

かごしま旬のさかな 新鮮言

～かごしまでとれる旬の魚は、新鮮でおいしいことを宣言します～

かごしま旬のさかなって何？

鹿児島県は、南北600キロメートルに及ぶ県土と広大な海域を有しています。南からの暖かい海流である黒潮の流れるこの海域には、各地に質の良い漁場があり、多くの海の幸に恵まれています。

その豊富な魚種の中から、新鮮でおいしいかごしまのさかなを消費者の皆さんに味わっていただくために、季節ごとのかごしま旬のさかなを選定しました。

どんなさかなが選ばれているの？

①鹿児島県の生産量が全国の中でも特に多い、②特産品となっている、③県民の方々に特に親しまれているといった点を選定の基準にしました。

また「旬」の考え方は、一番味の良い季節であることはもちろん、最も出荷量が多い、一般的に定着しているということも考慮しました。



春のさかな

マダイ・カツオ
トビウオ・アオリイカ



夏のさかな

キビナゴ・ウナギ
マダコ・トコブシ



秋のさかな

カンパチ・バショウカジキ
サバ・ツキヒガイ・アサヒガニ



冬のさかな

ブリ・マイワシ・カサゴ
クルマエビ・イセエビ



かごしまのさかなはすごい！

鹿児島県は湾や入り江が多く、水温も安定しているので、ブリやカンパチなどの養殖が県内各地で盛んに行われています。陸上では、ウナギなどの養殖も広く営まれています。また、枕崎市はカツオ、いちき串木野市はマグロ遠洋漁業の全国有数の基地となっています。

秋のさかなカンパチ、冬のさかなブリは、全国的にも評価が高く、養殖生産量全国1位を誇るかごしまを代表するさかなです。

どこで食べられるの?買えるの?

県内には、かごしまの新鮮でおいしいさかなを買ったり、食べたりできる場所が各地にあります。その中でも今が旬のブリ、カンパチを提供しているお店をピックアップして紹介します。

鹿児島県内の水産物直売所や物産館、食堂は、下記ホームページでも紹介していますのでご覧ください。

県ホームページ <http://www.pref.kagoshima.jp/af05/sangyorodo/rinsui/suisangyo/suisanbutu/>

かごしまのさかな.com (鹿児島県漁業協同組合連合会) <http://kagoshima-sakana.com/>

食堂



店長一押しメニュー 鯷王定食



東町漁協独自の品質管理基準書に従って育てられた「鯷王」は、安心・安全で程よく脂がのってとても美味しく、かごしまのさかなブランドにも認定されています。

鯷王定食の他には、刺身(三種盛り)定食や鯷王のづけ丼(あら煮付き)などが人気です。

東町漁協食堂

味処 鯷王 (ぶりおう)

所在地: 出水郡長島町諸浦1232-1

☎: 0996(86)0780

営業時間: 午前11時~午後2時

定休日: 日曜 (祝日は営業)



スタッフ一押しメニュー あぶりかんぱち定食



かごしまのさかなブランドに認定されている垂水カンパチの「海の桜勘」は、鹿児島産のお茶と焼酎粕を与えているため、ヘルシーで美容と健康にも効果があります。

あぶりかんぱち定食の他には、桜勘定食、刺身定食、あら煮定食などが人気があります。

垂水市漁協食堂

味処 桜勘 (おうかん)

所在地: 垂水市海潟643-14

☎: 0994(32)0321

営業時間: 午前11時~午後2時

定休日: 無休 (年末年始を除く)

販売店



おいどん市場

JA鹿児島県経済農業協同組合が運営。安心・安全で新鮮な水産物、加工品の豊富な品揃えのアンテナショップです。

所在地: 鹿児島市与次郎2丁目2295-235

☎: 099(253)3153

営業時間: 午前9時30分~午後6時 (9月~4月)

午前9時30分~午後7時 (5月~8月)

定休日: お盆・年末年始を除き無休



牛根漁業協同組合直売所

かごしまのさかなブランドに認定されている牛根の「ぶり大将」や垂水のカンパチ「海の桜勘」など目の前の錦江湾で水揚げされた鮮魚類を取り扱っています。また、さつまあげや漁協オリジナル製法のアジ・サバの昼寝干しなど水産加工品も人気があります。

所在地: 垂水市牛根麓1038-1

(道の駅たるみず湯つたり館内)

☎: 0994(34)2237

営業時間: 午前9時~午後8時

定休日: 年中無休

レシピ

おいしく食べよう!

(第21回 イチ押し! 旬の魚料理コンクール受賞作品)

ブリのさっぱりねぎ塩ダレ



【材料】

- ・ブリ (2切れ)
- ・長ネギ
- ・鶏ガラスープ
- ・塩
- ・レモン汁
- ・ごま油
- ・すりおろしにんにく
- ・粗挽き黒こしょう

【作り方】

- ・ブリを焼き色がつくまで焼く。
- ・ブリ以外の材料を混ぜ合わせる。
- ・長ネギはみじん切りにする。
- ・焼き上がったブリにタレをかけて、黒こしょうをふってできあがり。

サラダ風カンパチ丼



【材料】

- ・カンパチ (200グラム)
- ・アボガド (小さめ1個)
- ・のり (適量) ・卵黄 ・長ネギ
- ・パセリ ・パプリカ ・ごはん
- ・しょうゆ (大さじ2) ・砂糖 (大さじ2)
- ・酒 (大さじ1) ・白ごま (小さじ1)
- ・コチュジャン (小さじ1と1/2)
- ・ショウガ (少々) ・ニンニク (少々)

合わせダレ

【作り方】

- ・カンパチはひと口大に切り、合わせダレにつけて冷蔵庫で10分間置く。
- ・長ネギは白髪ネギに。
- ・アボガドは1.5cm角に切ってカンパチと混ぜ合わせる。
- ・刻みパセリをごはんと混ぜ合わせてお皿に盛り、ちぎったのりをしく。
- ・その上にカンパチ、アボガドをこんもりのせて真ん中に卵黄、白髪ネギをのせる。
- ・パプリカを飾ってできあがり。

県庁水産振興課

☎099(286)3435