

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

かんぱち箱寿司 かんぱちめし



栄楽寿司
共栄町16-7
☎42-4402



ナビゲーター

栄楽寿司
二代目
よねかわ じゅんじ
米川 淳司 さん



大隅地域の食材を使った魅力あるお土産品を認定する大隅「食のおみやげ」審査会が昨年10月に初開催されました。大隅半島4市5町から48社94品が出品され、最優秀賞に輝いたのは、栄楽寿司の「かんぱち箱寿司」と「かんぱちめし」。

今回は、最優秀賞を受賞された栄楽寿司二代目の米川淳司さんにお話を伺いました。

4年前に東京の東武百貨店の大鹿児島展に出店したところ、ほとんどの方がカンパチのこと



を知りませんでした。そこで、ブリとの違いやカンパチの調理方法などを説明し、まずはカンパチを知ってもらうことに苦労したことを思い出します。

皆さんも知っているとおり、鹿児島県はカンパチの水揚げ量日本一、その中でも鹿屋市は全国第2位を誇っています。私は、このカンパチの美味しさや大隅の食材を皆さんに知って欲しいと大隅「食のおみやげ」審査会に出品をいたしました。

地産地消を念頭に、カンパチはもちろん、シャリは高限産のヒノヒカリ、白ネギやごぼう、しいたけ、落花生など鹿屋産の

食材にこだわりました。また、日持ちがするようにと黒酢をブレンドした特製酢で酢メにし、魚臭さを抑えることと同時に独特の旨味も引き出しました。

審査会では特にこだわった大隅らしさと商品技術を評価して頂いたことと、有意義な審査会を開催して頂いたことに感謝しています。

また、審査会には、私の知らない素晴らしい商品も数多くあり、改めて大隅の食の豊かさを感じました。この審査会で百貨店のバイヤー等に大隅の食を知っていただく機会を得ることができ、参加した皆さんが、地元だけでなく県外に目を向ける良いきっかけになったと思います。

今後は、鹿屋・大隅の豊かな食材を全国に広げ、もっともつと地域を「食」で盛り上げたいと思っています。