



いけすから水揚げされる活きのいいかのやカンパチ

全国第2位の水揚げ量を誇るかのやカンパチ

西など全国に出荷されています。

需要に応える新たな取り組み

刺身やすしねたとして人気があるカンパチは、温暖な海域を好む暖流魚で、全国で消費されるほとんどが養殖により生産されています。平均水温22・4度と海水が暖かく、カンパチが育つのに最適な環境が整っている錦江湾は、全国の約5割を生産する日本有数の養殖カンパチの産地として有名。潮流が早く、新鮮な海水が絶えず行き渡ることで餌の一つである天然プランクトンが豊富に流れ込むほか、潮流に乗って元気に泳ぎまわれるため、身がしまり、天然に近いおいしいカンパチが育ちます。

鹿屋市の養殖カンパチの水揚げ量は、垂水市について全国第2位。適度に脂がのった上品な味の特徴の鹿屋のカンパチは、「かのやカンパチ」というブランド名で関東や関西

鹿屋市のカンパチ養殖は、昭和56年に始まり、昭和63年から県内各地に先駆けて本格的に取り組みされました。以来、市場価格が良い事などから、カンパチ養殖が盛んになり、現在、鹿屋市漁業協同組合では、31経営体がカンパチ養殖を行っています。

しかし、近年、近隣市町の魚種転換や他県の台頭等により魚価低迷が危惧されていることから、漁業協同組合でも消費者ニーズや流通形態の変化による新たな需要に応えるため、料理しやすい大きさに加工するフィレ（二枚おろし）加工施設を整備。三枚おろしのカンパチを真空パックにした新たな商品を開発し、売り込んでいま



鹿屋沖には約450基の養殖カンパチのいけすが浮かびます

真空パックして出荷されるかのやカンパチフィレ



カンパチを三枚おろしにする加工班

さらに、特徴を出すため、フィレ加工するカンパチには、魚特有の臭みをなくし、鮮度を維持させるポリフェノールが含まれているばらの花びらのエキスを混ぜた餌を与えるなど、鹿屋ならではの付加価値を付ける取り組みも行っています。

【問い合わせ】

市林務水産課  
0994-311119  
市産業政策課  
0994-311164



日本一の大消費地東京の築地市場に出荷されるかのやカンパチ

インタビュー



いつまでもおいしいカンパチを育てたい

鵜瀬 芳昭さん(41歳)  
古江町

カンパチが水揚げできる大きさ(魚体重3.0kg~4.0kg)に育つまで約1年半から2年かかります。この間、海水の温度や生育状況などを見ながら餌の量や作業内容を変え、水揚げする時期を決めていきます。

この仕事を始めて15年。カンパチ養殖の朝は早く、朝5時には船をだしています。いつも心がけていることは、海との共生です。私を含めて養殖に携わる誰もが、海との共生を抜きにして質の良いカンパチが育てられないと知っています。そのためにも、きれいな海を守り続け、いつまでもおいしい「かのやカンパチ」を育てていきたいですね。

データ

平成16年漁獲量(t)	平成16年漁獲量(t)
垂水市漁協 7,658	鹿児島県 27,369
鹿屋市漁協 5,006	香川県 4,254
根占町漁協 2,850	宮崎県 4,167

統計データは市林務水産課が試算