

これからの漁業をデザインする。 養殖カンパチとともに続く挑戦！



年に1度の稚魚へのワクチン接種の様子。費用は高額だが、薬剤の使用を減らすため、ワクチン接種による魚病予防の普及を図っている。



漁協直営レストラン「味処桜勘」は、1日3時間の営業ながら月1500人を集めます。お造りやびんた（魚の頭）のあら煮、漬け丼などメニューも豊富。



8m四方、深さ8mのいけすの中で、1~2年かけて養殖されている。



県産のお茶と焼酎かすを配合したオリジナルの餌。臭いを抑え美しい桜色の身質を実現。



垂水市漁業協同組合の皆さん。篠原さんの威勢の良い掛け声に合わせ働く現場は活気にあふれている。

見て、触って学べるカンパチ 「垂水市漁協教育アプリ」



ダウンロードは
こちらから



<iOS版>



<Android版>

お知らせ

漁業への就業を支援します！

「漁師になろう!!」

ホームページ公開中

鹿児島で漁師を目指して
いる方のための就業相談会、
研修制度、求人などの情報を
提供していますので、ぜひご
覧ください。

問い合わせ先

鹿児島県漁連 漁業担い手確保・育成推進室
099-813-0026



アクセスはこちらから

若者へ養殖業の 魅力を発信

漁協では、持続可能な漁業を目指して、漁師たちが働きやすい環境整備にも取り組んでいます。その一つが、「養殖業の将来性や職場の魅力」を若者に情報発信することです。平成22年ごろから、「垂水市ツーリズム推進協議会」を中心に修学旅行生の受け入れを始め、ブルーサーリズム（漁業などの体験型観光）に取り組んでいます。漁業や魚の加工・食体験ができる民泊は好评です。

また、篠原さんが5~6年の構想期間を経て作り上げた教育アプリにも、期待が高まっています。このアプリは、養殖カンパチの生態系を観察できるコンテンツや垂

水の観光情報などが盛り込まれており、子どもから大人まで学び楽しめるようになっています。「農業や製造業がドラマ化され、若い人の心をつかんでいるように、いつか養殖業にもスポットが当たり、関心を持つ人が増えれば」との思いから、漁師や養殖業の仕事が分かる読本も制作しました。

このような漁協や篠原さんの努力の成果は、着実に表れており、修学旅行で漁業体験をした関西の学生が、「ターンでカンパチ養殖会社に就職したそうです。篠原さんたちのように、上昇志向の漁協の方々がリードしていく第一次産業の未来はきっと明るいはず。今後、鹿児島ブランドのさらなる品質・知名度向上につながっていくことが期待されます。

垂水のブランドカンパチを 守り育てる

「シゲトさん」、周りからそう呼ばれる垂水市漁業協同組合の筆頭理事を務める、篠原重人さん。実家のカンパチ養殖会社を継ぐ前は、東京の第一線で空間演出「デザインナー」として活躍していたという異色の経歴の持ち主です。19年前にリターンし、「仕事を対象が『デザインから魚に変わるだけ』」と考え、一から漁師として経験を積んできました。現在は、厳しい状況下にある垂水の養殖業をなんとか活性化させようと、日々奮闘しています。

垂水の養殖業は、台風などの自然災害や魚価低迷などの影響を受け、養殖業者の数はこの20年で半減し、40業者となっています。そんな中、漁協では、カンパチのブランド化を目標として取り組みを進め、平成16年に「かごしまのさかな」のブランドとして「海の桜勘」が誕生しました。餌にこだわって育てた高品質なカンパチは、関東や関西でも高評価を得ており、今では年間約7000トン、生産額約70億円と、日本一の生産量を誇ります。

漁協では、このブランドを守り育て、持続可能な漁業とするため、水質汚染を軽減を出荷し食卓に届けるための魚病診断、残留薬品、水質の検査、トレーサビリティ（生産履歴を追跡可能な状態）に取り組んでいます。また



漁業

カンパチ養殖業

取材協力

垂水市漁業協同組合
篠原 重人さん

アグレッシブでフットワークの軽い仕事ぶりに、漁協のみんなが信頼を寄せる熱きリーダー。



キラリ

