

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



青森県深浦町
が応援するふるさと名物

「深浦マグロステーキ丼」
～マグロは大間だけじゃない！
深浦町はマグロの水揚げ
青森県ナンバーワン！～





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

青森県深浦町

平成27年12月14日

地域のプロフィール

世界自然遺産白神山地で知られる深浦町は、青森県の日本海側に位置する自然豊かな町。人口8,900人。歴史的には、北前船の風待ち湊として栄えた町で、現在の主要産業は漁・農業と観光の町。町内に11の漁港があり、マグロの水揚げ高は県内一。日本海を回遊し、春から夏にかけて津軽海峡へと北上するクロマグロの絶好の漁場となっており、その水揚げ高は、青森県全体の約半分をシェアし、津軽海峡で水揚げするあの大間町を上回ります。

町は高齢化率県内3位、若者定住や観光客にニーズの高いドラッグストアや（中心市街地に）コンビニエンスストアが存在しません。さらに高速ICまで90分、新幹線駅まで120分と不便さ満載です。しかしながら、観光面では青森と秋田を結ぶJR五能線「リゾートしらかみ」運行区間の中でも深浦町を走る区間は、日本海の絶景が車窓に広がる全国区の人気エリアで、列車を途中下車しながら、白神山地、十二湖「青池」、黄金崎不老ふ死温泉、千畳敷、日本一の大イチョウなど訪れる観光客で賑わうほか、どこよりも大きな夕陽が見える町としても知られ、約80kmにわたって続く海岸線は「夕陽海岸」とも呼ばれています。

さらに、新鮮な魚介類のほか滋味深い山の幸も味わえるグルメの町でもあります。



白神山地の玄関口 十二湖「青池」



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

ふるさと名物の内容

◆深浦マグロステーキ丼

2013年6月14日にデビュー以降、わずか2年4か月（2015年10月26日現在）で累計販売10万食を達成した青森県初の新・OMOTENASHIご当地グルメ。10万食の経済波及効果は5.6億円（じゃらんリサーチセンター試算）。深浦町産の天然本マグロ「深浦マグロ」を三個の小どんぶりで楽しむ、天然本マグロの産地ならではのマグロ尽くしどんぶり御膳。地場産の食材に徹底的にこだわり、汁物には白神山地ブナの森から注ぐミネラル豊富な海で育った天然わかめを使用した麺「つるつるわかめ」を用いる他、ステーキソースやデザート等に「ふかうら雪人参」を用いるなど、白神山地や日本海の豊かな自然等「地域の恵み」をギュッと凝縮しています。現地ではしか食べるできない、深浦町を代表する新・ご当地グルメ。



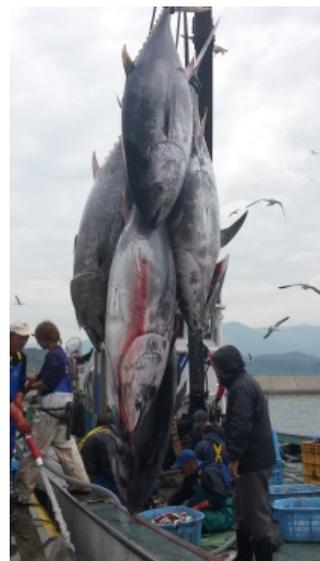
デビューから2年4か月で販売累計10万食を突破

活用している地域資源

○深浦マグロ（クロマグロ）

深浦町で水揚げされるマグロは「黒いダイヤ」と形容される最高級の本マグロ。その漁獲高は同じ青森県の大間町よりも多く、県内の本マグロ漁獲量の約半分は深浦町となっています（平成25年青森県調べ）。

深浦町のマグロは他地域で水揚げされるマグロに比べ漁期が長いので、新鮮なマグロを通年味わえるのも特徴。環境にも優しい大型定置網漁が盛ん。



○ふかうら雪人参（雪中にんじん）

自然の森が育んだ肥沃でミネラル成分が多い土地にある農場で農事組合法人肝作（へなし）興農組合が栽培する、雪の下から収穫される人参。秋に収穫できるまでに育ったものを、そのまま土の中で眠らせることで、凍らないよう身を守る生理機能が働き糖分が増します。冬に手作業で収穫。



○つるつるわかめ（ワカメ）

白神山地のブナの森から流れ出たミネラルを豊富に含んだ天然わかめは、ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富。

深浦産のわかめを用いた麺は、温めても伸びず、色落ちしないという特徴があることから様々な料理に使用でき、低カロリーで栄養豊富なため、多くのメディアに取り上げられています。



ふるさと名物の関連商品

○ 「ザ・深浦マグロカレー」

青森県ナンバーワンの水揚げを誇る天然本マグロ（深浦産）を使った新・ご当地みやげ「ザ・深浦マグロカレー」を2014年8月9日（土）より新発売。レトルト商品。

通常のカレールウのままでは香辛料がマグロの味とぶつかり、薬品臭さを感じさせることがあるので、スパイシーさを若干控え目にした味わい。さらに、深浦産天然本マグロ（約60g）の美味しさが際立つよう老若男女に好まれるやさしいカレールウに仕上げています。

マグロとカレーの人気コンビでマグロステーキ丼に続く深浦マグロの新しい「食」をPR。（内容量200g・価格700円）



○ 「ハッピーマグチャー」

青森朝日放送の超人気情報番組「ハッピー」との共同開発で生まれた深浦マグロを使ったメニュー。町内2店舗のみ提供中。

番組MCのあべこうじさん（よしもとクリエイティブエージェンシー）が考案。ハート型の大小2つの器には、大きいほうにはネギ、小さいほうには深浦マグロステーキ丼にも使われているマグロ節を乗せたチャーハンが盛られ、チャーハンには、お肉の代わりに深浦産のマグロを炒めて入れています。

一番小さいハート型のお皿は、深浦産の天然の本マグロのネギトロ。こちらには「深浦マグロステーキ丼」にも使われている人気の辛味噌のタレが付いています。お好みでネギトロと合わせて。また、暖かいスープと混ぜてお茶漬け風にお召上がりいただいています。若者に人気。



ふるさと名物の関連商品

○ 「深浦マグロステーキ丼ポテトチップス辛みそ味」

「深浦マグロステーキ丼」に続く新・ご当地シリーズのお土産商品で「ザ・深浦マグロカレー」を26年8月に発売させ、27年10月1日からさらに新・ご当地ポテトチップス「深浦マグロステーキ丼ポテトチップス（辛みそ味）」を、マグステ丼公式提供店舗ほか、町内観光施設で発売。地元・黄金崎農場産のじゃがいもを100%使用し、マグステ丼の辛みそダレでの味付け。

黄金崎農場産の人気じゃがいもとマグステ丼で一番人気のタレによるオリジナル商品。

（内容量40g×3袋・価格600円）



ふるさと名物と関連した観光資源(参考)

◆ふるさと名物「深浦マグステ丼」を食した後は、 全国区の観光スポットを堪能出来ます



春の「世界自然遺産 白神山地」



新緑の回廊は500m続く。十二湖「ブナ自然林」



全国屈指の人気を誇る黄金崎不老ふ死温泉



夕陽海岸ふかうら



全国有数の「乗ってみたいローカル線」JR五能線リゾートしらかみ号
(写真は深浦駅～広戸駅間)



日本一の大イチョウ
ビッグイエロー

深浦町の取り組み

◆本マグロ保存用冷凍ストッカー貸出事業

マイナス60℃の本マグロ保存用冷凍ストッカーを町で5台購入・保有し、深浦マグロステーキ丼の提供のために用いる事業者に対し無償貸与しています。



町長と議会の支援の象徴と言いきべき冷凍ストッカーが5台

◆広報事業

公式サイト「深浦マグロステーキ丼」（FBページ含む）を運営し、深浦マグロステーキ丼を継続的・徹底的にPR。

町観光課職員が（町長命令で）「鈴木マグロー」と名乗り、その名前で名刺を作成するなど、PRのための話題創出にも努めています。



公式ウェブサイト

◆人気旅行誌「じゃらん」とのタイアップ

2011年、自治体とリクルートじゃらん誌がコラボした「ご当地じゃらん」を制作。当時、東日本エリアでは初の試み。

深浦の食&グルメをコンセプトに制作された第2号（左）の表紙は、深浦を代表するまでになった深浦マグロステーキ丼。



深浦町の取り組み

◆新・ご当地アイドル「深浦マグロホーイズ & バックダンサーズ (FMB)」

深浦マグロのPRと深浦町の知名度向上を目的に、役場の若手職員有志が立ち上がりダンスユニットを結成（ダンス経験ゼロからのスタート）。町内外を問わず様々なイベントや催事でダンスを通してPR発信に努め、今や「踊る公務員」として各メディアでも多数取り上げられています。



◆深浦マグロ料理推進協議会運営費補助事業

深浦マグロステーキ丼の開発・提供を担う町内事業者による協議会を町として支援するため、2014年度からスタートしたグルメイベント「深浦マグロ料理料理グランプリ」開催費や広告宣伝費を中心に活動費を補助しています。



深浦マグロ料理グランプリ2015
(写真は全員ボランティアスタッフ)

深浦町長からのメッセージ

自然資源に恵まれる一方で「食」の観光資源ということでこれまで町を代表するものではありませんでした。四季折々、素晴らしい一次産品があるのですが、多すぎて、逆に「深浦といえば、これ」というものに絞りづらいという状況でした。

そこで、県内一の水揚げを誇るマグロを主役とする新たなご当地グルメとして開発されたのが、

「深浦マグロステーキ丼（マグステ丼）」です。

町内7店舗で提供している「マグステ丼」は、じゃらんリサーチセンターのヒロ中田氏を招聘しながら官民一丸でつくり上げたもので、2013年6月のデビューからわずか2年4か月で10万食を達成、経済波及効果は5.6億円です。まさに驚異的です。

漁期はもちろん、最新の冷凍技術も確立しましたので、「一年を通していつでもマグロが食べられる町」というアピールポイントにはこだわっていきたいと思います。絶対、期待は裏切りません。下支えをし徹底的に応援していくことが町の役目です！

深浦町長 吉田 満

