

い  
た  
だ  
き



Vol.03  
Take Free



牡 蠣

isahaya  
itadaki 頂 Gourmet  
Project

Enjoy the tasty Oyster  
that have grown up in Isahaya.

諫早育ちの牡蠣を美味しく食す！

諫早の冬のごちそう「小長井牡蠣」。  
牡蠣の日本一を決める大会で、頂点に君臨したこともある  
そのおいしさは、地元漁師の途方も無い挑戦が生み出したものでした。

諫早市まちづくりサポート事業

後援/諫早市・(一社)諫早観光物産コンベンション協会  
協力/諫早湾漁業協同組合・運営/頂プロジェクト実行委員会



Oyster

I  
T  
A  
D  
A  
K  
I  
I

Vol.03  
Take Free

Taste the delicious Oyster  
that is aquafarmed in Isahaya.

諫早育ちの牡蠣を美味しく食す！

諫早の冬のごちそう「小長井牡蠣」。  
牡蠣の日本一を決める大会で、頂点に君臨したこともある  
おいしさで大ぶりの身はなぜ生まれるのか。その秘密をかき出します。

諫早市まちづくりサポート事業

後援/諫早市・(一社)諫早観光物産コンベンション協会  
協力/諫早湾漁業協同組合・運営/頂プロジェクト実行委員会

isahaya  
itadaki 頂 Gourmet  
Project



# 情報解禁!?知られざる誕生秘話!!

今かき出す  
努力と奇跡の物語

いさはやの  
「牡蠣」の  
お話~

スタートは  
「二人」だった。

今年も諫早に牡蠣の季節がやってきました。大粒でぷりぷり、生でも焼いてもおいしい小長井牡蠣。その養殖をスタートさせたのは、たった二人の漁師でした。今では当たり前となった「諫早の冬の味覚」は、数々の挑戦と努力の積み重ねから生まれたのです。

偶然が生み出した  
ブランド「華漣(かれん)」。

小長井牡蠣の中でもとりわけ甘みが強くクリーミーなブランド牡蠣「華漣(かれん)」。海外ではなんと一粒数千円もの値で販売されている高級品です。かつて生牡蠣の日本一を決めるグランプリで優勝を勝ち取ったその牡蠣は、実は夏の暑さに負けない品種をつくるための研究過程で生まれた「奇跡の牡蠣」でもあります。

いただくのは  
おいしさと「安心」!

小長井牡蠣全てに共通しているのは、徹底した衛生管理が行われていることです。海から揚げられた牡蠣たちは紫外線殺菌した海水で24時間以上滅菌された後に出荷されます。安心安全にこだわり、誕生までに数々のストーリーを持つ小長井牡蠣。その物語を少し、のぞいてみましょう。



## 「可憐」で「広大」な海と牡蠣の物語。

鶴田(諫早湾漁業協同組合の職員)

今年の小長井牡蠣は身入りもよか!それに大ぶりばい!メディアからの取材依頼もこぎゃん(こんなに)たくさん…。ん?『小長井牡蠣の歴史と華漣(かれん)との違いが知りたい?』

野田(組合長) 鶴田!どぎゃんしたな?

鶴田 あ、組合長。実はこぎゃん問い合わせがあって。

平田(部会長) 小長井牡蠣の歴史か〜。

そーいえば有明海は干満の差が日本でかかし(大きいし)、最初は牡蠣養殖は難しかったって言ったねー。そいどん(でも)天然の牡蠣がうまかったけん、ここで養殖できたら絶対うまか牡蠣ができるって思ったな。

野田 有明海と同じように波風の影響が受けやすか福岡県豊前海は、牡蠣の養殖に竹製のイカダを使っとったけん、見に行つてな。それを参考に俺らも

# 日本一の秘密教えて!鶴田さん。

竹を切り出して自分たちで養殖用のイカダ作って…。

鶴田 何回聞いてもすごか話たいね…。

平田 実際始めたら、牡蠣に他の生き物がわんさか付いてうまくいかなでさ、だけんイカダから牡蠣種の付いたロープを吊るす時期を変えたり、満潮時にロープがまっすぐなる

可憐な牡蠣バイ!

ように調整したり、色々試行錯誤してようやく牡蠣を養殖できるようになったと。

野田 有明海は牡蠣のエサになる植物プランクトンが豊富やけん、小長井牡蠣は貝柱が太かし、身も縮まりにくい。

平田 収穫する時ロープからはずした後は、かごに入れ直してさらに1週間イカダに吊るすから身入りもよかと。

鶴田 そがん努力が小長井牡蠣のおいしさにつながるとですな。さらに手をかけとるブランド牡蠣「華漣(かれん)」は、生牡蠣の日本一を決める大会で1位になったとですよな。

野田 あいはうれしかったな!もともとは夏の暑さでダメになる牡蠣を減らしたいと思って、長崎県水産試験場に協力してもらって品種の開発を始めて、育て方も工夫して。そしたらまさか、あがん(あんな)旨か牡蠣ができるとは。

平田 養殖用のイカダから牡蠣の付いたロープを吊す通常の養殖方法と違って、華漣はバスケットの中でバラバラの状態で転がりながら育て、たくさん栄養を取り入れられるように牡蠣を磨いて付着物も取ってやって。手



間かかるし面倒やけど、殻の丸みが深くて身の大きい牡蠣ができるとやっけん。

鶴田 生で食べたときの甘みが違いますもね。海外ではかなり高値で取引されてますし…。おいしさの影にはこういう努力があることを、もっとたくさんの人に知ってもらいたかですな。

野田 それやったら実際に養殖の現場ば見ってもらったらよかとじゃなかか?

鶴田 そいはよかですな!牡蠣を扱ってくれとる飲食店の皆さんに声ばかけてみます!

そんな海をみんなで見に行こう!!

苦勞を、したとよ!

諫早湾漁業協同組合  
鶴田 政文さん

漁協組合長(左)  
野田 清一さん

小長井カキ生産部会  
部会長(右)  
平田 政実さん





**INTERVIEW** インタビュー

しあわせ咲場 店主 早田 章訓氏  
今まで店で取り扱ってきた食材を、現場で見るのは初めてだったので、改めて生産者の方のご苦労やを感じることができました。



**INTERVIEW** インタビュー

小長井町漁協  
竹野鮮魚 みさ姐  
店に運ばれてくるきれいな牡蠣しか見てなかったけど、そのための作業や殺菌現場はすごい一言!味はもちろん日本一!



**INTERVIEW** インタビュー

牟田商店 牟田 涼史氏  
初めての養殖現場視察。現場を見て、小長井牡蠣にはおいしさとともにたくさんの思いが詰まっていると実感しました。



**INTERVIEW** インタビュー

いぶき地 代表 古賀 政次氏  
多くの工程を経て安全な牡蠣が食べられるのだと、漁師の方々に感謝しながらおいしい料理を提供したいです。



**小長井牡蠣を育てる諫早湾へ!**

料理の原点は生産現場にあり。今回は諫早湾漁業協同組合のご協力により、小長井牡蠣が育つイカダや収穫の様子、出荷前の紫外線殺菌海水による安全への対策などの様子を、参加店舗とともに見学させていただきました。



**海に出ないとわからない魅力。**



**INTERVIEW** インタビュー

BASE Cafe 店長 陣野 真理無氏  
大自然の中で育つ小長井牡蠣にかっこよさや力強さ、命をいただくことの大事さを改めて感じました。



**INTERVIEW** インタビュー

やぶから坊 店主 円藤 龍起氏  
ゴツゴツして荒々しい殻の様子や自然の海で寄り添って育つさまに改めて貝なんだと。だからこそ殻付きで料理したい。



**INTERVIEW** インタビュー

フレッシュ251クリエイター 佐田 侑紀氏  
すごく夕日がきれいいで、素敵なお店で養殖されていることに感動しました。その思いをパッケージに表してみました。



**INTERVIEW** インタビュー

トミーズオーナー 陣野 真理氏  
漁場体験と採れたての牡蠣のおいしさ。漁船に乗るのも初めてで最初はドキドキでしたが、最高の体験でした!!



**いざ! 海に行って体験した。**

# 小長井牡蠣を楽しめる16品。



「頂プロジェクト」は、諫早市が運営する、食の総合サイト「さぐっと」と協力しながら、市内の「食」に関するお店を紹介することで諫早のGoodな「食」を応援していきます。

さぐっと 公式サイトにて  
諫早グルメ情報発信中!

## スプーンフルカフェ



牡蠣と季節野菜の  
ピッツア

1,628円

低温調理した小長井牡蠣のコンフィに、地元でとれた旬の野菜とハーブがおいしさにも見た目にも華を添える。マリナーズは白ワインがおすすめ。口いっぱい広がる小長井牡蠣のうま味は幸せの一言。

スプーンフルカフェ | 店主 天本 正樹 氏

諫早市永昌東町7-9 1F | 電話番号: 0957-21-3314



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら!



## 竹野鮮魚



かき氷【華漣】

800円

かき氷?いえいえ、こちらは「牡蠣」氷。生牡蠣の日本一を決める大会で1位を獲得した、諫早でもなかなか出回らないブランド牡蠣【華漣(かれん)】を豪快に2粒。海の恵みそのままの味を召し上がれ。

竹野鮮魚 | 4代目(仮) 松田 憲太郎 氏

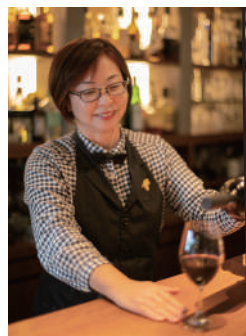
諫早市永昌東町3-13 | 電話番号: 0120-700-232



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら!



## 駅前ワインカフェbar-ba



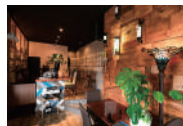
牡蠣・春菊・  
レモンバターの  
もちもち生パスタ

1,500円 | オーガニックサラダ付き

牡蠣に合うパウダースライス数種類を惜しみなくほどこしソテー。ぷっくりと焼き上がった牡蠣を、国産小麦粉のもちもち生パスタに春菊と絡めてレモンバターで。牡蠣&パスタ好きなら見逃さないで。

bar-ba | オーナーシェフソムリエ 馬場 麻香 氏

諫早市永昌東町3-27 | 電話番号: 0957-46-3886



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら!



## いぶき地



牡蠣の田楽焼き

880円

感動の大きめ殻付き牡蠣と、いぶき地オリジナルのあっさり田楽みそが出会ったら、こんなにも日本酒に合うなんて。ひと口はおぼり、お酒をいっ。いつの間にか酒も牡蠣もなくなる、魔法のおいしさご堪能あれ。

いぶき地 | 代表 古賀 政次 氏

諫早市八天町3-10 | 電話番号: 0957-21-5050



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら!



★冊子のメニューはフェス期間中限定の店舗もございます。(詳しくは各店舗まで)

※すべて税込価格です ※盛付けは一部変更になる場合がございます

## ハンバーガー&クレープショップ トミーズ



小長井牡蠣バーガー

630円

主役は俺だと主張するのは、オリジナルのサクサクの衣をまとったプリプリの小長井牡蠣。レモンが効いた黄金色のタルタルソースとともに、恥じらいを捨ててガブリとひと口。決して後悔はさせません。

トミーズ | オーナー 陣野 真理 氏

諫早市本町1-12 | 電話番号:0957-23-3843



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら！



## 香申揚げ やぶから坊



牡蠣の殻付き  
揚げ  
デイアブル

350円/本

現場で知った小長井牡蠣の荒々しさを料理でも。殻付きの牡蠣を唐辛子、ベーコンとともに揚げ、粉チーズで仕上げた悪魔風アレンジ。殻付きだからこそその小長井牡蠣のジューシーさとおいしさときたら。

やぶから坊 | 店主 圓藤 龍起 氏

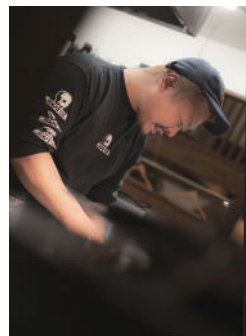
諫早市東本町2-3 | 電話番号:0957-21-2594



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら！



## 酒 × 炉端焼 三まいめ



牡蠣の  
チーズ春巻き

980円

カリッと揚がった春巻きに入っているのは、とろーりチーズと小長井牡蠣まるごと。牡蠣のだしも効かせた牡蠣尽くし春巻き。にら醤油をつけてひと口行けば、その後お酒が飲みたくなること間違いなし。

酒 × 炉端焼 三まいめ | 店主 三ヶ崎 将吾 氏

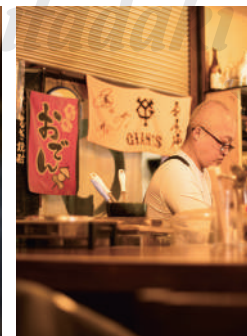
諫早市本町1-17 | 電話番号:0957-22-4393



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら！



## ぐりると聖ちゃん



牡蠣のお好み焼き

770円

同店人気の山芋鉄板焼きに小長井牡蠣がジョイン。おいしくないわけがない。食感を演出するたくあんとコーンとともにハフハフしながらパクリ、ビールやハイボールをごくり。天国とはまさにこのこと。

ぐりると聖ちゃん | 店主 溝上 聖 氏

諫早市上町10-4 | 電話番号:0957-24-6393



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら！



## 中華ダイニング 杏てい



丸ごと牡蠣入り  
ジューシー餃子

600円(2個)

そのジューシーさを堪能してほしくて。自家製オスターソースをあんに、そして牡蠣丸ごと一個を餃子の中へ。かぶりつく牡蠣の蒸し汁を固めたスープがほれだす。自家製のつけダレとともにどうぞ。

杏てい | 店主 野田 浩一 氏

諫早市泉町25-32 | 電話番号:0957-21-8155



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら!



## しあわせ咲場



小長井牡蠣の  
だし巻き卵  
生あおさのり絡かけ

780円 | 1日10食限定

せっかくおいしい小長井牡蠣の風味。逃げないように優しく蒸して、卵でそっと閉じ込めて。長崎県産の生あおさで彩りも風味も豊かに仕上げたら、蒸し牡蠣のうま味がまっただし巻き卵の出来上がり。

しあわせ咲場 | オーナー 店主 早田 章訓 氏

長崎県諫早市八坂町3-19 | 電話番号:0957-51-5377



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら!



## BASE Cafe | ベースカフェ |



生クリーム仕立ての  
小長井牡蠣カレー

1,180円

カレーの海を泳ぐのは、採れたてをふっくら蒸しあげた4個の小長井牡蠣。コナツツミルクと生クリームでクリーミー、オリジナルスパイスでスパイシー。牡蠣の旨みを存分に感じられる贅沢な一皿。

ベースカフェ | 店長 陣野 真理無 氏

諫早市栄町2-1 | 電話番号:0957-47-5210



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら!



## PENNY・LANE



小長井牡蠣の  
アヒージョ

1,200円 | パケット付き(+400円でパスタセットに)

かつて常連しか食べられなかった人気メニューが満を持して復活。グツグツ煮立ったアヒージョはやけど覚悟で食べたくなる魔性のおいしさ。プラス400円でいただける、アヒージョを使ったパスタも絶品だ。

PENNY・LANE | 店主 むらかわ 信吾 氏

諫早市東本町6-7 | 電話番号:0957-42-4192



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら!



## 諫早産農産物直売所フレッシュ251 2号店



小長井牡蠣の  
クラムチャウダー

540円

白ワインでじっくり蒸した小長井牡蠣を、米粉でつけた優しいとろみのあるスープへ。海の幸・小長井牡蠣と諫早の山の幸がスープの中で出会った、香り立つ贅沢なスープです。もちろん野菜は諫早産。

フレッシュ251 2号店 | 店長 杉内 エリカ 氏

諫早市飯盛町上原1330-7 | 電話番号:0957-48-2242



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら!



## 諫早湾漁協小長井直売店 | かき焼き小屋



かき焼き

かき焼き台使用料 | 600円

有明海でとれた新鮮な魚介類を販売する諫早湾漁協小長井直売店で、牡蠣の時期だけ楽しめる。小長井牡蠣はもちろん、同じ海でとれた他の海の幸と一緒に焼くことができる。海の幸を思う存分味わって。

諫早湾漁協小長井直売店

諫早市小長井町遠竹816-3 | 電話番号:0957-34-2336



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら!



## 海鮮炭火焼処 牟田商店



カキ釜めし

900円

穏やかな有明海を見ながらかき焼きができる同店。ご飯ものならホカホカ釜めしはいかが?注文後に一つ一つ釜で炊き上げた牡蠣の香り、磯の香り感じる一品。持ち帰りも可能。五感で牡蠣の旨味を独り占め。

海鮮炭火焼処 牟田商店 | スタッフ 牟田 麻美 氏

諫早市小長井町遠竹318-1 | 電話番号:0957-34-2214



お店の  
詳しい  
情報は  
こちら!



## 杵の川 | 取扱店舗様・蔵元ギャラリー・蔵元直営きき酒処にて



★杵の川 純米酒 (スタート)

2,200円(720ml)・1,100円(300ml)

約4年の構想期間を経て誕生した小長井牡蠣と華漣専用の日本酒。低たんぱく米「春陽」を使い、酸味を楽しむ白ワインのような飲み口を実現。牡蠣にレモンをかけるような幸せのマリアージュに酔いしれよう。

株式会社 杵の川 | 五代目蔵元 瀬頭 信介 氏

諫早市土師野尾町17番地4 | 電話番号:0957-22-5600



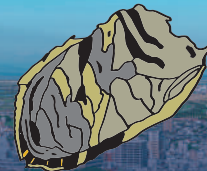
お店の  
詳しい  
情報は  
こちら!







The place where good ingredients grow up



Nagasaki  
Isahaya Japan

# 小長井牡蠣を、

# 育む愛情。



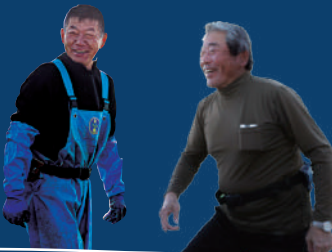
## 始め人

### COOPERATIVE

干満の差が日本一大きく、波風を受けやすい有明海。養殖が難しい条件下でも諦めず試行錯誤した二人の挑戦は、多くの人の協力を経て小長井牡蠣、そして華漣の誕生という形で実を結びました。



小長井カキ生産部会 部長 平田 政実さん  
諫早湾漁業協同組合 代表理事組合長 野田 清一さん



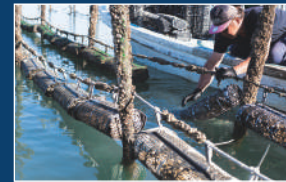
### INTERVIEW インタビュー

不漁が続くタイラギ漁に代わる資源を生み出そうと、牡蠣養殖をスタートしたのは1999年のこと。有明海では初めての試みでした。当時は資金がなく、二人で竹を切り養殖用のイカダを作ったといいます。付着物や6メートルに及ぶ干満差など問題を一つ一つ乗り越え、ようやくおいしく安全で、できるだけ身入りの大きい牡蠣の養殖に成功します。

## 守り人

### FARMER

二人から始まった牡蠣養殖。今では40名以上の漁師が携わっているといいます。しかし味と品質を保ちながらより安全に、より多くの人に味わってほしいという思いは大きく広がっています。



### INTERVIEW インタビュー | 華漣のチーム

牡蠣養殖の仕事は多岐にわたります。小長井牡蠣では身入りがよくおいしい牡蠣を提供するため収穫後に手作業で牡蠣を磨く作業。華漣では定期的に牡蠣の入ったバスケットを取り替える作業。他にも出荷までに多くの手間をかけます。また近隣の小学校で牡蠣の養殖体験学習を実施。品質と安全を守り、技術と経験、そして想いを後世に伝えるのも大事な仕事です。



諫早湾  
漁業協同組合  
鶴田 政文さん



## ISAHAYA 頂 プロジェクト

### isahaya itadaki project

#### 「頂」プロジェクトとは!?

特性の異なる3つの海と、名水豊かな多良山系の山々に囲まれた「食材の宝庫・諫早」。1次産業だけでなく2次、3次産業も盛んなこのまちの「食」と、それに関わる生産者や製造業者、飲食店の魅力を知ってもらうことで、この地で暮らすことを誇りに思えるまちづくりと、交流人口の増加を目指す取り組みです。



地元の方の口癖「諫早はなにもないまち」を「諫早ってメチャかっていいまち」に。そんな想いで集まった主婦や学生、移住者や経営者など、諫早を愛する多様なメンバーによる有志の団体。それが「頂プロジェクト実行委員会」です。



いさはや  
頂  
プロジェクト  
公式Web  
サイトは  
こちらから!

