

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!

佐賀県小城市
が応援するふるさと名物

天山山系から流れ出る清涼な水
「小城の名水」から生まれる名産品群
と清流に揺らめくホタルの郷





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

平成31年1月31日

佐賀県小城市

地域の
プロフィール



小城市は、佐賀県のほぼ中央に位置し、県都佐賀市に隣接しています。北部には標高1,046m秀峰天山を中心とする天山山系の山並みをのぞみ、中央部は広大で肥沃な佐賀平野と流れるいくつもの広い水路（クリーク）が縦横に広がり豊かな水田地帯を形成しています。また、南部には潮の干満差日本一（6メートル）の有明海が広がっており、山から海まで貴重で豊かな自然資源に恵まれています。

中世の千葉氏や近世の小城鍋島藩の城下町として繁栄した小城町、悠久から田園地帯が広がる三日月町、西の浪速と言われ賑わいを見せた牛津町、海の幸の宝庫・有明海に育まれた芦刈町という4町の個性が幾重にも重なって、魅力的な小城市をつくり出しています。



小城公園

主な地域資源

天山山系から流れ出る清涼な水「小城の名水」

日本名水百選に選ばれた清流『清水川』をはじめ、小城市には数多くの清流と呼ばれる川が存在します。佐賀の秀峰、天山山系に端を発するそれらの川は、小城市に広がる佐賀平野を通り、有明海へと注いでいます。天山山系から流れ出る清涼な水は、小城市全域に恵みを与え、一次産品では「米」や「海苔」、二次産品では「小城羊羹」「日本酒」など、多くの名産品が生まれています。



秀峰 天山



黄金色に染まる有明海



天山から小城市を望む

ふるさと名物の内容 ~ 小城の名水×小城羊羹 ~

ようかん王国・「小城」

小城市内には、全国的にも珍しく、20軒以上の羊羹店が集中しています。市内には、長崎から小倉を結ぶ長崎街道（別名：シュガーロード）が通っており、この長崎街道を通じて鎖国時代にも砂糖や菓子製造の技術を手しやすかったことが羊羹文化発展の要因の一つだと言われています。また、小城市は城下町としての歴史もあることから、茶道文化が醸成されており、お茶請けとして受け入れられる地盤が形成されていたことも要因の一つであると言われています。

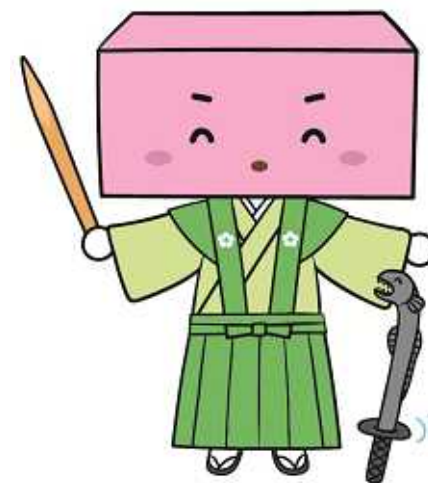
平成28年からは、小城羊羹のお店が一同に会した「日本一！ようかん祭り」の開催など、新たな時代を見据えた活動も展開されています。



小城羊羹



ようかん祭りの様子



小城市キャラクター
ようかん右衛門

ふるさと名物の内容 ~ 小城の名水×鯉 ~

清水（きよみず）の鯉料理

日本名水百選に選出された「清水川」の源流である清水の滝から流れてくる清冽な水を活用している清水の鯉料理。川魚というと臭みをイメージする人が多いと思いますが、清水の鯉は臭みが全くありません。その秘密は鯉を「晒す」こと。清水地区に豊富に流れ込む澄んだ水に、約1か月もの間、何もエサを与えず晒された鯉は、臭みの無い身の引き締まった「清水の鯉」に生まれ変わります。

古くは中国最古の薬学所にもその効能が記載されており、肝臓病や胃潰瘍に効果があるとされ、さらには母乳の出もよくなると言われており、味だけではなくその栄養、効能にも注目されています。



清水の鯉料理



小城市キャラクター
こい姫

ふるさと名物の内容 ~ 小城の名水×清酒 ~

絶品！小城の日本酒

小城市内には「小柳酒造」「天山酒造」という2つの蔵元があり、各々でこだわりの酒が醸されています。小柳酒造は文化年間（1804～1818）、天山酒造は1861年（文久元年）の創業とされ、2蔵とも深い歴史を持つ酒蔵です。天山山系の伏流水に育まれるこの地域は醸造業が盛んな地域であった歴史を持ち、伝統を重んじながらも新たな酒造りに日々邁進しています。

小柳酒造の「高砂金漿 純米吟醸酒」は、フルーティな香りと純米のやわらかな奥行を感じる旨さで、ラベルは近代日本三筆「中林梧竹」が書いたものです。

天山酒造の「七田純米吟醸 雄町50」は、2017年にフランスで初開催された日本酒コンクール「KURA MASTER」において、最高賞である「プレジデント賞」を受賞しており、新たな日本酒の境地を開拓しています。



蛍の郷の天然水スパークリング

100年以上の歴史をもつ友桝飲料が生み出す、小城の名水を使用した「蛍の郷の天然水スパークリング」は、天山山系が磨き上げた天然水に炭酸のみを加えた炭酸水。日本人に適した硬度のナチュラルミネラルウォーターと炭酸の刺激が楽しめますし、強炭酸ですので割り材としても活用されています。他にも友桝飲料からは、「スワンサイダー」や「こどもびいる」など多くの人気商品が作り出されています。



蛍の郷の天然水スパークリング

ホタルの名所

天山山系の豊富な湧水を小城市小城町へと運ぶ、名水百選にも選ばれている清水川。その本流である祇園川では、毎年5月下旬から6月上旬の頃になると源氏ボタルが飛び交い、日本有数の蛍の観光名所ともなっています。淡く、ときには強く、ゆっくりとした光の瞬きが幻想の世界へといざなってくれます。数十万匹ともいわれる祇園川のホタルは、「ふるさといきものの里100選」にも選定されています。



ふるさと名物の内容 ~ 小城の名水×有明海 ~

「味・姿・形」ともに最高級の佐賀のり

日本一の干満の差を誇る有明海は多くの河川からのミネラル豊富な栄養塩が流れ込む恵み豊かな漁場で、平成15年度以降15年連続販売枚数、販売額共に日本一の海苔を生み出します。有明産海苔は艶のある黒紫色をしていて、火で焙るとサッと緑色に変わります。口どけがよく、香ばしさがあり、トロけるような甘みがあって、のど越しがいいのが特徴的です。



干満差日本一の有明海の干潟

日本一の干満差を誇る有明海の干潟。小城市芦刈町の干潟体験場では、干潟の泥に触れ、ムツゴロウやシオマネキなど干潟の希少生物を間近に見ることができます。とくに、6月から8月はムツゴロウの求愛シーズンで、ピョンピョン飛び跳ねる姿が観察でき、多くのカメラマンが訪れます。また、乱獲や環境の変化により激減したムツゴロウを保護するため、小城市芦刈町の芦刈海岸4.1キロは、ムツゴロウ・シオマネキの採捕禁止区域に指定されています。



ふるさと名物の内容 ~ 小城の名水×米×農産物 ~

小城は食材の宝庫です

小城市では名水の恵みを受け、米・麦・大豆・野菜・果物など多くの農林水産物が栽培されています。素材そのものの味を楽しむことはもちろんですし、素材を組み合わせることで可能性も広がります。

肥沃な大地と、名水百選に選ばれた豊かな清流で育まれた小城のお米。その中でもさがびよりは、日本穀物検定協会の「米の食味ランキング」で8年連続特A評価を獲得しており、佐賀のりを巻いて食べるおにぎりは、日頃、当たり前のように口にしていますが隠れた名品です。また、小城のお米と小城市産を中心とした佐賀県産素材を使用した冷凍おにぎりは、冷凍の強みである保存料を使わず美味しいものを旬の状態に全国に届けることができ、小城産食材の販路拡大につながっています。



小城市の取り組み

6次産業化の支援

小城市では、農畜産物の付加価値の創出に向け、農畜産物の生産だけでなく加工や流通・販売の一体化などを進め、農業者の所得向上を目的とし、加工品開発などの農商工連携・6次産業化への取り組みを支援しています。これまでにぶどうジャムやぶどうドレッシング、米粉を使用したシフォンケーキ、バウムクーヘンなどが商品化されています。また、梅を使った商品開発では、西九州大学の学生も協力し取り組むなど大学と連携した活動も行っています。



米粉を使ったシフォンケーキ

ふるさと納税のお礼の品

小城市は、平成29年度全国から18億円の寄付をいただきました。寄付者へのお礼の品として、『小城羊羹』、『日本酒』、『米』、『佐賀のり』など多くの小城の名産品をお送りしています。ふるさと納税で小城市のPRと地元経済の活性化、さらには全国への販路拡大につながるため、今後も引き続きふるさと納税の推進に取り組んでいきます。

地方創生に関する連携協定

小城市は、株式会社佐賀銀行、株式会社佐賀共栄銀行、佐賀東信用組合、株式会社日本政策金融公庫のそれぞれとまち・ひと・しごと創生に関する連携協定を結んでいます。市と金融機関が連携協力することで、金融機関の知見や情報を活かした施策を推進し、まち・ひと・しごと創生の目的である人口減少問題の克服および地域の活性化を行い、小城市の「まち・ひと・しごと」の創生につなげていきたいと考えています。

