

平戸あごブランドロゴマーク

今年3月に発足した平戸あごブランド推進協議会において、「平戸あご」の名称を広めるための平戸あごブランドロゴマークが完成しました。

ロゴマークのデザインは、平戸藩主・松浦氏の家紋「梶の葉」を飛魚の姿にアレンジし、平戸市内のあご生産者や製造加工事業者の売上が上昇するように願いを込めて、上向きにデザインしました。



平戸あごブランドロゴマーク

また、「平戸特産」「平戸あご」の文字と組み合わせ、色は、焼きあごに使われる炭火や平戸大橋をイメージした朱色となっています。

この平戸あごブランドロゴマークは、平戸商工会議所と平戸市商工会の共同で商標を出願しており、今後、商品のパッケージに合わせて使用できる大小2種類のシールやのぼり旗などを作成し、全国での「平戸あご」の認知度を高めていく方針です。

平戸あごブランドロゴマークの完成発表会



Interview

「平戸=あごの産地」を全国へ



平戸あごブランド推進協議会

会長 竹田 健介 さん

「あご」は平戸を代表する特産品のひとつであり、「焼きあご」や「塩あご」をはじめ数多くの加工品を平戸市内の生産者が製造しており、毎年あごにちなんだイベントが平戸市内外で開催されています。

また、平戸では古くから「焼きあご」が製造され、江戸時代には江戸藩邸に献上されたという歴史があります。

長崎県のあごの水揚量は、全体の約

38%を占め全国1位(2022漁港港勢調査)であり、その長崎県の中で平戸市は全体の約60%のあごの漁獲量を占めています。

こうした「伝統」と「全国でも有数な水揚量」を誇る重要な地域資源を、生産者の皆さんと地域が一丸となり全国に広めることで、「平戸=あごの産地」としての知名度を定着させ、平戸産のあごや平戸市内で製造されるあご加工品の価値が高まるよう、「平戸あご」のブランド化を図っていききたいと思います。

平戸あごブランド推進協議会

今年3月に発足した「平戸あごブランド推進協議会」では、あごを使用した加工品製造や飲食店の若手事業者が集まった運営部会を定期的に開催し、「平戸あご」のキャッチコピーやロゴマークの協議、あご出汁の試飲会、各種メディアに出演し「平戸あご」をPRするなど、積極的な広報活動を行ってきました。

また、部会では、総務省地域力創造アドバイザーや九州経済産業局知的財産室の職員を招いての「平戸あご」のブランディングについての協議や、ブランドロゴマークの商標出願についての協議を行うなど、あごの産地化に向けてさまざまな取り組みを行ってきました。

あごを使用した加工品製造や飲食店の中でも、若いメンバーが知恵を出し合い、伝統を守り、未来のために行動する素晴らしい取り組みです。



特集 平戸から飛ぶあごの魅力

「平戸=あごの産地」を全国へ

図 商工物産課物産振興班 ☎22-9141

あご

「あご」とは飛魚のことで、例年9月頃に吹く北風「あご風」に乗って平戸近海に來遊します。そのため、平戸市では9月～10月にかけて、あご漁が行われ、全国でもトップクラスのあごの産地となっています。

2艘の船で網をつないで引く伝統的な漁法は平戸の秋の風物詩となっています。

平戸あごブランド推進協議会

平戸の特産品である「あご」を全国に広め、「平戸=あごの産地」の認知度を高めることを目的に、平戸市や商工会議所、商工会などで構成される平戸あごブランド推進協議会が令和7年3月に設立されました。

協議会では、「平戸あご」の名称で地域団体商標を取得するため、出願者である商工会議所と商工会が中心となり、ブランド定義や宣伝方法など取組内容が協議されています。

新商品開発

全国的に「あご」と言えば「あごだし」がイメージされますが、平戸市では「だし」だけでなく、「缶詰」や「カレー」「そばろ」「ピザ」など、あごの美味しさを味わせる、新しいジャンルのさまざまな加工品が開発されています。

また、飲食店でも、「あごちゃんぽん」「あごの天ぷら」など、あごを使った料理が提供されましたが、新たに「あごのひつまぶし」が開発され、多くのあご新商品が開発されています。

今後の取り組み

平戸市では、「あご」は主に加工品の原料として使用されていますが、平戸市内の飲食店では「あご」や「あごだし」が味わえるメニューがまだまだ少ないのが現状です。

今後は、「あご」を活用した飲食メニューを提供する店舗を増やす取り組みのほか、雑貨などのジャンルでも「あご」が使用されていくことが期待されています。

加工品

平戸市内の事業所では、毎年多くのあごを使った加工品が開発され、店舗やイベントで販売しています。また、平戸市外でもアンテナショップやイベントなどの店頭並び「平戸あご」のPRを行っています。

ここでは、今年度新たに完成した加工品の一部をご紹介します。

新食感のあごかまぼこ!



大吉かまぼこ(川内町)
すみだ かずき
角田 和輝さん



まめぎょらい
▲豆魚播

石臼で魚をかまぼこにする工程「播漬」から名付けた「豆魚播」。豊富な栄養素を含む「あご」のすり身と食物繊維が豊富な「大豆」が原料で、豆腐の風味が味わえる柔らかいかまぼこです。現在はイベント時のみ販売。

新ジャンルのご当地商品!



平戸観光協会(崎方町)
やまぐち ともみ
山口 朋美さん



▲あごのみキーマ

「あごのみキーマ」はあご100%のミンチをキーマカレーに、「飛魚の身ぼろぼろ」はご飯に合うヘルシーな魚そぼろに仕上げました。どちらも「若い世代にも、もっとあごを食べてもらいたい」と開発しました。

既存商品を活かして新たな特産品に!



長田食品(大久保町)
ながた かなこ
長田 香奈子さん



▲食べるあご味噌

大豆を使用せず、あごから作ったあご醤油を使用した「あごみそ」。カルシウムやDHAなどの栄養素が多く含まれており、甘辛く誰にでも好まれる味になっています。ご飯や野菜スティックにつけるとおいしいです。

飲食メニュー

平戸市内の飲食店では、「あご」を使った多彩な料理を味わうことができます。ここでは、その一部をご紹介します。

今後も、さらに多くの店舗で「あご」を使ったメニューを提供できるよう飲食店と連携しながら「平戸あご」の産地化を推進していきます。

今までになかった「あご」料理を!



▲あごひつまぶし



平戸瀬戸市場(田平町)
たわらや はるな
俵屋 春菜さん

あごひつまぶしは、まずは甘だれにつけて焼いたあごをそのまま食べ、次に薬味を加えて食べる。最後はあご出汁でお茶漬けにし、3つの味が楽しめます。以前は期間限定でしたが、好評で定番メニューになりました。

地元のソウルフードでもあご出汁を!



▲あごちゃんぽん



一楽(木引田町)
きむら かよこ
木村 佳世子さん

平戸ちゃんぽんのスープとあご出汁を合わせ、あごのすり身揚げをトッピングした「あごちゃんぽん」。もともとイベント用に作ったものでしたが、お店でもメニューに加え、皆さんに大好評です。

昔からの地元の味を!



▲アゴ天プラ定食



海鮮めしどころあまちゃん
シーサイド(崎方町)
よしだ よしかず
吉田 芳一さん

うちでは旬の魚の天ぷらを提供しています。30年以上前からあご漁師の家庭では、あごの天ぷらを食べており、あご漁がある9月～10月の期間限定「アゴ天プラ定食」は観光客や地元の皆さんに大好評です。

平戸あごPR隊長「とびまる」

平戸特産の「あご」をPRするために、応募総数約700件の中から平戸あごPR隊長「とびまる」が誕生しました。

「とびまる」は、平戸市のあご文化を全国へ広めるため、平戸市内外のイベントでPR活動に飛び回っています。

元気がよく活発で飛び跳ねることが大好きなとびまるは、「ゆるバス(旧ゆるキャラグランプリ)2025 決選投票」に参加。全国のゆるキャラと交流するとともに、PRタイムでは特設ステージで特技の走り幅跳びを披露しました。

平戸市内販売店では、とびまるのご当地キーホルダーやステッカーが販売されており、今後もさまざまなグッズの作成が期待されています。



◀ ツーデーウォーク大会



◀ 津吉茶市

平戸市内外のイベントでの取り組み

塩あごと新米おにぎりの振る舞いが大人気の「平戸新あご新米祭り」(写真右)、さまざまなあごグルメやあご加工品が楽しめる「平戸くんち城下つんの一で祭」など、平戸の秋は「あご」が楽しめるイベントが盛りだくさんです。

また、福岡市での商談会では、食品業界へ「平戸あご」の宣伝を行い、東京の小売店や飲食店での「平戸あごフェア」開催など、販路開拓に取り組んでいます。

アンテナショップでの取り組み

東京都に開設している、平戸市アンテナショップでは、さまざまな平戸あご商品を販売しています。

9月に東京都豊島区(JR巣鴨駅前)に期間限定で開設した巣鴨ひらど商館では、店内に「平戸あごブランドロゴマーク」が飾られています。

