

# 生産量日本一 かがしまの魚

鹿児島は温暖な気候を生かした養殖が盛ん。鹿児島の「生産量日本一」をご紹介します。

## ウナギ

「土用の丑の日」でお馴染みの魚。  
ビタミンB群が豊富で夏の疲労回復に  
効果があるとされています。  
蒲焼きはもちろん、白焼きを  
わさび醤油で味わうのもオススメ。



## カンパチ

ブリの仲間で暖海を好む高級魚。  
温暖な鹿児島では養殖物は  
もちろん天然物も豊富に獲れます。  
歯ごたえが良くお造りにピッタリ。



## ブリ

成長して大きくなるにつれ  
名前が変わる出世魚で、  
縁起のよい魚として知られています。  
定番はお造り、照り焼き、ブリ大根。  
さっぱりとしたしゃぶしゃぶも  
絶品です。



## 栄養満点! 体にもっとお魚を

魚は私たちの健康を支える強い味方です。必須アミノ酸をバランス良く含む良質なタンパク質であるほか、カルシウムやミネラル、ビタミンなどの栄養素も豊富に含まれています。

魚の脂質に含まれる代表的な有効成分

成分	期待される効果
ドコサヘキサエン酸 (DHA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>認知症予防</li> <li>脳の発達促進</li> <li>視力低下予防</li> <li>動脈硬化の予防改善</li> <li>抗がん作用 など</li> </ul>
エイコサペンタエン酸 (EPA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>血栓予防</li> <li>抗炎症作用</li> <li>高血圧予防 など</li> </ul>

ブリやカンパチは、DHAやEPAを多く含んでいます。

## かがしま旬のさかな

鹿児島で獲れる魚の旬の時期をご紹介します。  
四季折々の美味しい魚をぜひ味わってください。

<b>春</b>	マダイ・カツオ・ トビウオ・アオリイカ	
<b>夏</b>	ウナギ・キビナゴ・ マダコ・トコブシ	
<b>秋</b>	カンパチ・サバ・ バショウカジキ・ ツキヒガイ・アサヒガニ	
<b>冬</b>	ブリ・クルマエビ・ マイワシ・ カサゴ・イセエビ	

ピックアップ!

「ナミクダヒゲエビ」  
というエビを  
ご存じですか?

### 世界でここだけのエビ!

商業用として漁獲できるほど生息しているのは世界でも鹿児島湾(錦江湾)だけといわれる珍しいエビです。獲れたての透き通った朱色はまさに錦江湾の宝石! やわらかい食感と甘みが特徴です。



## 特集

# かごしまの魚を食べよう!

「最近、魚をあまり食べなくなったな」と思ふことはありませんか? 美味しく健康維持にも役立つとされる魚ですが、その国内消費量は年々減り続けています。南北600kmの広大な海を有する鹿児島は、全国有数の水産県。養殖のブリ・カンパチ・ウナギの生産量は日本一を誇り、本県からの水産物の輸出も伸びています。「魚離れ」なんてもったいない! かがしまの魚の魅力をもっと知って、食べる機会をどんどん増やしていきましょう。

安全性にこだわって美味しいブリを育てる生産者

# かごしまの魚をもっと「知って もらう・食べてもらう」ために

県や漁協団体などが行っている魚食普及や販路拡大の取り組みの一部をご紹介します。

## 「見て・聞いて・触って」目からウロコの市場体験 親子さかな市場探検隊



鹿児島市中央卸売市場の魚類市場では、夏休みに親子で参加できる市場探検隊を開催しています。毎年応募者が殺到する人気企画で、普段見ることのないせり場や魚の解体作業の見学、模擬せりやさばき方体験などができます。

## 魚のさばき方・調理方法をプロから学ぶ おさかな料理教室



同魚類市場では、一般の方を対象とした料理教室も開催しています。包丁の使い方やさばく手順などを分かりやすく教えてもらえるので、魚をさばいた経験がない方でも安心。魚の調理方法まで覚えられる魅力的な教室です。開催時期は随時HPでお知らせしています。

問い合わせ先  
いおかごしま 魚食普及拡大推進協議会  
☎099-1223-10310

## 優れた品質でブランド化 「かごしまのさかな」 ブランド認定制度



鹿児島島のブリ・カンパチのうち、品質が優れたものなどを「かごしまのさかな」として認定しています。現在認定されているのは全部で8種です。

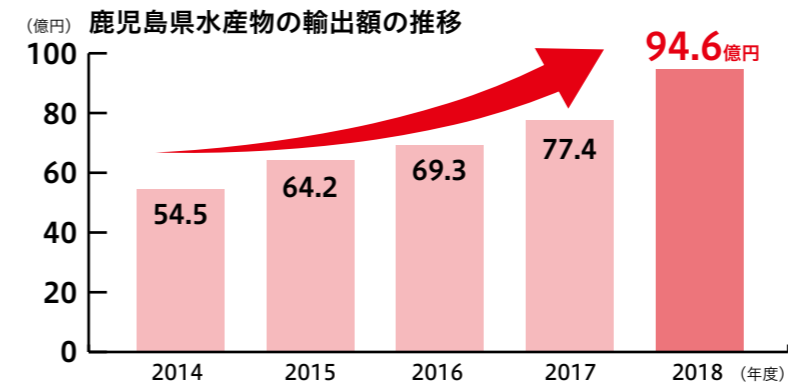
— 認定されている魚 —  
 鰯王・さつま黒酢ぶり・ぶり大将・海の桜勤・かのやかんぱち・ねじめ黄金カンパチ・いぶすき菜の花カンパチ・辺塚だいたいカンパチ

## 全国に鹿児島島の魚をPR かごしまフェア



全国のデパートやスーパーなどで開催している「かごしまフェア」では、鮮度抜群の鹿児島島の魚を販売しています。魚の特徴や効能、食べ方の紹介のほか、鹿児島水産高校「枕崎PR隊さつま乙女」によるカツオの解体ショーなども行い、鹿児島島の魚の魅力をPRしています。

## 人気が高まる養殖魚、かごしまの魚を世界の食卓へ



水産物の国内消費が落ちる一方、世界的な和食ブームを機に海外での需要は高まっています。海外では何を食べてどのように育ったかが分かる養殖魚の人気が高く、養殖業が盛んな鹿児島では、県と関係団体が連携して輸出拡大の取り組みを進めています。

2018年度の鹿児島県水産物の輸出額は約95億円。その約9割を養殖ブリが占めています。

## 安心・安全にこだわった「鰯王」を世界へ

養殖ブリの一大産地である長島町の東町漁業協同組合 組合長、長元 信男さんにお話を伺いました。

ブリ輸出の始まりは昭和57年。入江が多く海岸線の長い長島町の海では、古くから養殖ブリ漁業が盛んに行われてきました。近年、日本古来の魚であるブリは寿司ネタとして海外で需要が高まり、輸出は年々伸びています。

東町漁協と生産者が一丸となって生産しているブランドブリ「鰯王」は、北米を中心に世界30カ国に年間約18万匹が輸出されています。海外で高い評価を受けている理由は、その美味しさと安全性。オリジナル飼料を開発し、年間を通して安定した品質で出荷できるようにしているほか、種苗(稚魚)の確保から出荷まで一貫生産し、徹底した品質管理を行っています。

現在、天然資源に依存しない人工種苗を使用する完全養殖の取り組みも進めています。安全性が高まるだけでなく、稚魚の供給時期をずらすことで、夏場に品薄傾向となっていた成魚の安定出荷にもつながられます。日本一の養殖ブリを世界へ広げるため、今後も挑戦し続けます。



東町漁協組合長 長元 信男さん

好きなブリの食べ方は「しめぶり」  
HPでレシピ公開中

## 東町漁協の取り組みの様子



早朝からブリを水揚げし、サイズごとに分別



タイで鰯王をPR。現地の方は興味津々



長いパイプの給餌機を使ってエサやりをする様子

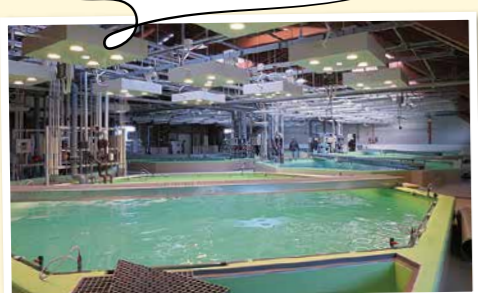
栄養バランスが整えられたオリジナル飼料。漁協が定めた「ぶり養殖管理基準書」で厳しく管理されている

## ピックアップ!

### 自治体初のブリ専用種苗施設

2018年、県は自治体として全国初のブリの人工種苗生産施設を垂水市に整備しました。人工の稚魚を用いた養殖魚は天然資源に影響を与えず、生産履歴が明確なことから、海外で高い評価を得ており、本施設がブリの輸出拡大に大いに寄与することが期待されています。

日の出と日の入りを再現できる照明などによって水槽の環境をコントロールしている



かごしまの美味しい魚を手軽に味わえる

飲食店や加工品などをご紹介します。

## 真鯛のあぶりスモーク

1,080円



長島町産真鯛を地元ピワの葉と桜の木でスモークに仕上げた商品。そのままお刺身感覚で食べることができます。また、サラダと合わせてカルパッチョにしたり、ご飯にのせてお茶漬けしたりするのもオススメです。

### あおさの佃煮

600円



昨年の水産物品評会で農林水産大臣賞を受賞した佃煮もオススメの商品。地元で採れたアオサノリの香りと食感が感じられる商品です。

夢一水産  
☎ 0996-88-2468  
📍 出水郡長島町平尾2176-2



### 情報発信中!

#### 鹿児島の水産加工品

県水産加工品販路開拓・ものづくり推進協議会HP

詳しくは  
コチラ



#### 地魚の販売場所・飲食店

鹿児島県  
漁業協同組合連合会HP

詳しくは  
コチラ



カップスープ  
216円  
3食セット  
432円

## SUB SOUP 茶節

昔から地元で親しまれている茶節をお湯を注ぐだけで簡単に味わえる商品。最高級品の指宿山川産「鯉本枯節」と、えい穎娃産の茶葉「ゆたかみどり」、無添加味噌の風味豊かな味わいを楽しめます。道の駅山川港「活お海道」、かごしま特産品市場で販売中。

茶寿会 & 協和会  
(山川水産加工業協同組合)  
☎ 0993-34-0155  
📍 指宿市山川新栄町9



## きびなご天日干し

550円



自社で水揚げした朝獲れキビナゴを厳選し、甌海洋深層塩水につけ込み、天日と浜風で仕上げた天日干し。軽く焼いて食べても美味しく、焼酎などのお酒の肴にもピッタリです。

日笠山水産  
☎ 0996-93-2583  
📍 薩摩川内市里町里3474



### 簡単レシピ



#### 材料

・ぶり(鯉王漬け) ・しょう油 ・白飯

A	・ごま	B	・大葉
	・子ねぎ		・わさび
	・刻みのみり		・うずらの卵

#### 作り方

- ① 鯉王漬けを熱々のご飯にのせる。
- ② Aをまぶす。
- ③ Bをそえる。

## ぶりおう 鯉王漬け

750円



長島の「鯉王」を旨みのきいた甘口の醤油ダレに漬け込んだ冷凍食品。自然解凍してご飯にのせるだけで簡単に漬け丼が味わえます。冷凍ながら、刺身の食感が楽しめる商品です。

長島大陸市場  
☎ 0996-64-5770  
📍 出水郡長島町諸浦1285



鯉王定食

1,200円



## 長島大陸市場食堂

日本一の養殖ブリ産地、長島町にある漁協直営の食堂。ブランドブリ「鯉王」をふんだんに使った料理のほか、みかんやじゃがいもといった地元の特産品を使った料理も一緒に美味しく味わえます。



☎ 0996-86-0780  
📍 出水郡長島町諸浦1232-1



おまかせ定食

1,300円



## みなと食堂

「漁港から水揚げされた新鮮なカンパチを食べてほしい」という願いから生まれた漁協直営の食堂です。使われているのは地元で養殖された「かのやかんぱち」。身が引き締まってコリコリとした食感のカンパチを楽しめます。



☎ 0994-46-3020  
📍 鹿屋市古江町7468



枕崎かつお船人めし

1,180円



## 展望レストラン「ぶえん」

枕崎お魚センター2階にある、海を見晴らせる展望レストラン。一本釣りしたカツオを船上で締めて急速冷凍した「枕崎ぶえん鯉」が味わえます。クセがなく、弾力のあるモチモチとした歯ごたえが魅力。



☎ 0993-73-2311  
📍 枕崎市松之尾町33-1



## 江口蓬莱館

特選にぎり寿司定食

1,683円



江口漁協で朝一に水揚げされた多彩な旬の魚介類を味わえるレストラン。東シナ海の絶景のロケーションも楽しむことができます。また、併設されている物産館では、鮮魚や干物・ちりめんなどの加工品、地元産の野菜なども販売されています。



☎ 099-274-7666  
📍 日置市東市来町伊作田 7425-5



## ほうせいまる 宝勢丸

ハウセイ丼

620円



漁船「宝勢丸」が獲ってきたカツオとシビ(キハダマグロ)を中心とした海の幸を使った料理を味わえます。名物は、肉厚なカツオとシビを山芋やオクラなどと一緒に味わうハウセイ丼。隣にある直売所では、鮮魚のほか、カツオの削り節なども販売されています。



☎ 0997-52-1418  
📍 奄美市名瀬大熊町 577-4

※価格は全て税込み価格です。