のある方と本県の「食材」をつなぐのは「食」です。「食材」を「食」の視点をもって提案することで、これまで以上に満足度を高め、長崎のファンを増やし、長崎県産品を手にとってもらえるように、「食」の魅力づくりに取り組んでいます。

合言葉は「長崎は、美味しい。」

## 県内の飲食店と酒造メーカーのマッチング会

お酒の作り手と接する機会が少ない飲食店と酒造メーカーなどをつなぐマッチング会を開催しました。参加した飲食店の皆さんからは、「新たな県産酒に出会うことができた」「お酒の作り手と直接意見を交わすことで、パンフレットでは分からない深い話を聞くことができた」との声が聞かれ、飲食店での県産酒の取り扱いを増やしたり、お店独自の「県産酒と地魚のセット」を考案するきっかけの場となりました。



酒造メーカーと意見を交わす参加者

## おみせでみつけたキャンペーン

飲食店が提案する県産酒と地魚・かまぼこ料理の「なが押しセット」を注文し、応募していただいた方の中から抽選で県産酒、地魚、かまぼこのいずれか(5,000円相当)が当たるキャンペーンを3月19日(日)まで開催しています。この機会にぜひ「なが押しセット」をご堪能ください。



キャンペーンの参加店舗や  
応募方法はこちら



参加店舗の  
このメニュー  
表が目印!

## 県産品愛用推進指定店

県内には地酒や地魚を堪能できるお店が多くあります。県ではそのようなお店を県産品愛用推進指定店に認定しています。

### 長崎県の魚愛用品店

県産の魚を積極的に活用したメニューを提供するお店を約200店舗認定しています。「長崎刺盛」など、こだわりの魚料理をお楽しみください。



長崎がまるごと  
美味しい!

認定店一覧は  
こちら→



問合せ

県の水産加工流通課  
☎095-895-2871



### 長崎県産酒取扱店舗

県産の清酒や本格焼酎といった県産酒を常時3種類以上取り扱っている飲食店などを約700店舗認定しています。

長崎の美味しいお酒  
をお楽しみください。

認定店一覧は  
こちら→



古くから日本と海外との交流拠点として、異国の文化を受け入れながら独自の文化を生み出してきた長崎県。豊かな自然環境と歴史的背景、そして県民の皆さんの「食」へのこだわりが、長崎ならではのさまざまな産品を育ててきました。

県民の皆さんや観光などで本県を訪れる方に長崎の美味しいものを味わっていただけるよう、今後も「食」の取り組みを盛り上げてまいります。

長崎県知事  
大石賢吾



## 長崎のお酒とサカナを手軽に堪能しよう

長崎にはお酒のコンクールである鑑評会で評価された多くの県産酒や豊かな漁場でとれる多様な魚がありますが、そのおいしさが必ずしも全国に知られているとは言い切れません。また、県内の清酒・本格焼酎の消費量に占める県産酒の出荷量の割合は2割を切っています。

そこで、まずは県民の皆さんや長崎を訪れる観光客の皆さんに長崎のお酒と地魚やかまぼこなどの「サカナ」を手軽に楽しんでもらおうと、お酒とサカナの魅力を互いに引き立たせる「おいしい関係」を探り、新たな「食」の魅力を生み出す取り組みを行っています。

### 私もおすすめします!

長崎県酒造組合 会長 山内昭人さん

県内の飲食店の皆さんがおすすめの地酒とサカナのセットメニューを考案してくださっているので、県民の皆さんにもぜひ味わっていただき、この取り組みを通して地酒をより楽しんでいただけることを期待しています。



## お酒とサカナのおすすめペアリングシート

お酒とサカナのおいしい関係を探るため、県内の酒造メーカーや飲食店などによる勉強会で、「お酒とサカナのおすすめペアリングシート」を作成しました。魚・かまぼこ料理を味ごとに分類し、こってりしたコクのある魚料理には、口の中に残る味をさらりと流す純米酒や焼酎のお湯割りがおすすめといった視点で、味をより引き立たせる組み合わせを提案しています。

<p>〈日本酒〉</p> <p>長崎美人大吟醸 冷 10°C (福田酒造)</p> <p>純米大吟醸 愛 冷 10°C (あい娘酒造)</p> <p>まが玉大吟醸 冷 10°C (山崎本店酒造場)</p>	<p>〈日本酒〉</p> <p>純米一鶴 燗 45°C (浦川酒造)</p> <p>杵の川梅酒 冷 15°C (杵の川)</p> <p>飛鷲 Cedar 冷 15°C (森酒造場)</p>
<p>〈焼酎〉</p> <p>海鴉 炭 (香岐の華)</p> <p>雪洲 25度 炭 (重家酒造)</p> <p>香岐スーパーゴールド22 炭 (玄海酒造)</p>	<p>〈焼酎〉</p> <p>ちょうちょうさん 湯 (大島酒造)</p> <p>天の川 香岐づくし 水 (天の川酒造)</p> <p>五島芋 炭 (五島列島酒造)</p>
<p>〈日本酒〉</p> <p>六十餘洲純米酒山田錦 冷 10°C (今里酒造)</p> <p>東露 冷 10°C (伊藤酒造場)</p> <p>本醸造冷酒用 冷 10°C (梅ヶ枝酒造)</p>	<p>〈日本酒〉</p> <p>本陣純米 KARAKUCHI 炭 レモン輪切り (潜龍酒造)</p> <p>純米酒つしま 冷 10°C (河内酒造)</p> <p>はねぎ搾り 冷 10°C (吉田屋)</p>
<p>〈焼酎〉</p> <p>青一髪 水 (久保酒造場)</p> <p>IKIKKO DELUXE 25° 炭 (香岐の蔵酒造)</p> <p>猿川円水 水 (猿川伊豆酒造)</p>	<p>〈焼酎〉</p> <p>軍艦島 湯 (霧水酒造)</p> <p>五島灘白麹 湯 (五島灘酒造)</p> <p>一洲 湯 (山の守酒造場)</p>

冷…冷酒 燗…ぬる燗 炭…ロック 水…水割り 湯…お湯割り 炭…炭酸割り