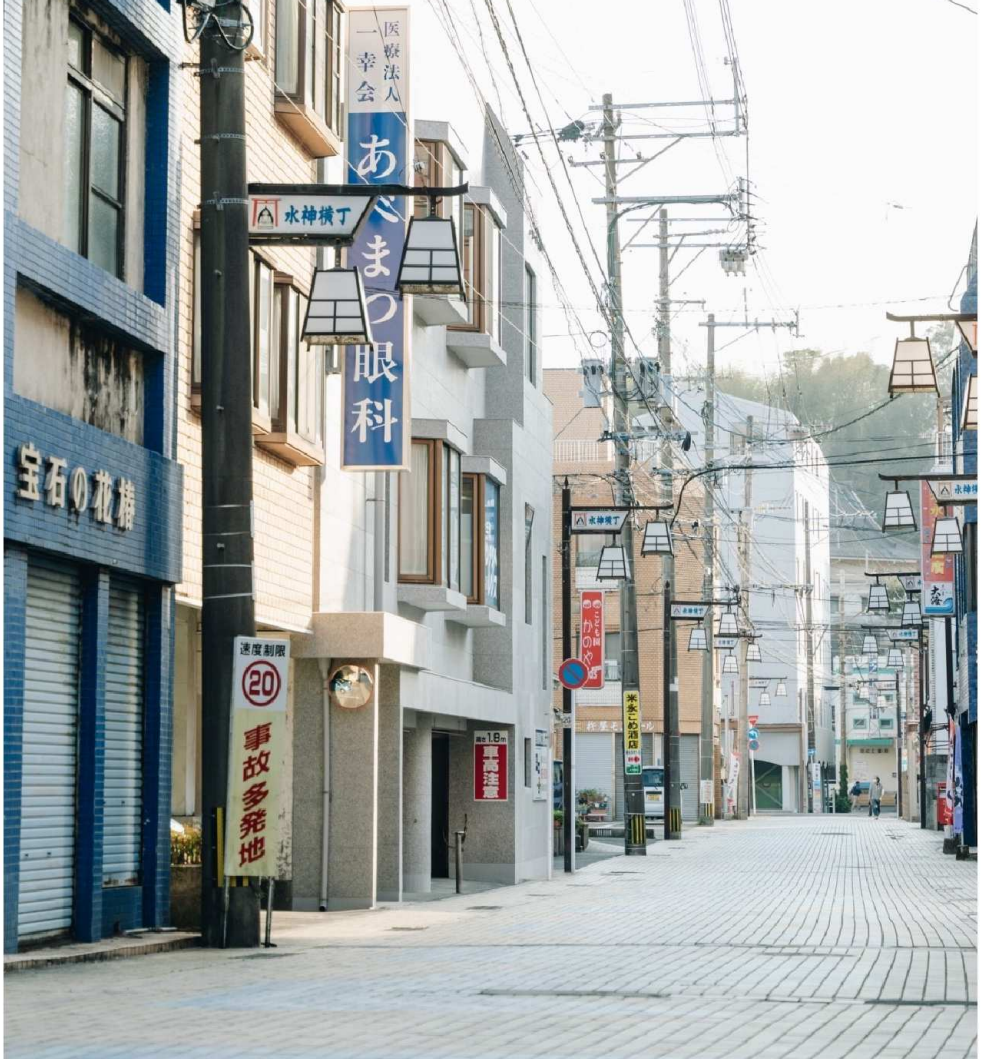


大隅の 食が集まる 鹿屋



IZUMIDASENGYO / KANOYA

出水田鮮魚

IZUMIDASENGYO / KANOYA

豊かな自然の恵みと、
食卓までの距離が近い街・鹿屋



昭和49年創業の出水田鮮魚は、長きにわたり地域の人々に愛され、“本当においしい魚”を食卓へ届けています。鹿児島県の近海で獲れたものを市場で目利きした魚は、まぎれもなく新鮮そのもの。人気の干物や惣菜も、自社でいねいに加工しています。

「自分たちが食べたい魚を、お客さまに提供しています」と三代目の出水田一生さん。初代から鹿児島弁でいう“よかもん好き”で、出水田鮮魚では常に“いい魚”が並びます。おすすめは、大隅の内之浦で水揚げされた魚の刺身。競り場で仕入れたばかりの鮮度の高い刺身が味わえます。

「普段、お刺身を食べられない人でも、うちのだけは食べられるというお客さまもいらっしゃいます。市場にもいろいろありますが、内之浦の競り場は産地市場といって輸送にかかる時間がないため、水揚げされてすぐの魚がそろっています。鹿屋は豊かな自然の恵みと食卓までの距離が近いんです」。刺身は毎日のおかずとしてはもちろん、お祝い事に盛り合わせをオーダーする方も多いのだそう。





ほかにも、素材の味を活かした干物や惣菜も出水田鮮魚の定番人気商品。「干物は魚本来の味を楽しむように塩分濃度は通常の干物の半分ほどに抑えて、塩と鹿児島に古くからある非加熱処理の酒・灰持酒のみで仕上げています。

惣菜は唐揚げやフライのほかに、ヤンニョムフィッシュやタイ風の天ぷらなど、若い人たちにも喜ばれる魚料理もつくっています」。加工品はオンラインショップでも購入できますが、刺身やオリジナルの惣菜は店舗へ足を運んだ人だけが味わえます。鹿児島の本当に美味しい魚を楽しみたい方は、ぜひ出水田鮮魚へ。




出水田鮮魚

鹿児島県鹿屋市新川町830 ☎0994-42-3510
11:00-18:00 水曜・日曜・祝日・天候不良休
📍 8台 www.izumidasengyo.com

BEE BY KONOMICHI / KANOYA

Bee by Konomichi

BEE BY KONOMICHI / KANOYA



地元の食材を使って
創作料理を手がける人気店

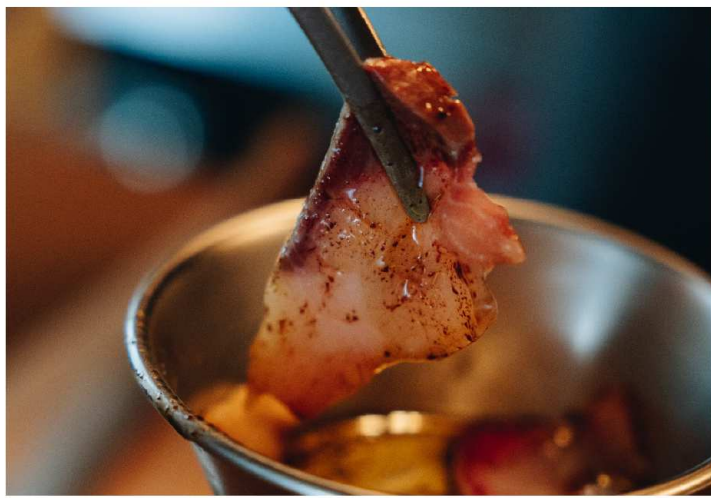


鹿屋にプロの料理人たちが、その味を求めてわざわざ遠方から訪れる店があります。地元の食材を使い、シェフが想像を膨らませて料理を構築する店・Bee。この地で生まれ育ち、2021年12月にBeeをオープンさせたのは、蜂谷拓広シェフです。

「ビストロや和食店で働きながら音楽活動をしていましたが、定食屋“この路”を営む両親が体調を崩してしまったことを機に帰ってきました。そして介護施設で働きつつ、“この路”を手伝い、お弁当の配達も。高齢の方には食材を食べやすく刻んだメニューが喜ばれましたね」と蜂谷シェフ。

現在、Beeで提供されるのは「食材本来のもつ豊かな味わいを活かした創作田舎料理とナチュラルワイン、ナチュラル自家製ドリンク」が中心です。さまざまなジャンルの料理を手がけてきた蜂谷シェフは言います。

「Beeの料理は、いわば“大隅料理”だと思っているんです。料理の味はこれまでの経験からグラテーションをつけたり、食感にまで配慮したりしてつくりあげています」。食べておいしく見て楽しい創作料理の数々は、料理のプロや、ものづくりをしている感度の高いクリエイターから愛されているのです。





「エイジングフィッシュといって、大隅産の魚を熟成させる研究もしています。新鮮な天然魚はもちろいしいのですが、最近は養殖の魚の味わいに注目しています。飼料や生育環境にもこだわっている漁師さんが増えていて、とてもおいしくなっているんですよ」。蜂谷シェフは、その日の仕入れ状況によって料理のメニューを決めます。「おいしいのは大前提。そのうえでお客さまに“おもしろい！”とと思っていただける料理をつくりたい。だから魚も天然、養殖にかかわらず、いいものを採用します」。



最後に、今後の展望をうかがうと、「地元の人にこそ自分たちの土地の食材を味わって、そのおいしさに気づき、堪能していただきたいんです。Beeがそのきっかけの場になればうれしい」と話してくれました。



Bee by Konomichi

鹿児島県鹿屋市西大手町6-1瀬口ビル1階

☎0994-43-3333 18:30-23:30 日曜・月曜休

🅑 10台 www.roots-food.net





Coordinate/ Araheam

AD & Design/ PRISMIC DESIGN

Photo/ Hiroki Isohata

Text/ Yoshimi Yamashita

企画・発行／おおすみ水産振興協議

編集／PLOW A LAND株式会社