

# 「すしの都 北九州市」

なぜ、北九州市が「すしの都」なのか  
その理由は3つの「利」に恵まれているから

「海の利」 豊かな3つの海に囲まれて  
「地の利」 極上の多彩な魚が集まり  
「人の利」 職人の技が光る

このまちには、魚とすしを  
本気で愛する人たちがいる

だから、北九州市のすしは美味しい

北九州市ならではのすしを  
ぜひ堪能してほしい

## 北九州市の概要

福岡県北九州市は、九州の最北端に位置する政令指定都市です。交通の要衝、モノづくりの街としての歴史をもち、海と山に囲まれた景観の美しさ、大地と自然の恵みがもたらす海の幸、山の幸など、様々な魅力に満ちあふれています。また、これまで育まれてきた文化・世界遺産などの観光都市としても人気です。

### 北九州市観光情報



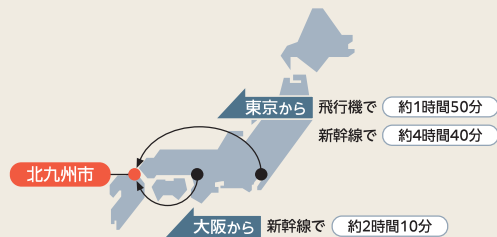
北九州パレット HP



X

Instagram

## 北九州市へのアクセス



## 北九州市のすしの魅力発信に向けて活動中! 「すしの都 北九州協議会」

北九州市内のすし店や、漁業・卸売・観光関連事業者などが参加し、国内外問わず「北九州のすし文化」の認知向上・来訪者拡大に向けて取り組んでいます。



### 「北九州の寿司」セットクーポン 販売中

北九州のすしを気軽に楽しんでいただけるよう、北九州市内のすし店(指定店舗)で使える3,800円の定額デジタルクーポンを販売中。利用店舗は市内10店舗以上から選べます。

ご購入はこちら



# すしの都 北九州市

# 「すしの都 北九州市」 美味しいすしが生まれる理由

## 海の利

「響灘」「関門海峡」「豊前海」  
3つの特徴の異なる海がもたらす、極上の恵み

### 多様な魚が集まる響灘

日本海側の響灘は、暖流(対馬海流)と寒流(リマン海流)がぶつかる国内屈指の好漁場。さらに、日本海の大陸棚でプランクトンがよく育ち、エサが豊富で多くの魚が集まってくる。

### 好漁場をつなぐ関門海峡

関門海峡は、東西海域の干満差によって急流が生じる世界的にも珍しい海峡で、身が締まった魚が育つ。

### 内海である豊前海

瀬戸内海側の豊前海は、河川から山の栄養がたっぷり流れ込み、浅場や干潟が広がる好漁場。波が穏やかな環境を活かした牡蠣の養殖も盛ん。

干潟・藻場・磯場もある

北九州市の東側には干潟、西側には藻場や磯場と異なる性質の海が広がり、四季折々それぞれ種類の異なる魚介類が水揚げされる。



北九州市のすし文化を支える / 市民の魚好きデータ

刺身盛合せ **年間消費額 全国1位!**

7,043円(全国平均:4,247円)



その他鮮魚 **年間消費額 全国1位!**

10,179円(全国平均:6,796円)



出展：家計調査結果(総務省統計局)  
品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市  
ランキング (R4~6平均)

魚が好きな舌の肥えた市民。その要求に応えようと、職人たちが技を磨く。この好循環が北九州市の美味しいすしを生み出している。

## 地の利

極上の魚が集まる北九州市中央卸売市場



### 西日本の主要な漁港の中心地

大消費地である北九州市中央卸売市場には、山陰や四国地方の漁港からも新鮮で豊富な種類の魚が届く。市場に並ぶ魚介は通年で約250種類と多く、異なる性質の海域の魚が同じ市場に並ぶのは全国的にも珍しい。

### 海にも街にも近い好立地

北九州市中央卸売市場は海に面した場所に位置しており、獲れてすぐの魚が持ち込まれる。さらに、市街地からもほど近いため、鮮度抜群の魚がすぐにすし店に届けられる。

## 人の利

美味しさを追求するプロたち



### 職人による「技とスピードのリレー」

水揚げされた魚は、卸売業者や魚屋の素早く丁寧な処理を経てすし職人へ渡り、すし職人は、すしネタとしてそれらの美味しさを最大限に引き出す。卸売業者だけでなく、漁師・魚屋・すし職人の中にも、血抜きや神経締めなど魚の鮮度を保つ技術を持つ人も。こうしたプロたちによる技術の連携が、美味しいすしを提供する土壌をつくっている。

### バラエティー豊かなすし店

世界的に著名な高級店から地元で愛される街ずし、旬のネタにこだわる回転ずしなど多彩なすし店(約200店舗)がそろそろ。柑橘類や塩で食べる「小倉前(北九州前)」と呼ばれる独自のすし文化も発展。

