

Check 1 鹿屋港で水揚げされる主な魚など

ブリ

約7年前に養殖を再開したかのやぶりは、バラのヒップ（実）部分を餌に混ぜることで、臭みが無くおいしい仕上がりになっています。

勘パチ

かのやカンパチは、半世紀にわたり養殖の技術を磨いてきた、鹿屋市漁協が天然物の稚魚から育てる県認定のブランド魚です。

平政 ヒラマサ

認知度は低いですが、カンパチやブリに匹敵するおいしさです。身がさっぱりとし、刺身や寿司などに最適なおいしい魚です。



ナミクダヒゲエビ

錦江湾中心付近の水深200mほどの海底にのみ生息するといわれる希少なエビ。その名のとおり、管のように長いヒゲがあり歯ごたえの良い食感と甘味が特徴です。



Check 2 鹿屋沖の藻場を守る活動



鹿屋市漁協アマモ会 柿内 誠 会長

鹿屋港沖の防波堤の近くには、アマモやホンダワラといった海草が群生し、稚魚の育成場になる藻場を複数形成しています。この藻場には海草を食い荒らすガンガゼというウニが生息し、年に20回程駆除を行っています。

海草類は海の中の有機物を分解し、炭酸ガスを吸収して酸素を供給するなど水質をきれいにする役割を持っており、この駆除活動によって、海草や稚魚だけでなく環境を守る役割も担っています。

近年は海水温の上昇や海の酸性化によって海草も枯れ、藻場も少なくなっています。アマモの種苗を投入し、新しい藻場を作る活動を行うなど、昔のようにきれいな海を取り戻したいと思います。



漁業の今を知る

鹿屋市に住む私たちにとって、錦江湾はとても身近な存在です。その錦江湾で漁業を生業にする漁師の皆さん。漁業は全国的に高齢化や担い手不足、食においても魚離れの問題など数々の課題を抱えています。一方で、様々な取り組みが評価され、内閣総理大臣賞や水産庁長官賞を受賞するなど奮闘を続ける鹿屋市の漁業関係者。多くの課題に直面しながらも、漁業の未来を引き継いでいく取り組みが“今”行われています。漁業の今を知ってみませんか。



鹿屋市漁業協同組合 販売課 課長兼加工場 工場長 山道 豊 さん

市内で養殖を行う生産者（漁師）が所属する会社は9社あり、鹿屋市漁業協同組合（以下「漁協」）の加工場では生産者から魚を買って加工・販売を行っています。漁協に加盟する生産者の平均年齢は40歳前後と若く、今後も安定して生産・運営できる体制が整っています。親の仕事を引き継いだ人の多い業界ですが、近年は生産者の仕事に対する

意識などに大きな変化を感じています。それは、魚離れが進み、家庭で魚をさばく機会等が減少し、魚を取り巻く文化が衰退していく中で、自分たちが動き出さないとやっていけないという危機感を持ったことです。これまでは、品質の良い魚を養殖して出荷することに力を注げばよかったのですが、現在では生産から流通・販売までが生産者の仕事となりました。そのような中、若い生産者を中心とし、東京でのPRイベントや県内商店街グルメグランプリへの出店など、自分たちで販路開拓に取り組んでいます。育てた魚が自分たちの活動で世の中に流通していくことに改めて漁業のやりがいや喜びを感じられたのではないのでしょうか。また、近年は消費者のニーズも変化し、魚一本のままではなくフィレなど切り身に加工しなければ売れなくなりつつあります。漁協では、新しい加工場を現在建設中であり、これは加工需要が増えたことやスライス処理を施した商品が求められるなど、消費者ニーズの変化に対応した今後30年40年後を見据えた取り組みです。漁業は、生き物を扱っているからこそ味わえる喜びや魅力のある仕事です。カンパチは出荷まで2〜3年かかりますが、自分たちが手塩にかけて育てた魚を送り出す、出荷は生産者の集大成です。生産者があつての漁協。生産者とともに、鹿屋の漁業を継いでいきます。



鹿屋市漁業協同組合 鹿屋市古江町 7468 番地 Tel. 0994-46-3111

