

## 鹿児島県産魚のイベント情報

県では、漁業関係者と連携して鹿児島県産魚のPRと消費拡大のためのイベントを各地で開催しています。地元ならではの地魚を味わってみませんか？

### ● 北薩美味海道スタンプラリー

日時：平成29年10月1日(日)～11月30日(木)  
場所：①東町漁協「長島大陸市場食堂」  
②北さつま漁協「市場食堂ぶえんかん」  
③川内市漁協「薩摩海食堂&とれたて市場」

### ● 甲突川リバーサイド・AYU

日時：平成29年11月12日(日)  
場所：鹿児島市甲突川左側岸緑地(市民広場)

### ● 第3回漁師の逸品！おすすめ漁師飯グランプリ

日時：平成29年11月23日(木)  
場所：鹿屋市霧島ヶ丘公園

### ● 南薩摩のだれやめフェスタ

日時：平成30年3月1日(木)～3月2日(金)  
場所：鹿児島中央駅アミュ広場



〈問い合わせ先〉  
県庁水産振興課 ☎ 099-286-3435

## かごしまのさかな.com

鹿児島県漁業協同組合連合会

「かごしま旬のさかな」って知っていますか。魚のさばき方や漁師さんの食べ方、漁法など、魚に関する情報が満載。地魚を食べられるお店や直売店も紹介。まずは、のぞいてみては。

かごしまのさかな.com

検索

## かごしま魚市場ツアー

by 鹿児島県ホテル旅館組合青年部



鹿児島市中央卸売市場魚類市場で、遠洋、近海、沿岸の多様な魚や競りの様子を、間近に見学できる1時間程度の体験型ツアー。試食もあり、ガイドの解説もリアルで面白い。ツアー終了後は、魚市場で朝食を楽しむのもおすすめです。

●開催日時：11月末までの毎週土曜日 早朝7:00(6:45集合)  
●参加料：大人2,000円、小人1,000円

◎申し込み・問い合わせ先

南薩観光 GSE ☎ 099-298-9880

に不可欠な「必須脂肪酸」のDHAとEPAです。体内で作ることができないため、常に食品から補給する必要があります。認知症予防や動脈硬化予防、脳の働きの促進など効果はさまざま。

「豊富な栄養素は魚の良さの一つ。食べることで以外でも魚は楽しめます。地魚を探しに県内を巡ったり、市場の体験ツアーや水族館に行ったり、親子で魚をさばいてみたり、旬の魚で季節を感じたり、そうすれば魚がもっと身近に感じられるかもしれませんよ」

魅力的な鹿児島魚。食べないなんてもったいない！まずは知ることから始めませんか。

### 魚の「う」ポテンシャル

魚はカルシウムやミネラル、ビタミン類といった栄養素の宝庫。中でも注目されているのが人体

### 「鹿児島」の魚の魅力

鹿児島島の海や川では、約300種類の魚などが水揚げされます。養殖で日本一のカンパチやブリのほか、アユやニホンウナギといった川魚も豊富。その時期にしか味わえない、地元で獲れた魚(地魚)は魚屋の減少であまり目になくなくなりましたが、今なお魚市場や物産館、移動販売などで購入でき

南北600キロにわたり、水深0メートルの干潟から1千メートルの深海まで多様な顔を持つ鹿児島島。内湾と外湾、砂地と岩地、黒潮や対馬暖流などさまざまな条件が組み合わさって、多様な環境が生み出され、魚の種類も豊富です。

長年、鹿児島島の海や魚を調査・研究してきた鹿児島大学水産学教授の大富潤さん(54)は「鹿児島島の希少性・多様性を象徴するのが『ナミクダヒゲエビ』の存在。世界でも鹿児島湾(錦江湾)だけで水揚げが可能な深海性のエビで、漁獲対象になるくらいまとまって生息するのはここだけです。これは桜島のおかげ。約3万年前の噴火で作られたカルデラが、半閉鎖的な内湾ながら水深237メートルという奇跡的な海を作りました。これは本当に珍しくてすごいこと。まさに私たちの財産ですね」と力を込めます。



鹿児島大学水産学部水産学科 大富潤 教授

1963年兵庫県生まれ。1991年3月東京大学大学院農学系研究科博士課程水産学専攻修了。著書に『九州産 食べる地魚図鑑』『魚食ファイル 旬を味わう』(南方新社)、『かごしま海の研究室だより』(南日本新聞社)などがある。現在食べた魚の種類は900種。1000種類制覇を目指している。

最近、魚を食べましたか？  
食べた魚はサーモンなどの輸入魚ばかりになっていませんか？  
それは実に「あつたらしか(もったいなさ)」。  
鹿児島島の魚は自慢の海に囲まれた「当地グルメ」。  
その魅力をお伝えします。

# 「あつたらしか！」 鹿児島島の魚の魅力

小特集1

県・市町村合同企画