

令和7年10月8日

雲 仙 市

担当課	農林水産部 農漁村整備課
担当者	水産班 奥野・平田
電 話	0957-47-7829
F A X	0957-38-3205

「食べたらわかる本物の美味しさ」をどう残すか 瑞穂牡蠣作戦会議2025開催について (お知らせ)

諫早湾漁業協同組合瑞穂支所では、「瑞穂牡蠣」の養殖が行われており、身が縮みにくく美味しいと、直売所での販売やカキ焼き祭りにて好評を頂いていますが、高齢化や後継者不足による漁業者の減少や、漁場環境の変化など、将来的な牡蠣生産について課題を抱えております。

この度、諫早湾漁業協同組合瑞穂支所では、課題に対する答えを探るため、「瑞穂牡蠣作戦会議2025」を下記日程にて開催することとなりました。

取材をご希望の方は、令和7年11月4日(火)までに下記お問い合わせ先までご連絡ください。

記

- 【日 時】 令和7年11月11日(火) 10時～15時
午前：牡蠣養殖筏現地視察(船)
午後：ワークショップ(瑞穂町公民館)
瑞穂牡蠣についての情報整理と意見交換など
※昼食は弁当を準備します。

詳細につきましては、別添参考資料をご覧ください。

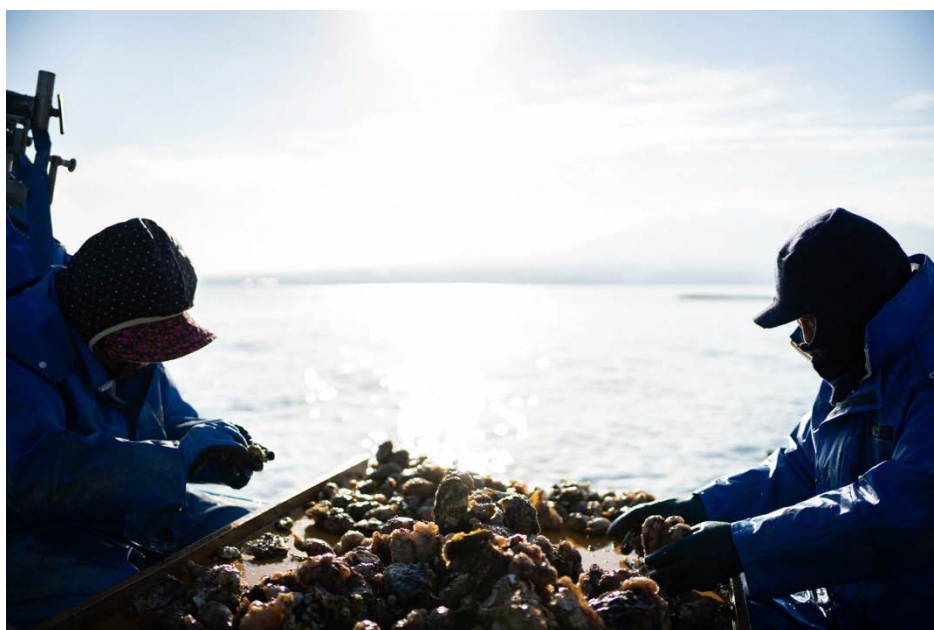
- 【問い合わせ先】(株)宝友商事 広報担当：馬場
TEL：0957-75-0360 080-1767-2131
E-mail：s-baba@hoyushouji.com

「食べたらわかる本物の美味しさ」をどう残すか

瑞穂牡蠣作戦会議 2025

2025 年 11 月 11 日、2026 年 1 月 7 日開催

雲仙市の漁協と地元企業・行政が連携し、地域の未来を考える取り組み



諫早湾漁協瑞穂支所、宝友商事株式会社は雲仙市役所協力のもと、“有明海再生加速化対策交付金”を活用し、2025 年度は瑞穂牡蠣の知名度向上に取り組みます。その一環として、2025 年 11 月と 2026 年 1 月に「瑞穂牡蠣作戦会議 2025」を開催。

「火山の恵みと漁師の手仕事『瑞穂牡蠣』」をテーマに、漁師・行政・料理人・メディアが集い、瑞穂牡蠣をどう伝え、どう未来へ残すかを議論します。養殖現場の視察や漁師の声、温泉蒸し・カキフライ・焼き牡蠣の試食を通じて、地域の食と漁業の今を体感。

2024 年度の商談会やイベントでの実績を基盤に、一過性ではなく継続的にブランドを育む取り組みです。

【昨年取組】https://note.com/nagasaki_tenant_/n/n0e71b7ca7271

火山の恵みと漁師の手仕事『瑞穂牡蠣』

火山と湧水が育む有明の海で、一粒ずつ丁寧に手作業で選ばれる牡蠣。味は濃く、縮みにくい。食べたらわかる本物の美味しさ。しかし今、その牡蠣は漁業の不作と高齢化により、未来が見えなくなりつつあります。この味と背景を、どう伝えていくか。その答えを探るため、「瑞穂牡蠣作戦会議 2025」を開催いたします。

開催の背景

2024 年度は、動画・写真撮影、販促物制作、福岡での商談会、雲仙市でのイベントを通じて瑞穂牡蠣の PR 活動を行いました。商談会では「島原半島の原石、火山が育む瑞穂牡蠣」をテーマに、料理人や飲食関係者から「どんな料理にも寄り添う万能牡蠣」と高い評価をいただき、イベント来場者からも「美味しかった」との声が多く寄せられました。一方で、後継者不足や環境問題といった課題も浮き彫りとなり、「どう伝え、どう残していくか」が次なる焦点に。今回の「瑞穂牡蠣作戦会議 2025」は、こうした昨年の取り組みを土台とした新たな一歩です。

【開催概要】

イベント名称 : この牡蠣をどう伝えるか | 瑞穂牡蠣作戦会議 2025
開催期間 : 2 回開催
1 回目 (2025 年 11 月 11 日 10 時~15 時) 2 回目 (2026 年 1 月 7 日 13 時~15 時)
開催場所 : 諫早湾漁業協同組合 瑞穂支所 (住所〒859-1201 長崎県雲仙市瑞穂町西郷庚 210-5)
実行委員 : 諫早湾漁業協同組合瑞穂支所、瑞穂牡蠣部会、宝友商事株式会社、草野怜、くらしまるまる、雲仙市役所

【参加方法】

本作戦会議は報道関係者向けに公開しております。
参加をご希望の方は、下記お問い合わせ先までご連絡ください。
現地での視察や試食、ぜひ瑞穂牡蠣に力添えください。

Day1「伝える前に、漁業の今を知り、誰が伝えるかを考える」

2025 年 11 月 11 日 (火) 10:00~15:00

- ・養殖現場視察 (漁船での出航を予定)
- ・漁業の現状共有、PR プロジェクト説明
- ・「誰に伝えるべきか」をテーマに意見交換



Day2「食べたらわかる。だから自分の言葉でどう伝えるかを考える」

2026 年 1 月 7 日 (水) 13:00~15:00

- ・瑞穂牡蠣の試食 (温泉蒸し・カキフライ・焼き牡蠣)
- ・「どこで・誰に・どんな手段で届けるか」を議論
- ・通年販売や継続的発信体制の検討



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 宝友商事 広報担当: 馬場 TEL: 0957-75-0360 MAIL: s-baba@hoyushouji.com

今後の展望と関係者コメント

本会議で得られた知見や言葉を基盤に、2026 年以降は年間を通じた情報発信やイベント、商品開発を継続して展開していきます。瑞穂牡蠣を一過性の話題で終わらせるのではなく、地域に根付いた“文化”として育み、次世代へ確かに継承していくことを目指します。



諫早湾漁協瑞穂支所 船木健一

「漁業の高齢化が進む中で、瑞穂牡蠣の価値をどう次世代につなぐかが大きな課題です。今回の作戦会議は、その第一歩として多くの視点を取り入れながら未来を考える機会にしたいと考えています。」

諫早湾漁協瑞穂支所 牡蠣部会 室田正徳

「私たちが手をかけて育てる瑞穂牡蠣は、濃い味わいと縮みにくさが特徴です。ただ、美味しい牡蠣をつくるだけではなく、その価値をどう広げていくかがこれからの課題です。今回の作戦会議をきっかけに、漁師としての想いをしっかりと伝えていきたいと思います。」

雲仙調理師会 会長 草野怜

「瑞穂牡蠣はクセがなく、どんな料理にも寄り添える万能さが魅力です。現場を知り、味わいを共有することで、より多くの方にこの牡蠣の価値が伝わることを期待しています。」

宝友商事株式会社 代表 馬場宗一

「火山の恵みと漁師の手仕事が生んだ瑞穂牡蠣は、食べてもらえばわかる本物の美味しさです。ただ伝える方法は一様ではなく、皆さんと共に考え、文化として残していきたい。その挑戦を今年から本格的に始めます。」

雲仙市役所 農林水産部 農漁村整備課 主事 平田佑

「瑞穂牡蠣は雲仙市の大切な食文化のひとつです。行政としても生産者や事業者と連携しながら、地域内外に発信していく仕組みづくりを進めてまいります。」

今後の取材対象について

「瑞穂牡蠣作戦会議 2025」は内部会議として開催しますが、ここでの議論を起点に、2025 年度は取材や発信に最適な取り組みを多数展開予定です。

● 福岡 PR イベント（商談会+試食会）

料理人と生産者の直接対話

期間：2026 年 1 月 13 日（火） 11:00～18:00

九州の中心都市・福岡で開催する商談会。瑞穂牡蠣を実際に料理人やオーナーに味わっていただき、生産者と地元料理人（草野料理長）と直接意見を交わす場を設けます。九州圏内の市場開拓を視野に入れた重要な取り組みです。昨年は 11 の業者に来場いただき 10 の業者にご購入いただきました。



＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

株式会社 宝友商事 広報担当：馬場 TEL：0957-75-0360 MAIL：s-baba@hoyushouji.com

● 雲仙市での瑞穂牡蠣フェア：地元飲食店による期間限定メニュー展開

期間：2026年2月中（現在協力業者調整中）

地元飲食店と連携し、瑞穂牡蠣を使った限定メニューを期間限定で提供。
昨年は「カキフライ定食（1,500円）」を1日限定100食で販売し、完売となりました。観光客や地域住民が日常の食体験を通じて瑞穂牡蠣の魅力を知る機会を広げていきます。



● 瑞穂牡蠣祭り

（飲食・雑貨・子ども向け体験を組み合わせた大規模イベント）

期間：2026年2月15日 22日

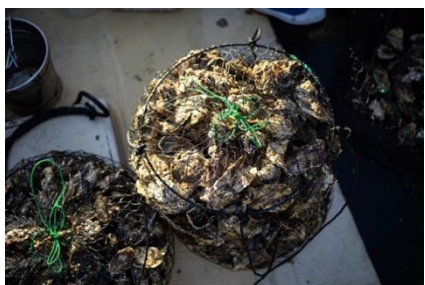
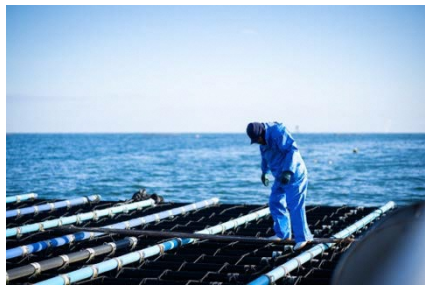
「台所と生産者をもっと身近に」をテーマに活動する、“くらしまるまる”と連携し、牡蠣料理だけでなく、雑貨、音楽、子ども向けワークショップも展開します。料理研究家“まいにちまぜごはん”ハルさんと、デザイナー／イベント企画“marmelo”カリンさんと共に、家族で楽しめる地域のお祭りをつくりあげます。2月15日（日）には、毎年楽しみ「かき焼き祭り」を例年規模で開催。2月22日（日）には、かき焼きと同時にマルシェを開催し、牡蠣料理・雑貨・子ども向け企画が一体となった大規模イベントへと発展します。これから瑞穂牡蠣を中心に、地域に根差す祭りの第一回目です。



● 料理人向け産地ツアー：現場体験と生産者交流

期間：2026年3月中旬（参加業者依頼中）

料理人を招き、瑞穂町の養殖現場を直接訪れる産地ツアー。
漁船に乗っていかだを巡り、実際の養殖方法や水揚げの様子を見学しながら、漁師の声をその場で聞くことができます。有明海特有の干満差や、堤防道路の影響を受ける海の環境など、瑞穂の海の背景を知ること、牡蠣の味わいの理由を理解していただけます。さらに、その場で瑞穂牡蠣を調理・試食し、料理人自身が体感した魅力を自分の言葉で発信できることを目指します。



本件に関するお問い合わせ先

社名：宝友商事株式会社

担当：馬場宗一

TEL：0957-75-0360 080-1767-2131

MAIL：s-baba@hoyushouji.com

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 宝友商事 広報担当：馬場 TEL：0957-75-0360 MAIL：s-baba@hoyushouji.com