

令和7年12月5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
電 話	0957-47-7829
F A X	0957-38-3205

『「あけたらわかる瑞穂牡蠣」

105℃の温泉で蒸したらそりゃうまかでしょ！

ペアリング試食&意見交換 in 蒸気家』の開催について
(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おります。

しかし、高齢化や後継者不足など、瑞穂牡蠣の価値をどう次世代につないでいくかが課題となっており、現在、販路開拓や知名度向上に取り組んでおります。

その一環として、11月11日に実施した飲食・観光事業者等と漁場視察と意見交換の成果を踏まえ、この度、試食会を開催いたします。

試食会では、源泉の蒸気で蒸した瑞穂牡蠣をはじめ、焼き牡蠣やカキフライ、地酒もご用意いたします。

取材をご希望の方は、令和7年12月26日（金）までに下記お問い合わせ先までご連絡ください。

記

【日 時 等】 令和8年1月7日（水） 13時～15時

場所：湯宿 蒸気家（小浜町）

内容：実際に瑞穂牡蠣を食べていただき、メニュー開発や
知名度向上、販路開拓などの意見交換

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】 ㈱宝友商事 広報担当：馬場

TEL：0957-75-0360 080-1767-2131

E-mail：s-baba@hoyushouji.com

『あけたらわかる瑞穂牡蠣』

105℃の温泉で蒸したらそりゃうまかでしょ！

試食 & 意見交換会 in 湯宿蒸気家

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



開催概要

諫早湾漁協瑞穂支所は、“有明海再生加速化対策交付金”を活用し瑞穂牡蠣の販路開拓及び知名度向上に取り組んでいます。飲食・観光事業者に協力いただき、11月11日に漁場の視察と意見交換を行いました。その成果を踏まえて、今回は試食会を開催します。湯宿 蒸気家にて、飲食・観光事業者にご参加いただき、105℃の温泉の蒸気で蒸した瑞穂牡蠣を味わっていただきます。その他にも、焼き牡蠣やカキフライ（草野料理長特製ソース）、また湯町酒屋さんよりセレクトいただいた半島の地酒もご用意しています。雲仙市ならではの特別な提供方法に特化した今回の企画では、地酒のペアリングも体験していただきながら、実際に食べていただいたうえで、瑞穂牡蠣の認知度向上に向けた知恵をお貸しいただければ幸いです。

イベント名称 : 『あけたらわかる瑞穂牡蠣』 105℃の温泉で蒸したらそりゃうまかでしょ！

試食 & 意見交換 in 湯宿蒸気家

開催期間 : 2026 年 1 月 7 日 13 時~15 時

開催場所 : 湯宿 蒸気家（住所〒854-0514 長崎県雲仙市小浜町北本町 14-7）

駐車場については周辺市営駐車場をご利用ください

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・取材について】

報道関係者および飲食・観光事業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

① お名前 ② ご所属 ③ 参加人数 ④ ご連絡先 をお知らせください（メール／電話いずれも可）。

<報道関係の方からの問い合わせ先>

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

この牡蠣をどう伝えるか | 瑞穂牡蠣作戦会議 DAY1 振り返り

全体で 40 名程度が参加。漁師と飲食、観光、メディア事業者が前向きに議論。「あけたらわかるうまい牡蠣」という言葉に象徴される瑞穂牡蠣の強みと、共に守り育てていこうという空気を共有できた DAY1 となりました。イベント案や SNS 活用、具体的な調理方法の提案も多く、シーズンの本格的な開始に向けた歩みを確認する場となりました。



試食内容

飲食・観光事業者を主な対象とした試食会として、105℃の蒸気を使った「瑞穂牡蠣の温泉蒸し」をはじめ、焼き牡蠣、カキフライの3種類をご用意します。カキフライには草野料理長特製のソース、付け合わせにも島原半島の食材をそろえ、他では体験できない試食となります。瑞穂牡蠣の“縮みにくく旨味が濃い”という特徴が、調理法によってどう表情を変えるのかを味わっていただきながら、メニュー開発や提供スタイルなども草野料理長へ相談可能です。試食後には、実際に食べた印象やアイデアを共有する意見交換の時間も設け、瑞穂牡蠣の魅力をどう伝えるかを一緒に考える場とします。島原半島の大地と海の恵みを存分にお楽しみください。

湯宿 蒸気家 について

会場となる「湯宿 蒸気家」は、小浜温泉街にある温泉蒸し釜付きの湯宿です。源泉 105℃の蒸気を活かした“蒸し料理体験”ができる宿として知られ、テラスには食材を自分で持ち込んで蒸し上げられる蒸し釜が並びます。熱量日本一の温泉が素材の美味しさを引き出します。今回はこの環境を活かして、瑞穂牡蠣のポテンシャルを最大限に感じていただける場として活用します。



湯町酒屋 について

湯町酒屋は、小浜温泉の町なかにある地酒屋です。島原半島や長崎県内の地酒はもちろん、全国各地から選び抜いた日本酒や焼酎を取りそろえ、季節の限定酒や新酒なども積極的に発信しています。今回は、瑞穂牡蠣と相性の良い日本酒を湯町酒屋さんにセレクトいただき、温泉蒸し・焼き牡蠣・カキフライそれぞれに合わせたペアリングを提案していきます。地元の海と山に育まれたお酒と瑞穂牡蠣の組み合わせを通じて、「島原半島ならでは」を体験していただくことを目指しています。



主催者コメント

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いでいくかが大きな課題です。今回のような取り組みが、私たち漁協にとって大きな活力になります。小浜の湯宿 蒸気家で、皆さんと直接お会いしながら瑞穂牡蠣の未来を一緒に考えられることを楽しみにしています。

諫早湾漁協瑞穂支所 牡蠣部会 室田正徳 瑞穂牡蠣は、食べてもらえばわかる本物のおいしさです。まずはその味をしっかりと感じていただき、おいしいということを知っていただければ嬉しいです。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

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

今後の取材対象について

● 福岡 PR イベント（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

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。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。

● 雲仙市瑞穂牡蠣フェア：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、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」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

“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。お二人と共に、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ます。

● 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、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

宝友商事株式会社

雲仙市小浜町北野 780-3

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＞

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