

# 下関市

## ○現在実施している又は今後実施予定の取組

本州の最西端に位置する山口県下関市。関門海峡、周防灘、響灘と三方が海に開かれ、本州と九州の結節点として栄えました。漁獲高日本一を誇るフク、近代捕鯨発祥地として下関の発展を支えてきた鯨、下関ブランド・特牛いかなど海の幸が豊富です。本市では、「ふく」「うに」「くじら」「いか」「あんこう」を水産物5大ブランドとしてPR活動を行っています。



### (1) ふく

下関市は、ふくの取扱量日本一で、市内には全国でも珍しいふくに特化した卸売市場があり、また、多くのふく加工業者が存在します。関係機関とともに、ふくのPRを行っています。

<https://www.city.shimonoseki.lg.jp/soshiki/60/1173.html>

### (2) うに

明治初期、六連島の西教寺の蓬山和尚が、英国人の水先案内人との歓談中、誤ってうにの小鉢にジンがこぼれ、それを食したときの美味に感嘆したことが「粒うに」の起源と言う説があります。瓶詰うに発祥の地として、PRを行っています。

<https://www.city.shimonoseki.lg.jp/soshiki/60/1175.html>

### (3) くじら

下関市は、近代捕鯨発祥の地とされており、戦前・戦後を通して、南氷洋捕鯨の基地としての役割を果たしており、鯨肉などの交易と加工技術などの交流が行われる中継地となりました。鯨食普及や鯨肉消費拡大に取り組む団体等への支援を行うほか、市内の小中学校等にくじら給食を推進するため、鯨肉の確保、加工及び配送等を行っています。

<https://www.city.shimonoseki.lg.jp/soshiki/60/1165.html>



#### (4) いか

豊北地域で水揚げされる活イカと特牛市場に水揚げされる鮮魚イカのAランク（漁獲日に水揚げされたもの）及びそれらを鮮度を保ったまま冷凍したものに「下関北浦特牛イカ」と冠し、ブランド化を図っています。

<https://www.city.shimonoseki.lg.jp/soshiki/60/1174.html>

#### (5) あんこう

下関漁港で水揚げされる魚の中でも、あんこうは水揚量日本一であることから、山口県が「下関漁港沖合底びき網漁業ブランド化協議会」を設立し、あんこうのブランド化に取り組んでいます。本市も協議会の一員として、あんこうのブランド化の取組への支援を行っています。

<https://www.city.shimonoseki.lg.jp/soshiki/60/1172.html>

今後も「さかなの日」と連携し、下関市の豊かな水産物のPR、食文化の継承を図ってまいります。

（右は「下関さかな祭」の様子）

