



令和6年4月10日

報道関係者 各位

4/14(日)
11:30~

ジオアワビ・島原養殖わかめが紹介されます！

NHK総合『うまいッ！』（全国放送）

～一石三鳥の発想が生んだ特産品！養殖あわび～

本市が撮影サポートを行いました番組、NHK『うまいッ！』が下記のとおり全国放送されますのでお知らせいたします。

記

- 1 番組名 NHK総合「うまいッ！」（全国放送）
- 2 放送日時 令和6年4月14日（日）午前11時30分～11時54分（24分）
- 3 番組概要 長崎県島原市で養殖されている「あわび」は、地域のお悩みを“一石三鳥”で解決する希望の星だった！？高級食材を味わい尽くす地元ならではの自慢料理も続々と登場します！

“海の小判”とも呼ばれる高級食材「あわび」。島原市の養殖場を食材ハンター松井絵里奈さんが訪ねます。近年、天然物が激減する中、ここでは有明海の海水を引き、地元産のわかめをエサにあわびを育てています。有明海のわかめとあわびの循環から新たな特産品をめざす試み！施設には最新のICT技術を導入、海水の環境変化などに即応できる体制も整備しています。

新鮮な刺身はもちろん肝まで味わえる絶品料理の数々、ご堪能あれ！

※番組概要は番組ホームページから引用

<https://www.nhk.jp/p/umai/ts/P7R4N8K39M/>

- 4 ロケ地
 - アワビ陸上養殖場（島原漁業協同組合）
 - わかめ養殖漁師（天野久さん）
 - アワビ料理（はしもとや）



※ロケ風景写真はシティプロモーション課（広報戦略班）へお問合せください。

4 担当者コメント

本番組では島原の『ジオアワビ』を単なる食材として紹介するのではなく、

- ・なぜ島原でアワビの養殖を行っているのか！？
- ・なぜ陸上養殖なのか！？
- ・アワビの栄養源となる島原わかめの魅力

を食材ハンターの松井絵里奈さんが分かりやすく紹介されます！

島原の魅力を再発見するきっかけとなるとと思いますので、多くの方に観ていただきたいです。

未来へつなぐ島原らしさ 暮らし続けたい、訪れてみたい、魅力あふれるまち



担当：島原市シティプロモーション課

ロケツーリズム班 担当 佐藤・本田

電話：0957-61-1652（直通）

E-mail：promo@city.shimabara.lg.jp

