



大人の 社会見学

鹿屋の地で育まれた
名品・名産・名所などの
よかもんをご紹介します

カン・ パエリア



鹿屋市漁協
古江町7468
☎46-3111



ナビゲーター

鹿屋市漁業協同組合
青年部長
うのせ ようすけ
鵜瀬 洋介さん

皆さん、カンパチをどのように調理して食べられますか。多くの皆さんが刺身やカルパッチョなど生で食べられていると思いますが、焼き物や煮物など熱を通して調理しても美味しい食材です。

鹿屋市漁業協同組合青年部では、県外で消費されているカンパチをまずは鹿屋の皆さんに食べてもらいたい、市民の皆さんから評価を得てファンを増やしたいとの思いから、毎月第3日曜日の朝市を開催し、手頃な値



段での魚の提供や、地元向けの味付けにしてある「かのやかんばち玉手箱」の商品開発などに現在取り組んでいます。

その取り組みの一環として今回、商店街グルメNo.1決定戦「Snow-1グルメグランプリ」に参戦するため「カン・パエリア」を開発しました。

ターゲットは若い女性。女性が食べやすく、おしゃれなパエリアを選びました。

メインの食材に使用するのは、全国第2位の水揚げ量を誇るカンパチです。かのやかんパチは、市の花であるバラのエキスを餌に混ぜ、抗酸化力のある

ポリフェノールを吸収した臭みの少ない味の特徴です。このかのやかんパチと別に注目したのがナミクダヒゲエビ。水深200mに生息し、錦江湾でしか取れない貴重なナミクダヒゲエビを唐揚げにし、塩だけで味付けしました。

サフランライスは味に特徴があるため、カンパチをどのように調理するかに苦心しましたが、ご飯と魚の割合、抹茶や昆布茶といった隠し味を使うことで、カンパチの素材の味を堪能できる商品に仕上げることができました。

今後は、イベント時などに出店し、市民の皆さんからの評判を得ながら、みなと食堂等で常時食べられるようにしていきたいと考えています。そのためにも、まずは「Snow-1グルメグランプリ」での応援をお願いいたします。

