巻頭特集

世界を魅了するかごしまの魚

鹿児島の海は南の宝箱！

南北600キロメートルに及ぶ広大な海域と多くの島々を有する鹿児島県は、黒潮の恩恵によって多種多様な魚介類が獲れ、また、温暖な気候により養殖業も盛んです。

養殖ブリ・カンパチ・ウナギや鰹節などの生産量は全国第1位を誇り、全国でも有数の水産県です。

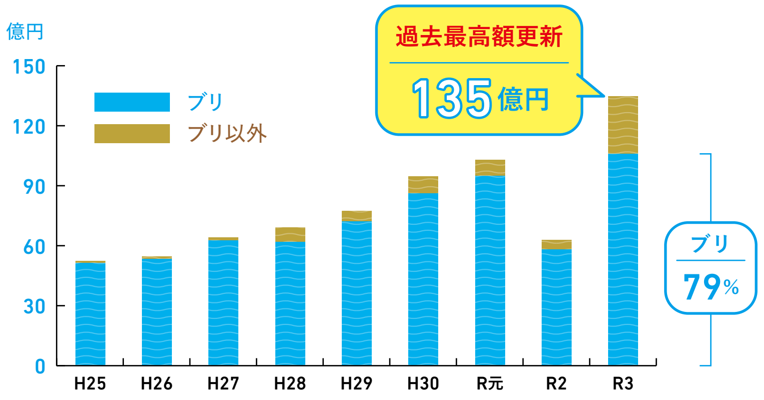
世界でも人気！鹿児島の水産物

世界では、健康志向の拡大や和食ブームなどを背景に「魚食」が進んでおり、1人当たりの魚介類の消費量は増え続けています。

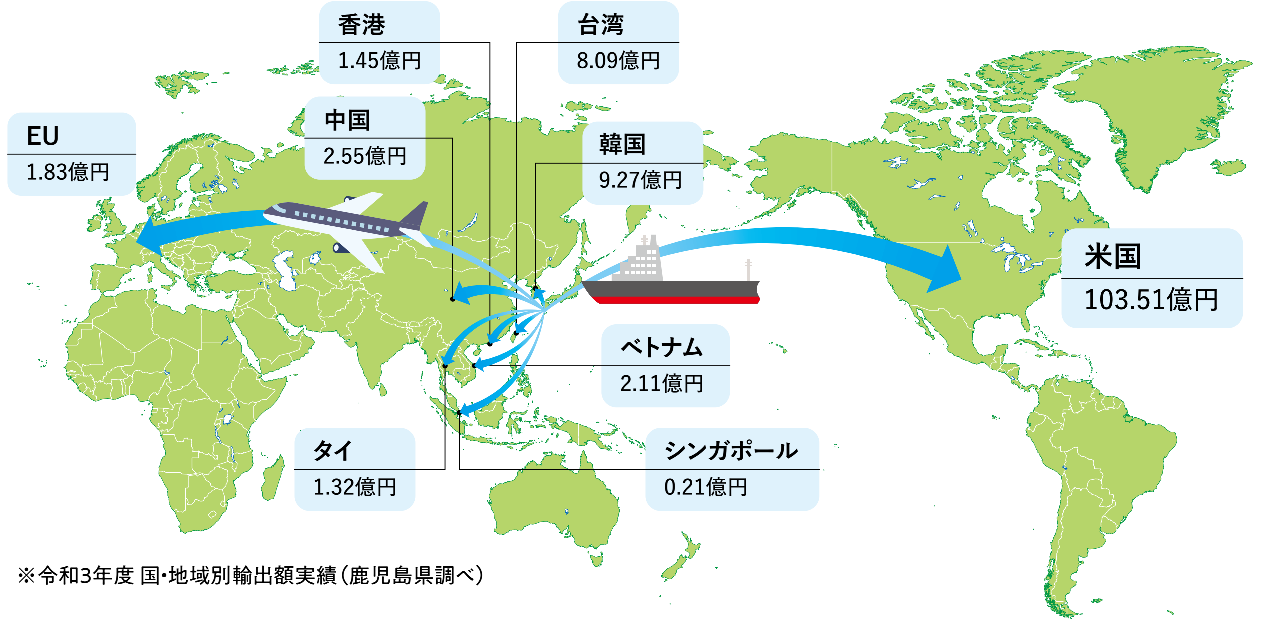
それに伴い、日本産の水産物の人気が高まってきており、鹿児島県産の養殖ブリもその安全性やおいしさが世界でも認められ、近年輸出量を増やしています。

鹿児島県の水産物の輸出状況

鹿児島県の水産物の輸出額は、平成25年度以降伸び続けており、令和2年度は新型コロナウイルスの影響により減少したものの、令和3年度は過去最高額を更新。そのうち約8割をブリが占めています。



世界に広がる鹿児島の魚



※令和3年度 国・地域別輸出額実績（鹿児島県調べ）

鹿児島の魚を扱う 日本食レストランのオーナーに聞きました

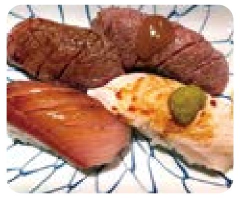
［ドイツ・フランクフルト］
KABUKI Restaurant Frankfurt
支配人
山原 徹也 さん

どのような魚料理を提供していますか？

―鉄板焼き専門店の当店では、お客さまに対面で寿司や鉄板焼きを提供しています。

鹿児島の魚を使っている理由は？

―味はもちろんのこと、安全性ですね。鹿児島の魚に限らず、日本の魚は安心・安全というイメージがドイツでも定着しつつあります。

お客さんの反応はいかがですか？

―いつも満足していただいています。お客さまが口にした瞬間のリアクションでよく分かります。当店は世界最大級のハブ空港の近くにあるということもあり、世界各国からお客さまをお迎えしておりますが、やはり寿司は各国共通で不動の人気ですね。