



鹿児島県

# かごしま 地魚祭り 2015

鹿児島県産の地魚を食べよう。

開催期間

1.16(金)~2.15(日)

## 素敵な賞品が 当たる!!

専用応募ハガキでご応募いただいた方へ  
選べるプレゼント!

抽選で 20名様に



鹿児島とれたて  
地魚セット

抽選で 50名様に



鹿児島たっぷり  
干物セット

※鮮魚の内容は水揚げ状況によって変わります。  
※当選者の発表は賞品の発送をもって  
かえさせていただきます。

この

のぼりが目印です!



主催/鹿児島県商工労働水産部水産振興課(鹿児島の地魚魅力再発見事業)

# 「かごしま地魚祭り」とは



鹿児島県内で漁獲されている旬の地魚を取り扱い、地魚のおいしさと魅力を知っていただくことを目的としています。鹿児島の地魚をおいしく食べて、地産地消に繋がしましょう。



**地魚**とは？ 地元でとれるお魚のことです。

参加店舗にて

**素敵な賞品が当たる!!**  
**キャンペーン実施!**

応募の流れ

- 1 店頭で“応募はがき”を受け取ってください。
- 2 賞品を選んでいただき、必要事項をご記入ください。
- 3 切手を貼って、ポストへ投函ください。

(一部店舗では、店舗内回収を行っておりますので店舗スタッフまでお尋ねください)

## 「かごしま旬のさかな」を知っていますか？

県では、平成6年に「かごしま旬のさかな」を選定しました。県の豊富な魚種の中から、季節ごとの旬の味に着目した魚介類を選定し、新鮮でおいしい鹿児島の魚を消費者の方に味わっていただきたいと考えています。本県の生産量が全国的に多いもの、全国的に評価が高いもの、特産品であるもの、県民に特に親しまれているものであることを選定の基準にしています。また、「旬」の考え方としては一番味の良い季節であることに加え、最も生産される季節、一般的に定着している季節であることも考慮しました。

春

- マダイ
- トビウオ
- カツオ ● アオリイカ



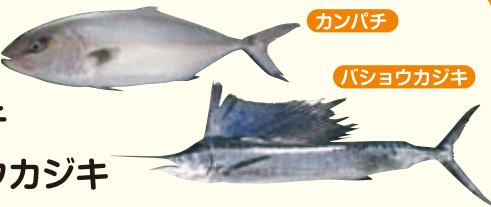
夏

- キビナゴ ● ウナギ
- マダコ ● トコブシ



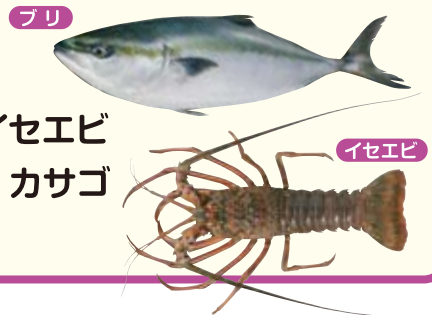
秋

- カンパチ
- バショウカジキ
- サバ ● ツキヒガイ ● アサヒガニ



冬

- ブリ ● イセエビ
- イワシ ● カサゴ
- クルマエビ



**魚ってすごい!**

魚の代表的な栄養素を2種類ご紹介します

● **DHA** (ドコサヘキサエン酸)

脳の発達促進、認知症予防、視力低下予防、動脈硬化の予防改善、抗がん作用など

● **EPA** (エイコサペンタエン酸)

血栓予防、抗炎症作用、高血圧予防など

南北600kmの広い海に囲まれた鹿児島県。水産物はとっても豊富。

鹿児島には珍しい魚、美味しい魚もたくさんいます。

毎日の食卓にもっと鹿児島の魚を取り入れてみませんか？

## アオダイ (ほた)

学名: *Paracaesio caerulea* (Katayama, 1934)

- 全長約40cm
- フエダイ科



見た目通りの青いタイですが、アオダイは“本当のタイ”の仲間(タイ科)ではなく、分類学的にはフエダイ科に属します。主に九州本土以南の島しょ域の、深い海底から水深150~200mの高さまで突き出た曾根と呼ばれる岩礁の周辺で釣られます。鹿児島県本土では「ほた」、奄美地域では「うんぎゃるまつ」と呼ばれ、知る人ぞ知る鹿児島の地魚の代表格です。甘味も歯触りも申し分ない上質の白身は、和洋中どのような料理にも向きます。

## カツオ

学名: *Katsuwonus pelamis* (Linnaeus, 1758)

- 全長約60cm
- サバ科



おなかのしま模様がトレードマークの魚。しかし、元気に海を泳いでいる時にはしま模様はありません。日本近海を回遊するカツオは季節を変えて二つの味が楽しめます。北海道沖のエサ場をめざして春に北上する「上りがつお」と、エサをたらふく食べて秋に南下する脂ののった「下りがつお」です。カツオは鹿児島県を代表する魚の一つですが、実際に食べられている量は高知県が圧倒的に多いのです。もっともっと鹿児島のカツオを食べましょう。

## ソデイカ (だいおういか)

学名: *Thysanoteuthis rhombus* Troschel, 1857

- 外套長(胴の長さ)約80cm
- ソデイカ科



「鹿児島県民はダイオウイカを食べる」というと、他県民はびっくりですね。まさかあの謎多きダイオウイカをとって食べているわけではなく、ソデイカのことを鹿児島では「だいおういか」と呼ぶのです。奄美群島や沖縄の近海で「旗流し」と呼ばれる釣りや、はえ縄でとられる超大型のイカで、体重15キロが“普通サイズ”です。ソデイカを扱うプロの間での“常識”は、新鮮な状態で一度冷凍すること。もちもち感と甘味を出すためです。

## メダイ (たるめ)

学名: *Hyperoglyphe japonica* (Döderlein, 1885)

- 全長約70cm
- イボダイ科



北海道以南の水深100~300mの海底付近に生息する深海魚。鹿児島では「たるめ」とも呼ばれます。鹿児島県本土から奄美群島の近海は本種の好漁場で、底はえ縄などでとられます。刺身や切り身の状態ですることが多いので、魚体そのものを目にする機会は少ないかもしれませんが、うるうるとした丸くて大きな目が特徴のかわいい魚です。体は大きく、最大で全長80cmくらいになります。どうぞこの深海の恵みをお楽しみください。

## まずは一種類でも多くの地魚を知ることから。地魚を食べることで地元の海を守りましょう。

みなさん、魚を食べていますか? どんな魚を食べていますか? 魚は地産地消が基本。とれる場所でとれる時季に食べる地魚がいちばん美味しいのです。浅海内湾から深海、島しょ域を有し、沖を黒潮や対馬暖流が流れる鹿児島の海には多種多様な魚が生息し、とれる魚は場所や季節によって様々です。ところが、地元の海でとれる魚の多くは知られていません。また、名前を知らない魚は食べない傾向があるのです。「魚離れがすすみ、魚をとる漁業者がいなくなり、誰も困らず誰も知らないうちに静かに漁業が衰退していく」というシナリオを現実のものにしてはなりません。一種類でも多くの地魚を知り、食べることで目の前の海を守っていきましょう!

大富 潤 (鹿児島大学水産学部教授)



