

頑張っています 鹿屋の水産業



「かごしまのさかな」に認定された「かのやカンパチ」

平成19年11月9日に「かごしまのさかな」に認定された「かのやカンパチ」



うなぎ



アカエビ



カンパチフィレ

市の水産業は定置網漁業等の漁船漁業もありますが、主体はかのやブランドとして確立されているカンパチとうなぎの養殖で、全体の約95%を占めています。生産量全国第2位を誇るカンパチの養殖は、それまで鹿屋市漁業協同組合の主力であったハマチ養殖が全国的な過剰生産により値段が暴落したことで、昭和56年に始まり、昭和63年から、全国に先がけて本格的に取り組むようになりました。

かのやカンパチは、身がしまり、天然に近いと言われ、現在、関東や関西など全国に出荷され、高い評価を得ています。しかし、近年、近隣市町の魚種転換などにより魚価の低迷が危惧されていることから、同組合は、消費者ニーズに 대응する取り組みとして、ばらの花びらのエキスを混ぜた栄養剤を与えて育てたカンパチを3枚おろしにしたカンパチフィレの生産を本格的に始めるなど、鹿屋独自の付加価値化を図っています。

また、同組合は、かごしまのさかなづくり推進協議会が、品質が優れ県内他産地のモデルとなるような魚として「かごしまのさかな」に認定した「かのやカンパチ」に続き、県内では錦江湾のみで獲れるアカエビのブランド化の確立に取り組んでいます。一方、うなぎの養殖は、昭和40年代後半に串良町で始まり、現在、串良町の養殖業者は大隅養まん漁業協同組合の一員として大隅半島地域の中心的な存在を担っています。

出荷量全国1位の大隅産のうなぎは、臭みがなく、脂が乗っていると全国で好評。また、品質管理も徹底し、安心・安全なうなぎの成育に努めています。現在、市内の養殖業は、燃料費やえさ、稚魚の高騰により新たな展開が求められており、その一つとして全国に誇れるかのやブランドであるカンパチとうなぎを水産業振興の柱として、消費・流通ルートの開拓・確立や新しい地元水産物のブランド化を目指し頑張っています。

【問い合わせ】
市林務水産課
☎0994-31-1119



カンパチ薫ブロック

カンパチ薫ブロックが、かごしまの新特産品コンクールで 県知事賞・鹿児島県漁業振興大会で水産庁長官賞を受賞

10月5日、消費者ニーズに対応した売れる商品づくりを促進する「2007かごしまの新特産品コンクール」の審査会が開催され、同コンクールの食品部門で、有限会社芳恵丸が出品した「カンパチ薫ブロック」が、最高賞の県知事賞に見事選ばれました。

カンパチ薫ブロックは、新たに「かごしまのさかな」に認定されたかのやカ

ンパチを使用し、化学調味料・酸化防止剤は一切使用せず、新鮮なまま冷蔵薫製で作られており、刺身のよ

カンパチ薫ブロック 商品開発者



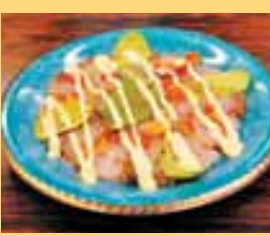
洋食料理にもあう
カンパチ薫ブロック
有限会社 芳恵丸 常務取締役
鵜瀬 芳昭 さん

カンパチ薫ブロックを作るきっかけは、平成12年に自分の趣味である「薫製作りが仕事に生かさないか」と考えたのが最初でした。それから約7年、試行錯誤を重ねながら、今年1月に完成させることができました。

従来の薫製と異なり、いぶす温度を10度以下に保つ冷蔵薫製で作るため、刺身の食感を残したまま味わうことができます。

そのまま切って味わうのも十分おいしいですが、ぜひ、洋風の料理にも使っていただければ、さらにおいしさが広がると思います。

カンパチ薫ブロックの料理例



カルパッチョ



ハンバーガー

漁業振興大会受賞出品作品



手づくりさつまあげいか入り



うなぎ蒲焼



炭焼きシバエビ



素干えび