

鹿屋市の主な水産物

鹿屋市は豊かな漁場である鹿児島湾（錦江湾）に面しており、定置網漁業等の漁船漁業も行われていますが、カンパチなどの養殖が盛んで、全体の8割以上を占めています。

下の表は、平成28年度における鹿屋市の水揚量上位5魚種ですが、カンパチの水揚量が圧倒的に多いことが分かります。

順位	種類	水揚量(t)
1	カンパチ	3,214
2	ヒラマサ	531
3	ウナギ	283
4	ブリ	134
5	ハマチ	58

このほかにも、ナミクダヒゲエビ、ヒメアマエビ、アジ、サバ、マダイなどが獲れます。

幻の魚「アカバラ」

鹿屋市漁業協同組合の組合員が、今年4月から始めた「アカバラ」の出荷。「アカバラ」とは、通常2～3年養殖するカンパチを、4～5年養殖し、カンパチを一回り大きく育てた「幻の魚」です。カンパチよりも身がしっとりして、旨みが更に増します。関係者は、今後、特産品としてもっとPRしていきたいと話しています。



カンパチが体長約60cm、重さ約3～4kgであるのに対し、アカバラは体長約80cm、重さ約8kg。

かごしまのさかな.com

鹿児島県漁業協同組合連合会

「かごしま旬のさかな」って知っていますか。魚のさばき方や漁師さんの食べ方、漁法など、魚に関する情報が満載。地魚を食べられるお店や直売店も紹介。まずは、のぞいてみては。

かごしまのさかな.com

検索



中でも注目されているのが人体に不可欠な「必須脂肪酸」のDHAとEPAです。体内で作ることができないため、常に食品から補給する必要があります。認知症予防や動脈硬化予防、脳の働きの促進などの効果があるとされています。

「豊富な栄養素は魚の良さの一つ。食べることで以外でも魚は楽しめます。地魚を探しに県内を巡ったり、市場の体験ツアーや水族館に行ったり、親子で魚をさばいてみたり、旬の魚で季節を感じたり。そうすれば魚がもっと身近に感じられるかもしれませんよ」

魅力的な鹿児島魚。食べないなんてもったいない！まずは知ることから始めませんか。

鹿児島市中央卸売市場魚類市場で、遠洋、近海、沿岸の多様な魚や競りの様子を、間近に見学できる1時間程度の体験型ツアー。試食もあり、ガイドの解説もリアルで面白い。ツアー終了後は、魚市場で朝食を楽しむのもおすすめです。

●開催日時: 11月末までの毎週土曜日 早朝7:00(6:45集合)

●参加料: 大人2,000円、小人1,000円

◎申し込み・問い合わせ先

南薩観光 GSE ☎ 099-298-9880

かごしま魚市場ツアー

by 鹿児島県ホテル旅館組合青年部



県・市町村
合同企画

あつたらしか！ 鹿児島島の魚の魅力

最近、魚を食べましたか？
食べた魚は輸入魚ばかりになっていませんか？
それは実に「あつたらしか(もったいない)」
鹿児島島の魚は自慢の海に囲まれた「ご当地グルメ」
その魅力をお伝えします。

南北600kmにわたり、水深0mの干潟から1,000mの深海まで多様な顔を持つ鹿児島島の海。内湾と外湾、砂地と岩地、黒潮や対馬暖流などさまざまな条件が組み合わさって、多様な環境が生み出され、魚の種類も豊富です。

長年、鹿児島島の海や魚を調査・研究してきた鹿児島大学水産学部教授の大富潤さん(54)は「鹿児島島の希少性・多様性を象徴するのが『ナミクダヒゲエビ』の存在。鹿児島湾(錦江湾)で水揚げされる深海性のエビで、漁獲対象になるくらいまで生きて生息するのは世界中でもここだけと言われています。これは桜島のおかげ。約3万年前の噴火で作られたカルデラが、半閉鎖的な内湾ながら水深237mという奇跡的な海を作りました。これは本当に珍しくてすごいこと。まさに私たちの財産ですね」と力を込めます。

「鹿児島」の魚の魅力

鹿児島島の海や川では、約300種類の魚などが水揚げされます。養殖で収穫量日本一のカンパチやブリのほか、アユやニホンウナギといった川魚も豊富。その時期にしか味わえない、地元で獲れた魚(「地魚」)は魚屋の減少であまり目にしなくなりましたが、今なお

Profile



鹿児島大学 水産学部水産学科 大富潤 教授

昭和38年兵庫県生まれ。平成3年3月東京大学大学院農学系研究科博士課程水産学専攻修了。著書に『九州発 食べる地魚図鑑』『魚食ファイル 旬を味わう』(南方新社)、『かごしま海の研究室だより』(南日本新聞社)などがある。現在食べた魚の種類は900種、1,000種類制覇を目指している。

魚市場や物産館、移動販売などで購入できます。

これまで約900種の魚を食べてきた大富さんは、「鹿児島」の魚の魅力を強調します。

「以前、雑魚として捨てられていた小エビに『ヒメアマエビ』と名づけて売り出したところ、関東おいしさが認められ、1kg1,500円、アオリイカと同値程度で取引されるようになりました。安くておいしくても、知られていない『地魚』が多く眠っているんです。『地魚』はその時期にしか味わうことのできない『旬』のものも多くあります。もし料理店や市場で知らない魚を見つけたら、ぜひ味わってみてほしいですね」

魚の「すごい」ポテンシャル

魚はカルシウムやミネラル、ビタミン類といった栄養素の宝庫。