

# 平戸から届ける味

東京・上野に居酒屋「長崎県 平戸漁港 六次朗」オープン



1.店内の様子1。2.あご酒。3.スタッフTシャツ。4.ウチワエビ入りあごだしちゃんこ鍋。5.鏡開き。6.店内の様子2。7.築地町ジャ踊り保存会寄贈の龍。8.外観。

## 六次産業化推進の役割を担う全国初の大衆酒場

多くの人が行き交うJR上野駅前の商店が軒を連ねる一角に、4月2日、平戸市産品を中心に提供する平戸市アンテナ居酒屋「長崎県 平戸漁港 六次朗」がオープンしました。これは、六次産学協同事業(株)（東京都）が運営する地域ブランドの創生を目的とする「六次朗シリーズ」の第1弾として、3年間の交渉の末に実現した取り組みです。

この大衆酒場「六次朗シリーズ」は、特定産地の魚介類・農産物などを扱う「当地酒場」や、単に産地直送の魚介類・農産物などを扱う「産直居酒屋」などは違い、地域の生産者と直接連携することはもとより、売り込みたい食材や加工品のPR、開発された新商品を試験的に活用するなど、地域産品の六次産業化を推進する受け皿としての役割を担う全国初の大衆酒場です。

オープンングレセプションでは、平戸名誉大使である指揮者の西本智実さんや、平戸大使である服部栄養専門学校校長の服部幸應さんなどによる鏡開きが行われたほか、関東在住の平戸出身者の皆さんなど約70人の関係者が参加し、平戸の食材で作られた料理に舌鼓を打っていました。

## 平戸一色の店内

店内に入るとまず、築地町ジャ踊り保存会寄贈の龍(リウ)が迎えしてくれます。壁には鬼洋蝶、田助ハイヤのちようちゃんなどがディスプレイされ、店内のテレビには平戸の観光PR映像が写し出されます。また、音楽は平戸市に縁のある音楽が流れるなど、店内は平戸一色となっています。メニューは、「平戸の調味料で味付けられた料理」や、「すり身揚げ」、「塩あご」などのほか、旬の素材を味わえる日替わりメニューや、漁協直送の鮮魚や牡蠣やヒオウギ貝、ウチワエビなどが味わえます。ドリンク類は地酒のほか、日本酒に焼きアゴを入れた「あご酒」や、「夏香サワー」などが楽しめます。

「長崎県 平戸漁港 六次朗」は今後、首都圏における平戸市の物産・文化・観光の発信拠点として、また平戸市を全国にアピールする施設として展開していきます。

## 生産者の声



生月漁業協同組合 福本 優 さん

「生月漁協からは毎日定置網で捕れた新鮮なタイやイカ、イサキなどをその日のうちに活しめを行ない、新鮮度の状態で送っています。平戸は西の果てにあつて東京の人にはなじみがないと思いますが、六次朗をきっかけに平戸にも他に負けないおいしい魚介類があることを、東京や、関東の人にも知ってもらいたいですね。あと、関東には多くの平戸出身者がいるので、ぜひ足を運んでもらって地元産の食材を食べて平戸を懐かしんでもらえたらうれしいですね。」



生月漁協の定置網で獲れた魚介類。どれも新鮮で、宝石のような輝き放つ。



堤町の傾斜で太陽の光をいっぱい浴びて育った夏香。鮮やかな黄色が旨さの証拠。

「緑豊かな自然に囲まれた入江にある私どもの果樹園はミネラル分をたっぷり含んだ気候風土に育まれ、甘みのあるかんきつ類を栽培できます。六次朗には夏香と加工品のジューズを送っています。六次朗は上野駅の近くにあり人通りも多いと思うので、少しでも多くの人に味わっていただき興味を抱いてもらい、最終的には平戸に足を運んでもらって平戸の魅力を体感していただきたいですね。六次朗がきっかけで平戸ファンが増えたら最高ですね。」

## 生産者の声



善果園 近藤 重雄 さん