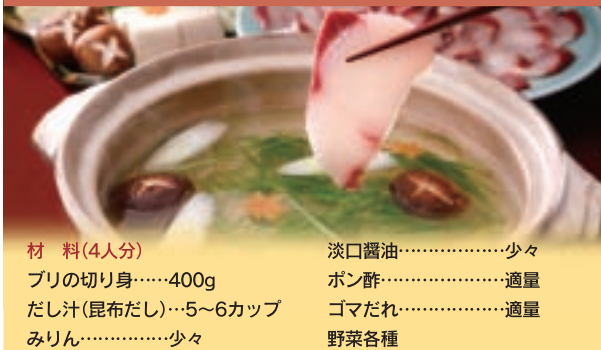


# おすすめの本物。かごしまの魚



県内各地では、多くの特色ある魚介類が水揚げされています。  
県では、これらの魚介類のイメージアップや消費拡大に取り組んでおり、  
県内外の市場やスーパーなどへかごしまの魚が届けられています。  
今夜のおかずはかごしまの魚を使った一品を作って、  
「本物。」を味わってみませんか？

## 寒い日は「ブリしゃぶ」



材 料(4人分)  
ブリの切り身……400g  
だし汁(昆布だし)…5~6カップ  
みりん……………少々  
淡口醤油……………少々  
ポン酢……………適量  
ゴマだれ……………適量  
野菜各種

### 作り方

- 鍋に水と昆布を入れ30分ほどおく。そのまま火にかけ、沸騰直前で昆布を引き上げ、だし汁を作る。だし汁15に対してみりん1と薄口醤油1の割合のスープを作る。
- ①のスープでブリ、お好みの野菜、豆腐などを煮て、ポン酢やゴマだれにつけて食べる。
- ③残ったスープを使っておじやを作ったり、麺を入れても、ダンがきいておいしく召し上がれます。

## もうすぐ「初鯉」

黒潮を北上してくるカツオ「初鯉」。  
鹿児島県では、一足早く3月ごろから水揚げされます。



## 農林水産大臣賞

### 1本釣鯉本節



たくじ  
松山卓爾《指宿市》

伝統技法に基づき、原料にこだわった丁寧な作り方で、カビが節全体に均一にのり、外観も美しく仕上がっています。  
また、風味も非常によく、濃厚なうま味を持つ点が評価されました。

## 水産庁長官賞

### 黒酢入り味付け青なまこ

(有) 始良潜水《始良町》

鹿児島湾で獲れたなまこを使い、柔らかい食感に仕上げています。風味も味付けも良いです。



### いっでんどこでん「もぜ」(さつまあげ)

(有) 田中かまぼこ店《加治木町》

さまざまな具材を使用したさつまあげを1個づつ丁寧に包装しています。揚げ色も良く、手軽に食べられます。



### カンパチ薫ブロック

(有) 芳恵丸《鹿屋市》

化学調味料、酸化防止剤は一切使用せず、新鮮なまま冷蔵薫製しています。



水産加工品はいかが？(平成19年度水産物品評会入賞製品)



# 味わおう! 県内各地のおいしい魚

- ...レストランなどで食べることができる店
- ...販売のみの店
- ...「かごしまのさかな」ブランド認定魚
- ...地域ブランドを目指している特産魚

**長島の地ダコ**  
長島のまん萬サバ

**市場食堂 ぶえんかん**  
阿久根市 / ☎0996(73)2211

**道の駅たるみず内 牛根漁協直売店**  
垂水市 / ☎0994(34)2237

**市来えびす市場**  
いちき串木野市 / ☎0996(21)5082

**阿久根の華アジ**

**味の処 桜勘**  
垂水市 / ☎0994(32)0321

**江口蓬菜館**  
日置市 / ☎099(274)7666

**錦江湾の赤エビ**

**志布志のハモ**  
志布志市 / ☎0994(72)6211

**枕崎お魚センター**  
枕崎市 / ☎0993(73)2311

**枕崎 ぶえん鯉**

**おいどん市場 与次郎館**  
鹿児島市 / ☎099(253)3153

**枕崎市かつお公社**  
枕崎市 / ☎0993(72)7021

**種子島漁協 おさかなセンター**  
西之表市 / ☎0997(22)2020

**屋久島の首折れサバ**

**屋久島漁協特産品加工販売センター**  
屋久島町 / ☎0997(46)2323

**せとうち海の駅内シーフードレストラン/直売所**  
瀬戸内町 / ☎0997(72)4626

**名瀬宝勢丸直売所**  
奄美市 / ☎0997(52)1418

**与論町漁協加工品販売所**  
与論町 / ☎0997(97)2221



## 「かごしまのさかな」ブランドはいかが?

本県産養殖ブリ・カンパチのうち、品質などが優れ、市場や消費者のニーズにこたえられるなど、県内他産地のモデルとなるような優れた水産物を「かごしまのさかな」として認定しています。

**平成19年11月に新たに4件認定しました**



- |                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| 1 牛根漁協の養殖ブリ <b>New</b>       | 5 東町漁協の養殖ブリ「鱒王」           |
| 2 西桜島漁協の養殖ブリ・カンパチ <b>New</b> | 6 福山養殖の養殖ブリ「さつま黒酢ぶり」      |
| 3 鹿屋市漁協の養殖カンパチ <b>New</b>    | 7 垂水市漁協の養殖カンパチ「海の桜勘」      |
| 4 山川町漁協の養殖カンパチ <b>New</b>    | 8 ねじめ漁協の養殖カンパチ「ねじめ黄金カンパチ」 |

問い合わせ先

県庁水産振興課 ☎099 (286) 3435