



最もこだわったのは“味”。口いっぱい広がるうま味とおいしさには自信があります。

錦江湾の平均水温は22℃、平均水深120m。この暖かく穏やかな海がカンパチの養殖に適しており、鹿児島県は全国シェアの約60%を占める産地だ。そして、錦江湾内で養殖されている5件のカンパチがブランド認定されている。

なかでも大隅半島の北西部に位置する垂水市は、雄大な桜島を目の前に望むことができる自然豊かな町。単一漁協として日本一のカンパチの産地を誇る垂水市漁業協同組合。ここで生産している養殖カンパチ「海の桜勤」は、平成16年7月に「かごしまのさかな」ブランドに認定され、全国各地へ出荷されている。

「約1年半かけて育て、適度に脂が乗り、大きく太ったカンパチを出荷できた時が本当にうれしいです」と満面の笑みで話すのは、養殖漁業者の関裕次郎さん。

「こだわりのえさに、鹿児島県産のお茶や焼酎かすを混ぜて与えているため、魚臭がなく、透き通るような身が特徴です。おまけに鮮度も長く保たれ、栄養面でも体に優しい魚です」と自信たっぷり。

また、塩分濃度や水温などを確認できる水質監視システムを導入し、品質向上・安全確保にも余念がない。「垂水市漁協では、魚のおいしさを





「かごしまのさかな」ブランド



養殖カンパチ



1 垂水市漁業協同組合

「海の桜勘」
(平成16年7月認定)

単一漁協では日本一の産地。県産のお茶を配合した飼料を使用。
〒891-2101
垂水市海潟643-6
☎0994-32-1165



2 ねじめ漁業協同組合

「ねじめ黄金カンパチ」
(平成18年3月認定)

海藻成分を配合した飼料を使用。全国で最も早い出荷。
〒893-2502
南大隅町根占川南1104
☎0994-24-2628



3 西桜島漁業協同組合

「桜島かんぱち」
(平成19年11月認定)

統一した養殖履歴管理ソフトによる管理。
〒891-1417
鹿児島市桜島赤生原町7
☎099-293-2116



4 鹿屋市漁業協同組合

「かのやカンパチ」
(平成19年11月認定)

海水滅菌装置による衛生的な処理。
〒891-2321
鹿屋市古江町7468
☎0994-46-3111



5 山川町漁業協同組合

「いぶすき菜の花カンパチ」
(平成19年11月認定)

有用微生物を配合したえさを使用。適度な脂と甘みがあるのが特徴。
〒891-0511
指宿市山川福元6717
☎0993-34-0111



伝えるために、中学校・高校の修学旅行生を受け入れ、えさやりの漁業体験や新鮮なカンパチの試食体験などを実施しています。そのほか年に3回、一般の方々にも魚を身近に感じてもらうためにカンパチ祭りを開催しています」と関さん。

垂水市漁協に隣接する直営食堂「味処桜勘」では、養殖カンパチ「海の桜勘」を使ったさまざまな料理が迎えてくれる。なかでも、一番人気の「漬け丼」は、コリコリとした食感としょう油味の特製タレが、食欲をそそり、噛むごとに口中がうま味とコクで包まれる。

「ご家庭でも刺身はもちろん、煮つけなど毎日の料理に取り入れて味わってほしいです」と語ってくれた。

