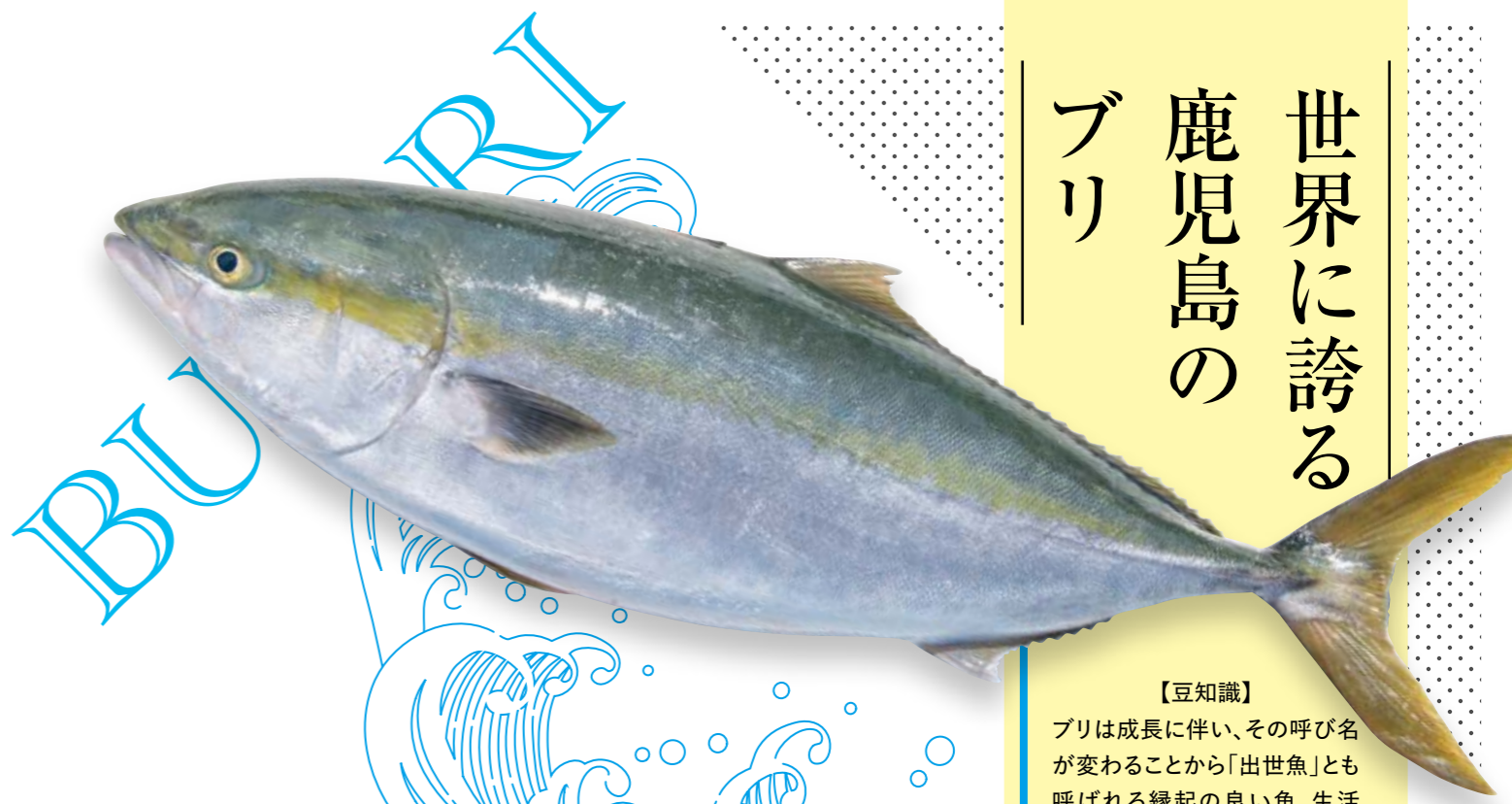


世界に誇る 鹿児島 ブリ



【豆知識】

ブリは成長に伴い、その呼び名が変わることから「出世魚」とも呼ばれる縁起の良い魚。生活習慣病を予防すると言われるEPAやDHAがたくさん含まれているほか、たんぱく質、脂質、ビタミンも豊富に含まれ、栄養面でも抜群です。

ブリはタイと並んでまさに日本を代表する魚。日本の農林水産物の輸出額においても上位を占め、主要な輸出品目の一つとなっています。鹿児島県はその生産量・輸出量が日本一。つまり、世界で最も食べられているブリは、鹿児島県のブリなのです。

生産者の声



有限会社 田村水産
常務取締役
田村 洋平 さん

垂水産の養殖ブリはアメリカで大人気！

垂水市の牛根漁協で平成20年から養殖ブリの輸出を始め、現在は生産量の約8割を海外に出荷しています。牛根の漁場の大きな特徴は、海の水深が約120mと深く、一年中水温が安定していること。そのおかげで、暖かい海を好むブリが餌をよく食べ、他の産地より短い期間で大きく成長するんです。主な輸出先であるアメリカでは、大きくて、脂がしっかりとついている魚が好まれます。その条件を満たすのが、垂水産の養殖ブリ。飲食店で寿司や刺身にして食べられることが多いそうです。今はアメリカ沿岸部の都市への輸出が多いのですが、内陸部など、まだまだニーズがあるというお声もいただいております。これからもたくさんの方に安心して品質の良いブリを届けられるよう、日々の養殖に真摯に向き合っていきたいです。

鹿児島県のブリは養殖ブリが中心。稚魚から出荷まで一貫した生産管理がなされており、一年を通して安定して出荷することができます。県内各地の生産者が、その海域ならではの特性を生かした飼育管理で、安心・安全でおいしいブリを育てています。うまみのある脂のつった鹿児島県のブリは、さまざまな料理に適していることから、海外でも人気で、北米を中心に幅広く輸出されています。



海外でも、ブリは定番の刺身や寿司、照り焼き、しゃぶしゃぶなどの料理のほか、その地域ならではのさまざまな食べ方で親しまれています。

まだまだある！ 世界で人気の 鹿児島の水産物



カンパチ

ブリと並んで鹿児島を代表する魚の一つ。鹿児島県の養殖生産量は全国シェア5割以上と全国第1位を誇ります。淡いピンク色の身質とさっぱりとした味わいが特徴です。海外では、寿司などのほか、カルパッチョやポキ丼※などのメニューが人気です。
※ハワイ発祥の海鮮丼風の料理。



鹿児島では「つけあげ」と呼ばれ、魚のすり身に地酒や砂糖を入れて油で揚げた郷土料理。世界各国に魚のすり身を使った料理はありますが、特にさつま揚げは甘口で、海外の小売店や飲食店で人気があります。

さつま揚げ

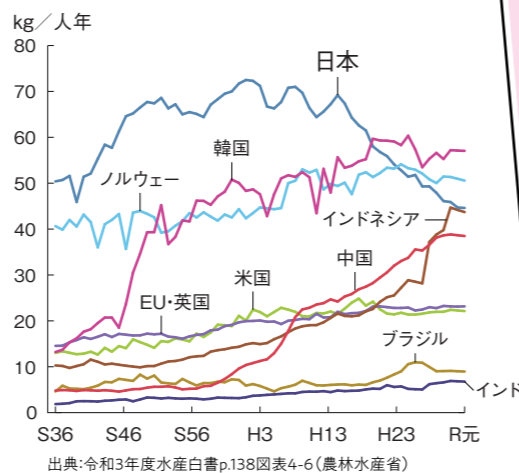


鰹節

鹿児島県は全国の鰹節生産量の約7割を占める一大産地。伝統的な製法で製造された上質な鰹節は、和食の基本である「だし」として欠かせない存在です。海外での和食文化の普及とともに、年々人気が高まっています。

日本では魚離れ!?

世界の1人1年当たり食用魚介類の消費量の推移



世界的に魚食が進んでいる一方、日本の1人1年当たりの魚介類の消費量は、世界平均を上回っているものの、年々減少傾向にあり、日本の魚離れが進んでいます。栄養豊富でおいしい魚の魅力に目を向け、魚をもっと食べましょう。

長島大陸市場食堂

日本一の養殖ブリの産地、長島町にある漁協直営の食堂。ブランドブリ「鱈王」をふんだんに使った料理のほか、長島の特産物を使ったさまざまな料理を楽しめます。



出水郡長島町諸浦1285
☎0996-86-0780
🕒11:00~14:00

道の駅たるみず「湯っ足り館」

錦江湾と桜島の絶景を眺めながら楽しめる足湯が人気の道の駅。レストランでは、ブランドカンパチ「海の桜勘」やブランドブリ「ぶり大将」などを使った料理を楽しめます。



垂水市牛根麓1038-1 ☎0994-34-2237
🕒11:00~15:00(最終入店14:30)

まだまだあります！
鹿児島のおいしい魚を食べられるお店はコチラ
鹿児島県漁業協同組合連合会ホームページ▶

