



アカバラ

アカバラとは、通常2〜3年養殖するカンパチを、4〜5年かけて養殖した魚のこと。大きな体で生けすを雄大に泳ぎ回るその姿は迫力満点です。アカバラは大きくなるほどその旨味が増すといわれています。

うことは、漁業関係者の間で知られていて、漁業の活性化のため、その魚を新しいブランドにしようと考えたことがきっかけでした。

アカバラを生産している森浩樹さんと柿内隆幸さんに話を聞きました。

アカバラの規格は8kg以上で、通常のカンパチの倍以上の大きさ。餌にカニやエビを混ぜたり、鮮度を保つために「神経締め」という締め方をしたりと工夫を凝らしている。

「アカバラは生産・出荷の全ての過程でこだわり抜いた『とっておきの魚』です。長い時間をかけて育てるため、脂が多く身がしっとりとしています。今後は一定の生産量を維持させることに重きを置き、お祝い事には必ず出てくる鹿屋の定番として定着することを目標にしています。」

皆さんも、アカバラの上質な味わいを感じてみませんか。



鹿屋市漁業協同組合 (古江町)
Tel 0994-46-3111

編集後記

肉 体的にも、精神的にも鍛錬が必要とされる猟銃による野生鳥獣の捕獲活動。山を歩き回り、獲物が来るのをじっと待つ。活動の大変さを実感しました。(徳永)

は つらつとした表情で農作業に取り組む方々と、それを温かくサポートするスタッフの皆さんの熱い想いに、とても感銘を受けた農福連携の取材でした。(田嶋)

2 5歳という若さで繁殖部門のリーダーを務める黒羽子真吾さん。取材中は終始笑顔で対応してくださり、仕事への熱い想いと人柄の良さを感じました。(上古殿)

9 時にスタートする県下一周駅伝の第4日。郷土入りするこの日の日間優勝を目標に掲げる肝属チームの後押しとなるよう全力で応援します。(池之上)

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、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ありません。