かのやん よかもん

出水田（いずみだ）鮮魚の

「無添加干物！季節の詰め合わせセット」

市のふるさと納税の返礼品にも採用されているこの商品は、昨年9月に志布志市で開催された「ふるさと納税九州サミットIN大隅半島『生産者アワード』」で、グランプリを獲得した逸品です。

甘鯛やキビナゴ、カマスなど、主に鹿児島県の近海で獲れた魚を、市場から仕入れたその日に加工します。使用する調味料は塩と酒のみ。一晩温風で熟成乾燥させてから真空パックするため、一般的な干物よりも魚本来の味が生き、ふっくらとした食感が特徴です。

昭和49年に創業した出水田鮮魚は、市内の学校や病院等へ鮮魚を卸してきましたが、長男の出水田一生（いっせい）さんが4年前に帰鹿したことをきっかけに、干物商品の開発に乗り出しました。

そして試行錯誤しながら加工データを分析し、たどり着いたのが今の加工法。今では直営販売も始め、人気を集めています。

「大隅・鹿児島のおいしい魚を食べて、魚離れが進む若い人や子どもたちに、魚の食文化をもっと知ってほしい」と、一生さんは熱く語ってくれました。

グランプリを獲得した詰め合わせセット（上写真）。シンプルでおしゃれなデザインが目を引く。首都圏だけでなく海外からも受注があるなど、鹿児島の魚のPRにも貢献している。

有限会社 出水田鮮魚
（鹿屋市新川町 830）
TEL 0994-42-3510

編集後記

大正の桜島大噴火。調べていくうちに、大噴火が多くの河川災害をもたらしたことが分かりました。堆積した噴出物が川をせき止め、大雨が降るたびに災害が何度も繰り返されたのです。数多くの石碑が被害の大きさを物語っています。（前田）

慶應応義塾の教授が、空襲体験を聞くイベントで公開したVR映像。普段入れない新生町の第五航空艦隊司令部壕を2年に渡り記録したもので、まるで自分が壕の中にいるように映像が動きます。平和学習の面でも貴重な資料です。（田嶋）

新しく広報担当になりました。P23「おしごとの時間」では、皆さんに介護職の素晴らしさを知ってもらえればありがたいです。読者の方が、読みやすく、「笑顔」になるような広報誌を目指して頑張ります！（上古殿）

✂キリトリ線

お便り＆メッセージ

ご協力ありがとうございました。

ご応募の際にご記入いただきました個人情報は、抽選・賞品（賞品引換券）の発送・アンケート統計以外の目的で使用することはございません。