

夏の陣

鶴見を感じる
夏の味覚

美しい海と豊かな海産物で知られる佐伯市鶴見。
そんな鶴見の夏の恒例イベント
「夏イカフェア」を今年も開催します。
鶴見を代表する剣先烏賊（ケンサキイカ）を用いた
逸品料理を味わい尽くす31日間
日差しと潮風と共に鶴見自慢の海の幸を体感しましょう！



TSURUMI
Summer Squid
Fair
2026

鶴見地域
飲食店 ×

うまいもん通り

- ◆ つるみテラス ◆ いそよし
- ◆ 居酒屋おおたけ ◆ 海火
- ◆ 吾八 ◆ はなあらし
- ◆ ひょうたん小路
- ◆ LaNature

鶴見1店舗・
市内7店舗の
飲食店が開発した
夏イカを使った
メニューが
食べられる！

2026

8.1_{〈土〉} ~ 31_{〈月〉}

夏潮グルメを食べ尽くせ



フェア詳細はコチラ

主催／鶴見地域創生支援協議会 協力／うまいもん通り新鮮の会

※画像は全てイメージです



～鶴見を感じる夏の味覚～

地域産品販売促進事業

夏イカFair

8/1(土)～8/31(月)

【事業企画書】

主催 鶴見地域創生支援協議会

事業の目的

- (1) 鶴見市場水産物認知度向上と消費拡大
- (2) 市内飲食店との連携による地域集客力の向上
- (3) 定例実施による継続的なPR体制の構築

事業の内容

「夏イカFair」の実施

- ①内容：ケンサキイカ等を使ったメニューの実施
- ②実施期間：令和8年8月1日（土）～ 8月31日（月）まで

支援の内容

PR

- ①チラシ・ポスター・三角ポップ制作提供
- ②のぼり提供
- ③ 市ホームページ、SNS による情報発信

参加店舗

つるみテラス、いそよし、海火、居酒屋おおたけ、
はなあらし、ひょうたん小路、吾八、LaNature
計8店舗



料理紹介（一部）



イカとりゅうきゅうの2色丼(つるみテラス)



するめイカのサラダピザ（LaNature）



旬のイカの天ぷら（居酒屋おおたけ）

1 ケンサキイカ

(1)概要

[地方名]するめいか

[漢字名] 剣先烏賊

[英名]Swordtip squid

[分類]ツツイカ目ヤリイカ科

[旬]6 月～ 9 月

夏の夜、佐伯湾の沖合には数多くの漁火が灯る。これらの多くはケンサキイカを狙うイカ釣り船である。集魚灯でイカを集め疑似餌で釣る。一般的に細長い筒状のイカを「筒イカ」と呼ぶが、ケンサキイカは筒イカの中で最高レベルのうまさを誇る高級イカ。身はやわらかくねっとりした食感で、甘みうまみが非常に強い。刺身や寿司にすると最大の持ち味である甘みを存分に堪能できる。また、焼いても甘みが残り柔らかな食感に仕上がる。佐伯市ではケンサキイカのことを地方名「するめいか」と呼ぶが、標準和名スルメイカは別種なので注意。

(2)主な漁業種類:まき網、一本釣りなど



2 スルメイカ

(1)概要

[地方名]まついか

[漢字名] 鰯烏賊

[英名]Japanese common squid

[分類]ツツイカ目アカイカ科

[旬]6月～9月

全国的に最もポピュラーな筒イカ。佐伯市ではもっぱら「まついか」(松烏賊)と呼ばれている。多くは夏場にケンサキイカとともに釣られる。お手頃なイカとして知られ、焼きイカや揚げ物等に活躍。地元では日常のおかず食材として重宝されている。

(2)主な漁業種類:まき網、定置網など



事務局（お問い合わせ）

鶴見地域創生支援協議会

（鶴見振興局地域振興課内）

担当 浜崎（はまさき）

〒876-1202

大分県佐伯市鶴見大字地松浦2008-6

電話 0972-33-1111

FAX 0972-33-0200

mail nao@city.saiki.lg.jp

