



①



②



③

- ①水揚げされたカンパチ
- ②加工場でのヒレの除去作業
- ③コリコリとした食感の刺身

カンパチは栄養たっぷり
 カンパチは、DHAやEPAという必須脂肪酸やアミノ酸といった、体に必要な栄養素を多く含んでいます。また、血流の流れを助けるとされるナイアシン、血圧を下げる働きがあるとされるカリウムも含んでいます。

徹底した衛生管理
 水揚げされると、厳しい衛生管理のもとすぐに低温処理・加工を行い、細菌の侵入を防ぐために真空パックを行います。また、製造工程で危害要因を分析し、安全を確保する管理手法「HACCP」の認証を取得しており、安全・安心の加工体制を整えています。



このように、わがまちの魚「かのやカンパチ」は、魅力たっぷりの魚なのです。

「かのやカンパチ」うまさの秘密はコレだ! 流れが速い黒潮 最適な環境で育つ
 鹿児島湾(錦江湾)東岸に位置する鹿屋市周辺の漁場は、流れが速い黒潮が流れ込み、絶えず新鮮な海水が供給されるため、カンパチ養殖には最適な環境です。また、40m〜110mという深い水深のミネラル豊富な海に、アマモという海藻の藻場が育成されています。アマモは「海のゆりかご」と呼ばれ、水質を浄化する働きがあり、海洋環境の保全に役立っています。藻場の広さは、県内最大規模です。

新鮮な生餌 こだわりの餌
 「かのやカンパチ」は、餌にもこだわっており、新鮮な生餌を与えています。また市の花である「バラ」の花びらの粉末を餌に配合しているのも特徴です。「ばらのまちかのや」にちなんだものですが、バラは美容と健康に良いとされるポリフェノールを多く含んでいます。このようなこだわりの餌で、環境にやさしく、健康で安全なカンパチが育つのです。

決め手の船上活け ※いきいき 活めで鮮度を保つ
 水揚げされたばかりのカンパチは、船上ですぐに活けします。活めとは、長期間鮮度を保つため、釣つてすぐに魚の頭付近の延髄に包丁を入れて血抜きすること。どんなに環境や餌が良くても、この活めをするからこそ、カンパチが本来持っているコリコリとした食感とおいしさがそのまま凝縮されることになるのです。
 ※「いけじめ」「かつじめ」と呼ばれることもあります。

鹿屋を代表する魚

かのやカンパチ

いかにして育ち、いかにして旨みが生まれるのか、その秘密を探る

かのやカンパチを通して活気を!

鹿屋市漁業協同組合 青年部長 柿内 忠洋 さん

鹿 屋市漁業協同組合青年部では、カンパチに親しんでもらおうと、つかみどりなどの体験活動、イベントや慰問などでの魚食普及、商品化のための加工品開発を行っています。食べてもらうためには、まず知ってもらうことが大事と考えているからです。また、これらを通して、港に活気を取り戻

したいという願いもあります。全国的に魚の消費量が減り、後継者不足も深刻な状況ですが、このような活動を通して、人も港も活気づけていければと思っています。そして漁業が、子どもたちにも誇れる仕事になるようにしたいですね。

INTERVIEW



カンパチバーガーの試作品

アッ! 新商品開発
 今年、鹿屋市漁業協同組合が特に力を入れているのが、新商品の開発。様々な業種の企業や関係者と、カンパチの新しい食べ方について試行錯誤を重ねています。
 来年1月からはNHK大河ドラマ「西郷どん」が放送されることから、今後、交流人口が増えることを見据え、熱い議論が交わされています。「かのやカンパチ」をメインに、鹿児島県内のこだわりの食材を使ったバーガーも、検討されている商品の一つ。これは、鹿児島県のプロバスケットボールチームである「鹿児島レブナイズ」のサポートフードとして、近々採用される予定です。「かのやカンパチ」の名が更に広まること期待されています。