

大隅特産のカンパチや 魚介類が購入できる場所 大隅地区漁協直売所

① 牛根漁協直売所 (道の駅たるみず湯つり館内)



垂水市牛根麓 1038-1
TEL.0994-34-2237
【営】9:00~20:00
【休】無休【P】116台

② 垂水市漁協直売所 とんご館



垂水市上町36-2
TEL.0994-32-6401
【営】10:00~15:00
休漁日10:00~12:00
【休】日、年末年始【P】有

③ 鹿屋市漁協直売所 みなと市場



鹿屋市古江町7468
TEL.0994-31-8008
【営】10:00~16:30
【休】月、祝日翌日、年末年始【P】有

④ 志布志漁協直売所 びろう



志布志市志布志町帖6617-17
TEL.0994-72-6211
【営】10:00~18:00
【休】日、祝日、年末年始【P】有

⑤ ねじめ漁協直売所 さかな館



鹿屋市新川町683番地外
TEL.0994-45-7117
【営】10:00~18:30
【休】不定休【P】有

⑥ 内之浦漁協 活魚センター



肝属郡肝付町南方22-2
TEL.0994-67-2121
【営】9:00~15:00
(売切次第終了)
【休】不定休【P】有



陸の便

車での移動 (高速道路利用)

鹿兒島市内から笠之原ICまで約100分

鹿兒島空港から笠之原ICまで約75分

バスでの移動

鹿兒島中央駅~鹿屋直行バス

(1日6往復/所要時間約141分)

三洲自動車(株)TEL.0994-65-2258

海の便

鹿兒島港・桜島港 桜島フェリー(1時間に1~5便/所要時間約15分)
鹿兒島市船舶局 TEL.099-293-2525

鴨池港 垂水港 垂水フェリー(1時間に1~3便/所要時間約35分)
垂水フェリー(株) 垂水営業所 TEL.0994-32-0001 鴨池営業所 TEL.099-256-1761

山川港 根占港 山川・根占フェリー(1日に4~5便/所要時間約50分)
(有)南九船舶 TEL.0993-34-0012

大阪 志布志 さんふらわあ(毎日運行/所要時間約15時間)
(株)フェリーさんふらわあ TEL.0120-3268-56

大隅半島へのアクセス



鹿兒島県

発行 大隅地域振興局 農林水産部 林務水産課

〒893-0011 鹿屋市打馬2-16-6 TEL.0994-52-2165

本誌掲載の情報・イラスト・写真等の無断転載を禁じます。本誌掲載のデータは2015年3月現在のものです。
掲載内容は予告なく変更される場合があります。店舗情報などの詳細は各店舗等に直接お問い合わせください。

楽しい、おいしい色んな食べ方発見!



大隅特産!!カンパチ料理コンテスト

カンパチ
×
あんかけ

トマトとカンパチ相性バッチリ!!

カンパチのトマトあんかけ

389円



垂水高等学校 2年

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

カンパチ × 栄養たっぷり

具たくさん汁

カンパチと野菜の具たくさん汁

259円
1人前



材料 (4人分)

カンパチ200g・厚揚げ40g・にんじん60g・大根100g
小松菜40g・しめじ60g・さつまいも100g
しょうが汁15g・ごぼう40g・揚げ油適量・水720g
煮干し20g・薄口しょうゆ大さじ1・一味少々・みそ40g



鹿屋女子高等学校 3年
前之園 梨沙さん

作り方

- ① 〈下ごしらえ〉・カンパチ…さいの目切りにして下茹でする。
・にんじんと大根…いちょう切り。・厚揚げ…短冊切り。・小松菜…4cm幅に切る。・さつまいも…半月切り。・しめじ…石づきをとりほぐす。
- ② ごぼうはピーラーで薄くスライスして、水にさらして素揚げする。
- ③ 煮干しでとっただしに①の材料を入れ、煮る。あくを取り、しょうが汁を入れる。
- ④ みそを2回に分けて入れ、薄口しょうゆ(大さじ1)を入れる。
- ⑤ 器に盛り付け、素揚げしたごぼうを盛りつけて完成。



カンパチ × アーモンドの香ばしさと歯ごたえがおいしい

ハンバーガー

アーモンド衣のカンパチバーガー

283円
1人前



材料 (4人分)

カンパチ160g・リーフレタス2枚・バーガーパン4個
小麦粉15g・卵30g・アーモンド20g・パン粉30g
塩0.8g・こしょう少々・油適量
④ケチャップ15g・マヨネーズ15g



鹿屋女子高等学校 3年
津代 美弥さん

作り方

- ① アーモンドを袋に入れて綿棒で粗く砕く。
- ② カンパチに塩こしょうを振り、小麦粉・卵・アーモンド・パン粉の順につけて約180℃の油で揚げる。
- ③ ④を混ぜ合わせ、オーロラソースを作る。
- ④ バーガーパンをトースターで1〜2分焼く。
- ⑤ バーガーパン、オーロラソース、リーフレタス、カンパチ、バーガーパンの順に重ねて完成。