

鹿屋港沖は養殖のしやすい環境
安定しておいしい味を出せるよう努力したい

漁師の仕事を知ろう



① 1日当たり平均 400 尾の魚が水揚げされる
② 漁協内で獲れるカンパチの内 7～8 割を首都圏へ出荷
③ 複数のいけすに約半日かけて行われる餌やり

漁師

師を始めたのは 29 歳。場数を踏んできた祖父と父の下で仕事を学びました。漁師の仕事は午前 6 時から魚の水揚げと出荷。その後、複数のいけすに餌やりを行います。また、いけす内の駆虫作業や海が荒れる前にはいけすを 3m ほど海中に沈める作業等もあります。

16 年間漁業をやってきましたが、この間に相場価格の低迷、機材や餌代などの値上がり等もあり、水産業者の数は減ってきました。しかし、餌の調整やコスト低減の方法などについて、漁師の間で情報を共有し、技術の発展・継承の取り組みが行われています。

近年は、スーパーなどで販売 PR を行うこともありますが、魚を食べた感想を聞いたり、翌日も同じ魚を購入している人を見ると、喜びややりがいを感じます。おいしいと評価されるのが大事。今は周りに一生懸命 PR し伝えてくれる人がいます。期待に応えるためにも若い人から年配の人までおいしいと評価していただける魚を育てていきたいです。



鹿屋市漁業協同組合
黒木 信志 養殖業者会長

様々な取り組みを行うことで
カンパチをメジャーな魚に押し上げたい

鹿

屋市漁業協同組合の管内で養殖し出荷される魚は、年間約 100 万尾で、そのうちカンパチが約 80 万尾、ブリとヒラマサがそれぞれ約 10 万尾です。漁協の主力はもちろんカンパチですが、カンパチはまだ認知度の低い魚。これまでカンパチはブリと比較され、ブリの子ども、ブリの二番煎じというイメージで世間では語られてきました。

その様なイメージを払拭するため、まずは地元で愛され、根付いていくよう漁協直営の「みなと食堂」の運営を行ったり、国内外の水産バイヤーが集まるシーフードショーへの出店、有名シェフとタッグを組んだパスタソースの商品化など多種多様な活動に取り組んできました。

カンパチは脂もほどよく、刺身等に合う日本人向けの魚。カンパチの価値をもっと多くの人に知ってほしいと思います。鹿児島人はカンパチの価値を知っています。だからみなと食堂にはあのおいしさを求めて多くの人が来店しますが、これが他県になるとどうはいきません。カンパチの知名度を全国で高める。そのため取り組みを今後も続けていきたいです。

漁協の活動を知る



鹿屋市漁業協同組合
吉松 正信 統括部長



- ① 一昨年台湾で行った営業活動。コロナ禍により中断もあったが、現在も台湾への輸出に向け商談が行われている。
- ② 毎年東京と大阪で行われるシーフードショー。1日1万人近くの人々が訪れ商談が行われる。
- ③ みなと食堂で人気の定食。5月にはみなと食堂2号店が鹿児島市のよかど鹿児島別館ビルにオープン。
- ④ これまでの鹿屋市漁業協同組合青年部のカンパチ PR 等の功績が認められ、内閣総理大臣賞を受賞。
- ⑤ 加工ラインや機器を増設するなど、令和4年9月に完成予定の新加工場の外観イラスト図。
- ⑥ カンパチをよりおいしく食べられるようにと地元の大海酒造株式会社と共同開発した「本格芋焼酎カンパチーノ」。



つむぐ人
～かのやの漁師と、その営み～



Check 3 ドキュメンタリー&メッセージムービー「つむぐ人」を制作

「地元こんなにおいしい魚があることを子どものうちから学んで、地元を誇りや愛着を持ってほしかったことが、今回 PR 動画を作ったきっかけです」と話すのは、鹿屋市漁業協同組合販売部の江口勝也さん。これまで職場体験や修学旅行などで漁協には多くの方が訪れていましたが、コロナにより激減。「どうしても子どもたちに漁業の現場を知ってほしい」と考えた江口さんは、学校の授業で教えることができれば

と、イメージを伝えやすい教材用の動画を地元の制作会社とともに約半年かけて制作しました。タイトルの『つむぐ人』は、かのやカンパチのブランド化に向け関係者一人ひとりの想いをつむぎ上げていったことに由来します。「漁師の自然な姿や漁場の雰囲気・緊張感など、普段見ることのない漁師や漁港の営みを知ってほしい。また、PR 動画を視聴した後は、漁協を訪れ現場にも触れてください」と話しました。