

# 世界初!!「すしサミット」 各地の「すし文化」が北九州に集結! 広島県からは「瀬戸内前鮓」が参加!

日時: 令和8年9月12日(土)13時00分~14時30分

会場: リーガロイヤルホテル小倉(福岡県北九州市小倉北区浅野2-4-2)

広島県では、広島ならではの多彩な食の魅力を、多様な主体と共に磨き、発信することで「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージを創り、地域経済の活性化に繋げていく「おいしい! 広島」プロジェクトを推進しており、その一環として「瀬戸内さかな」のブランド化に取り組んでいます。

瀬戸内海は季節によって水温が大きく変わるため、一年を通して四季折々の旬の瀬戸内さかなが楽しめます。特に、特徴である多種多様な白身魚は、鮓との相性も抜群で、生は「コリコリ」、寝かせれば「しっとり」といった食感と、甘みのある淡泊で繊細な風味は、噛むほどに深まることから、その魅力を広島ならではの「瀬戸内前鮓(せとうちまえずし)」と称して、県内有数の鮓職人がおもてなしする取組の輪が広がってきています。



このたび、「すしの都 北九州市」において、6自治体の県知事・市長らが各地のすしを携え一堂に集う、**世界初の「すしサミット」**の開催にあたり、**広島県からは「瀬戸内前鮓」が参加**し、サミットを盛り上げます。

すしサミットは、地域が誇る個性豊かな「ご当地すし」が出会い、交流し、新たな観光ルートや広域連携を生み出す歴史的な一日となり、日本の食文化を代表する「すし」を通じて、地域の魅力を国内外へ発信する、新たな挑戦がここから始まります。ぜひ、この歴史的な第一歩を取材いただきますようお願いいたします。

すしサミットの詳細は、次のとおり。**取材申込みは、北九州市の申込フォームからお願いします。**

■すしサミット 令和8年9月12日(土) 13:00~14:30 会場:リーガロイヤルホテル小倉

- ・富山県、石川県、福井県、広島県、下関市、北九州市の6自治体が参加予定
- ・世界初の「すしサミット」として、各自治体自慢のすしの披露や地域PR
- ・「すし」を軸とした広域連携や観光振興についての意見交換

広島県からは  
横田知事並びに、  
「鮓稲穂」の三原店主  
が参加予定

※ガストロ北九州 令和8年9月12日(土)、13日(日) 会場:北九州メッセ

- ・広島県から「OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)」のPRブースを出展予定

## 「瀬戸内さかな」について

「瀬戸内さかな」とは、瀬戸内海で獲れる多様な魚介類を表す総称です。

広島県の海は、瀬戸内海の中でも比較的浅く、干潟や藻場も多いため、いろいろな魚が産卵に来る場所となっており、多くの魚を育む「ゆりかご」と言われています。また、季節によって水温が大きく変わるため、一年を通して四季折々の旬の美味しい魚が豊富に存在します。

シンボルマークは広島県、市場、飲食店の皆さまと一体となって作り上げたもので、海流をイメージした12本の線で魚のフォルムをデザインし、1年間12カ月を通して、豊かな魚が味わえることを表現しています。



瀬戸内さかな公式シンボルマーク

## 「瀬戸内前鰯」について

「瀬戸内前鰯」とは、瀬戸内さかなの魅力である白身魚を中心に、噛むほどに広がる奥深い味わいと、季節で変わる多彩な表情を楽しみながら、瀬戸内の旬の恵みを一貫ずつ丁寧に握る鰯。職人が状態を見定め、素材を活かし、時に寝かせ、魚の旨みを引き出します。

潮の香り、身の弾力、余韻に残る旨み…。瀬戸内の海が運んできた四季折々の恵みを、一つひとつのお鰯を通じて、記憶に残る広島の味わいを堪能いただく鰯。



おいしい！広島プロジェクトは、「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。



本プロジェクトの一環として、令和7年6月17日より、首都圏等の県外顧客にひろしまの食資産・食体験の認知を広げ、広島県内の盛り上げを”更に”高めることを目指し、「OK!!広島プロジェクト」を展開しています。

世界初！！

## 各地の「すし文化」が北九州に！ ～富山県・石川県・福井県・広島県・下関市が集結～ 「すしの都 北九州市」で「すしサミット」開催決定！！

昨年度、北九州市・富山県・JR西日本は、「すし」をフックに地域をつなぐ連携協定を締結し、「すしのゴールデンルート」構想の実現に向けた取組を進めてきました。そして、このたび、全国各地で独自のすし文化を育んできた6自治体の県知事・市長らが一堂に集う、世界初の「すしサミット」を「すしの都 北九州市」で開催します。

地域が誇る個性豊かな「ご当地すし」が出会い、交流し、新たな観光ルートや広域連携について協議し、動き出す歴史的な一日。日本の食文化を代表する「すし」を通じて、地域の魅力を国内外へ発信する、新たな挑戦がここから始まります。

サミットでは、各自治体自慢のすしの披露や地域PR、さらには「すし」を軸とした広域連携や観光振興について意見交換を行い、「すしのゴールデンルート」のさらなる発展につなげます。

ぜひ、この歴史的な第一歩を取材いただきますようお願いいたします。

### 【すしサミット開催概要等】

- 日時 令和8年9月12日（土）13時00分～14時30分
- 場所 リーガロイヤルホテル小倉 4階 ダイヤモンド  
(小倉北区浅野2-4-2)
- 出席者 北九州市長 武内 和久  
(予定) 富山県知事 新田 八朗  
広島県知事 横田 美香  
下関市長 前田 晋太郎  
石川県副知事 浅野 大介  
福井県副知事 大瀧 洋

- ・当日は、上記自治体のほか、  
西日本旅客鉄道株式会社 山陽新幹線統括本部 福岡支社長 山内 崇  
日本ガストロノミー協会会長 柏原 光太郎（北九州市参与:食の魅力戦略担当）  
もご参加いただく予定です。



【取材について】

取材を希望される方は、下記フォームよりお申込みください。

申込フォーム <https://ttzk.graffer.jp/city-kitakyushu/smart-apply/apply-procedure-alias/260912>



申込〆切 令和8年9月9日（水）17時

※9月12日（土）、13日（日）に北九州メッセで開催される「ガストロ北九州」において、すしのゴールドルート参画自治体のPRブースを設けます。

また、富山県の回転すし店「粋鮎」と下関市のすし店「寿司 響」が出店し、イベントを盛り上げます！！

【「ガストロ北九州」HP：右記QRコード参照】



【問合せ先】

都市ブランド創造局 すしの都課  
担当：吉田、篠木 Tel：093-482-1950