

萩の漁新聞



こんにちは！萩しーまーとです！



萩魚市場と隣り合わせの道の駅萩しーまーと。平成13年に歴史のまち萩に誕生しました。魚市場直結の立地を最大限に活かし、萩沖で獲れた新鮮な魚貝を提供する

萩の旬市場 市民の台所

鮮魚店、レストラン、土産物店などが軒を連ね、総勢90名のスタッフが萩産の食材をご用意して皆様のご来店をお待ちしています。

発行 道の駅萩しーまーと
〒758-0011 山口県萩市椿東 4160-61
TEL (0838)24-4937
FAX (0838)24-1192

萩魚市場直結！流通ネットが新鮮！



萩魚市場の水揚げは約250種類、年間6,000トン



一番乗り開店午前2時
※12月と翌年4月は午前3時
二番乗り開店午前4時30分

萩の海から新鮮な魚貝を
マイクロにお客様に販売しています。

萩しーまーとを
ご説明します



萩しーまーとの魚がおいしい理由その一

萩しーまーとが魚を仕入れる隣の萩魚市場。正式名称は山口県漁協萩地方卸売市場。萩・阿武地区で水揚げされる水産物が集積します。萩の漁師さんや海土さんが獲ってきてくれた萩沖の魚や貝や海藻は、この市場に集まり競りにかけられます。競りは夜中から早朝にかけて2回萩しーまーとはこの競りで、地物の活魚や鮮魚、貝などを仕入れ県外に発送したり、店に並べています。鮮度の良さは当然ながら、市場から台車で店に運ぶだけなので輸送コストもゼロ。

萩しーまーとの魚がおいしい理由その二



4軒の魚屋が切磋琢磨！
魚の質が上がる！
館内には地物魚貝を主力にした鮮魚店が4軒。それぞれの店の魚を比較しながら購入していただくと個性があり、提供する魚貝の品質にこだわりがあります。日々磨きがかかっています。

萩しーまーとの魚がおいしい理由その三



17軒の店が集い、昔なつかしい公設市場を再現した館内。昔の庶民市場のように、お店の人と会話をしながら買い物をする対面販売になっています。食べ方、保存方法、なんでも聞いてください。

萩の漁師さんが海に出て獲ってきた新鮮な魚の価値を大切に
お客様にお届けします。



館内の商品約8割が萩市で水揚・生産・製造されたものです。萩産のあまだいで、真ふく、金太郎など新鮮な地物鮮魚ほか、地元の水産加工品、野菜、果物、地酒、土産が揃っています。レストランでは旬の魚介を使った料理をご提供。



萩しーまーと
二代目 萩市長 山口 泉
初代 萩市長 中澤 さかな

萩の味覚が集まる産地直送の拠点

萩漁港に隣接し、新鮮な萩の地魚や地元農産物が揃っています。活魚を地元価格で購入できる鮮魚店や、旬の萩の魚介を味わえるレストラン、郷土色豊かな土産物店など17店が軒を連ね、活気あふれる市場の雰囲気です。山口県萩市は江戸時代の町並みがよく残され、明治維新の原動力となった志士を多く輩出したまち。世界遺産の萩反射炉、恵美須ヶ鼻造船所跡は徒歩圏内。松下村塾や萩城城下町観光なども一緒にお楽しみいただけます。

- ◆住所 〒758-0011 山口県萩市椿東4160-61
- ◆電話 (0838) 24-4937
- ◆FAX (0838) 24-1192
- ◆営業時間 9:30~18:00 土日祝は9:00~18:00
レストランは11:00~18:00他 店により異なります。
- ◆駐車場 88台
- ◆店休日 元旦のみ
- ◆アクセス 中国道美祢東JCT経由・小郡萩道路給堂ICから国道262号、県道32号経由約35km
萩循環まあるバス東回り「松陰先生」萩しーまーとバス下車すぐ

地域活性化の多機能拠点施設 道の駅 萩しーまーと (運営主体:ふるさと萩食品協同組合)

道の駅萩しーまーとは、地産地消の拠点としての役割を中心に魚食・食育普及などの取り組みが評価され 全国6カ所の「モデル道の駅」に選定されています。

萩市の水産振興事業の主な【実績】と【成果】

- 【実績】
- ・平成12年度より萩の魚ブランド化推進協議会により萩産のマアジ・ケンサキイカ・アマダイのブランド化に着手。その後、平成17年度より萩の真ふぐをブランド魚種に加え、積極的なPR販促活動を実施。また定期的なお魚イベントの実施、旬の地魚提供店事業を行っています。
 - ・小規模事業者新事業全国展開支援事業により平成19年度萩の真ふぐ、平成20年度萩のあまだい、平成21年度萩の金太郎、平成23年度萩のヨコワについて、商工会議所ならびに関係団体等が事業者と協力し特産品開発やメニュー開発、販路開拓等を実施。
 - ・平成21年から25年度にかけて、ふるさと萩食品協同組合、山口県漁協はぎ統括支店により、低利用かつ未利用となっている雑魚を活用した新商品開発及び、主に首都圏の販路開拓・広告宣伝を行う萩の地魚もったいないプロジェクトを実施。
 - ・道の駅/萩しーまーと(ふるさと萩食品協同組合)は、平成22年度より萩ふるさと大使である熊谷喜八氏、奥田政行氏らとコラボレーションし、レシピ本の出版、商品開発、料理教室、メニュー開発、ツアー造成等に取り組んでいます。
 - ・平成25年度地域力活用新事業∞全国展開プロジェクトの調査事業によりこれまでの取り組みを再評価。また、萩のブランド魚を成分分析や関係各所へのヒアリングにより徹底調査しました。
 - ・平成26年度めざせ!萩魚食王国建国への道PJを実施。平成27年大河ドラマ「花燃ゆ」の放送決定を受け、「食によるおもてなし事業」を実施するため萩産地魚を用いたご当地メニューを設定。地域の水産資源が地元観光産業にも寄与。
 - ・平成27年度萩の地魚もったいないプロジェクトPART-Ⅱにおいて、熊谷喜八氏指導の下、萩産真ふぐの認知度及び魚価アップを図るため商品開発に取り組みました。

- 【成果】
- ・萩の真ふぐ、萩の金太郎等ブランド魚の魚価上昇。
 - ・市内旬の地魚提供店が43店舗まで拡大。
 - ・築地市場・首都圏高質スーパー等への萩産品の定期出荷。
 - ・道の駅萩しーまーと(ふるさと萩食品協同組合)が「フードアクションアワード2009」流通部門優秀賞受賞、「フードアクションアワード2010」プロダクト部門入賞。
 - ・平成23年2月、道の駅/萩しーまーと(ふるさと萩食品協同組合)が地産地消優良活動表彰の最高賞「農林水産大臣賞(交流促進部門)」受賞。山口県内初、水産関係でも全国初の受賞。
 - ・平成23年7月、熊谷喜八シェフによる萩の旬の食材を使ったレシピ集「キハチのさかな酒の肴萩の魚」を出版。
 - ・平成24年1月、スイスのジュネーブで行われた世界経済フォーラム(通称:ダボス会議)のジャパンナイトにおいて、萩の金太郎(標準和名:ヒメジ)のオイル漬けである「オイル・ルーージュイタリアン」が提供されました。
 - ・平成24年2月、サンマリノ共和国建国1710年記念式典において、萩の金太郎(標準和名:ヒメジ)のオイル漬けである「オイル・ルーージュイタリアン」がローマ法王に献上されました。
 - ・平成25年11月、低利用低価格魚種の魚価向上を図るプロジェクトで商品開発をした「オイル・ルーージュ」と「オイル・ポニーフィッシュ」が観光庁主催「世界にも通用する究極のお土産」(応募総数747品中9品のひとつ)に選ばれました。
 - ・平成27年1月、国土交通省より全国1,040箇所の道の駅の中から、地域活性化や産業振興の成功例として特に優れた「全国モデル駅」6箇所のひとつに選定されました。
 - ・平成28年11月、道の駅萩しーまーと(ふるさと萩食品協同組合)が「FISH-1グランプリ」ファストフィッシュ部門準グランプリに入賞。