

すしのゴールデンルート

すしでブランディングを進める北九州市と富山県は、令和7年度にJR西日本と連携を開始し、両地域を結ぶ沿線地域の「すし文化」をはじめとした地域の魅力を、全国、そして世界へ発信する「すしのゴールデンルート」構想の実現に向けて取組を開始しました。

令和8年度は、同じく独自のすし文化を育んできた広島県、下関市、石川県、福井県が構想に共鳴し、今後、日本の食文化を代表する「すし」を通じて、協力して地域の魅力を発信し、新たな観光ルートの実現などに向けた新たな挑戦をしていきます。

福井県

福井県でよく食べられているお寿司・名物のお寿司は、日本海の新鮮な海の幸を大ぶりに切った地魚にぎりや、若狭地方の郷土料理である鯖の押し寿司・焼き鯖寿司です。県内では、地元発祥の回転寿司や行列のできるローカル店、また駅弁や定番のお土産としても広く親しまれています。



石川県

春はメバル、夏はサザエ、秋はガスエビ、冬はズワイガニ・寒ブリ。石川県を囲む海は四季それぞれに多種多様な魚介類が集まります。一年を通じてとれる美味しい「食材」、伝統工芸品などの「器」を活かした独自の食文化、そして古くから鮓屋が多く、お店ごとの光る「個性」が石川県の特長です。



富山県

標高約3,000mの立山連峰から水深約1,000mの「天然のいけす」と呼ばれる富山湾に至る、高低差4,000mのダイナミックな地形が富山の豊富な海の幸を生み出しています。富山湾の朝陽「ベニズワイガニ」や富山湾の宝石と称される「シロエビ」、富山湾の神秘と称される「ホタルイカ」、そして「ます寿司」や「昆布締め」といった郷土料理も魅力です。



北九州市

北九州市は、三方を海に囲まれ、豊富な魚種に恵まれます。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と渡ります。市内には、旬のネタにこだわる回転すし、地元で愛される街すし、世界的に著名な高級店まで多彩な店舗がそろう、塩や柑橘類で味わう「小倉前」という独自の文化も発展しています。



下関市

下関と言えば「ふく」が有名ですが、「くじら」は「ふく」と並ぶブランド食材です。下関市は、世界で唯一の捕鯨母船「関鯨丸」のを母港として美味しい鯨肉がたくさん陸揚げされています。お寿司には最高級部位である尾肉(尾の身)、脂須子(あぶらすのこ)、さえずり(舌)や畝須ベーコンが使われます。



広島県

瀬戸内海の豊かな恵みと、日本有数の干満で生まれる潮流によって育まれ、深く繊細な味わいとなる「瀬戸の真鯛」「広島コイワシ」「呉おこぜ」「筏カワハギ」「サヨリ」「アナゴ」など新鮮な魚介ネタを、絶品の『瀬戸内前鮓』に仕上げます。

