



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。

## まだまだある！ 世界で人気の 鹿児島の水産物

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。

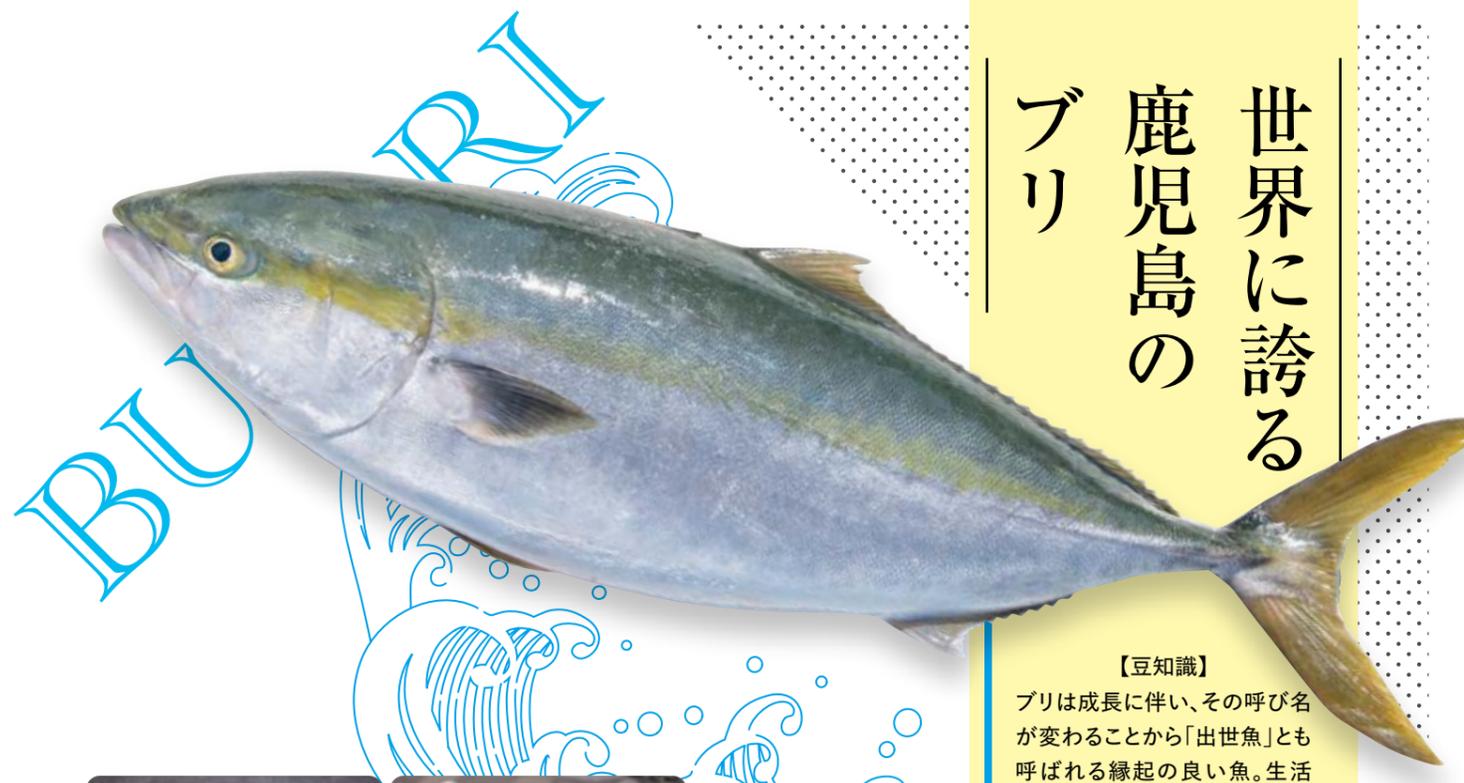
さつま揚げ



鯉節

鹿児島県は全国の鯉節生産量の約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鯉節は、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。

## 世界に誇る 鹿児島の 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、鹿児島のブリなのです。

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。

### 生産者の声

#### 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人に安心・安全で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。



有限会社 田村水産  
常務取締役  
田村 洋平 さん

### おいしい鹿児島の魚を食べよう！



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

#### 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「獅王」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。

#### 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。

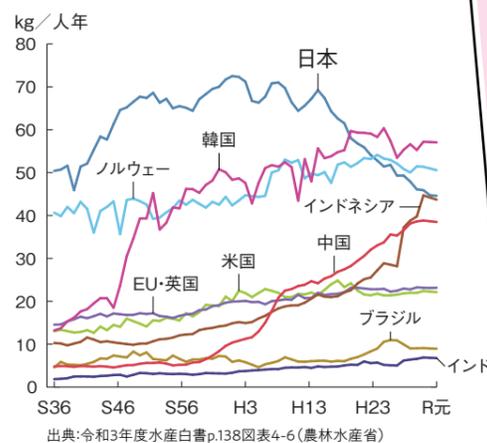


垂水市牛根麓1038-1 ☎0994-34-2237  
🕒11:00~15:00(最終入店14:30)

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▶



#### 世界の1人1年当たり食用魚介類の消費量の推移



### 日本では魚離れ!?

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はいるものの、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。