



かごしま の うまかもん

農林水産物カタログ



かごしまの「日本」



鹿児島県の「黒」



かごしまの畜産



かごしまの水産



かごしまの農産



農林水産物のカレンダー



かごしまの加工品



農林水産物カタログ



かごしまの
海産物

国内のみならず、世界へ発信できるブランド力！

養殖ブリ

ブランド名 鯉王(ぶりおう)／さつま黒酢ぶり／ぶり大将



かごしま
旬のさかな
認定



ココで獲れます！
生産地マップ



どんな食材？
セールスポイント

鹿児島ブリは、稚魚から出荷まで生産管理されており、一年を通して安定して出荷することができます。北米を中心に、海外にも幅広く輸出され親しまれています。

ココがスゴイ！
特性など

適度な脂がのりつつも、ヘルシーで健康維持に効果的だといわれる EPA や DHA が含まれています。

問合せ先

- 鯉王(ぶりおう)
 - 東町漁業協同組合
TEL0996-86-1200
- さつま黒酢ぶり
 - 福山養殖
TEL0995-55-2358
- ぶり大将
 - 牛根漁業協同組合
TEL0994-32-1389

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



かごしまの海産物

生産量日本一!!

養殖カンパチ ブランド名

海の桜鮓／かのやカンパチ／いぶすき菜の花カンパチ／ねじめ黄金カンパチ／辺塚だいたいカンパチ

かごしま旬のさかな認定

おいしい時期は?旬カレンダー

春	夏	秋	冬
3月	4月	5月	6月
7月	8月	9月	10月
11月	12月	1月	2月

漁期▶



ココで獲れます/
生産地マップ



どんな食材?/
セールスポイント

鹿児島カンパチは、成長段階にあわせてオリジナルのエサが与えられ、いけすごとに養殖履歴を明確にした一貫体制で育てられています。引き締まった身と程よい脂のりが特徴です。

問合せ先

■ 海の桜鮓

- 垂水市漁業協同組合
TEL0994-32-1165

■ いぶすき菜の花カンパチ

- 山川町漁業協同組合
TEL0993-34-0111

■ 辺塚だいたいカンパチ

- 高山漁業協同組合
TEL0994-65-6336

■ かのやカンパチ

- 鹿屋市漁業協同組合
TEL0994-46-3111

■ ねじめ黄金カンパチ

- ねじめ漁業協同組合
TEL0994-24-2628

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



かごしまの
海産物

めでたい席には欠かせない!

イセエビ

かごしま
旬のさかな
認定

おいしい時期は? /
旬カレンダー

春			夏		秋			冬	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
漁期▶								▶	
最盛期▶								▶	



ココで獲れます /
生産地マップ



問合せ先

- 北さつま漁業協同組合
阿久根本所
TEL0996-72-1511
- 内之浦漁業協同組合
TEL0994-67-2121

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



どんな食材? /
セールスポイント

めでたい席には欠かせない“イセエビ”。長寿の象徴として広く親しまれています。刺身や焼きエビ、茹で、頭を入れた味噌汁などがおすすめです。

かごしまの
海産物

七つ星の輝き

マイワシ

かごしま
旬のさかな
認定

おいしい時期は? /
旬カレンダー

春			夏		秋			冬	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
漁期▶								▶	
最盛期▶								▶	



ココで獲れます /
生産地マップ



問合せ先

- 北さつま漁業協同組合
阿久根本所
TEL0996-72-1511
- 枕崎市漁業協同組合
TEL0993-72-2111

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



どんな食材? /
セールスポイント

昔から広く県民に親しまれ、健康維持に効果的と言われるEPAなどが豊富に含まれ、春の脂ののった時期がおいしいです。脂ののったものは刺身、塩焼き、煮物などどんな食べ方でもおいしいですが、目刺しなど塩干品としても親しまれています。

かごしまの
海産物

姿も味も抜群

養殖クルマエビ

かごしま
旬のさかな
認定

おいしい時期は？
旬カレンダー

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
漁期▶											
最盛期▶											



ココで獲れます！
生産地マップ



問合せ先

- 南九州クルマエビ
養殖振興協議会
TEL0995-43-4322

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



どんな食材？
セールスポイント

寒い時期でも養殖可能な本県は養殖生産量が全国でもトップクラス。
甘みとプリプリした食感が昔から人気です。生でよし、焼いてよし、揚げてよし、と調理の幅が広いのも特徴です。

かごしまの
海産物

おめでたい魚の王様

マダイ

かごしま
旬のさかな
認定

おいしい時期は？
旬カレンダー

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
漁期▶											
最盛期▶											



ココで獲れます！
生産地マップ



問合せ先

- 東町漁業協同組合
TEL0996-86-1200
- 北さつま漁業協同組合
阿久根本所
TEL0996-72-1511
- 鹿児島県漁業協同組合連合会
TEL099-213-1173

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



どんな食材？
セールスポイント

桜の花が咲く頃が美味しいとされるため春のマダイは、「桜鯛」と呼ばれています。
味、姿がよくお祝いに用いられ、きめ細かい身で刺身、塩焼き、あら煮などとして食卓を賑わせてくれます。

かごしまの
海産物

肉厚の歯ごたえ

アオリイカ

かごしま
旬のさかな
認定

おいしい時期は？
旬カレンダー

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
漁期▶ 最盛期▶											



ココで獲れます！
生産地マップ



問合せ先

- 種子島漁業協同組合
TEL0997-22-0620
- 東町漁業協同組合
TEL0996-86-1200

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



どんな食材？
セールスポイント

イカの王様アオリイカはミズイカと呼ばれ、県民に親しまれています。
冷凍しても味が変わらない上、甘みが増すので、贈答用としても喜ばれます。

かごしまの
海産物

透明な身が美しい

トビウオ

かごしま
旬のさかな
認定

おいしい時期は？
旬カレンダー

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
漁期▶ 最盛期▶											



ココで獲れます！
生産地マップ



問合せ先

- 種子島漁業協同組合
TEL0997-22-0620
- 屋久島漁業協同組合
TEL0997-46-3116

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



どんな食材？
セールスポイント

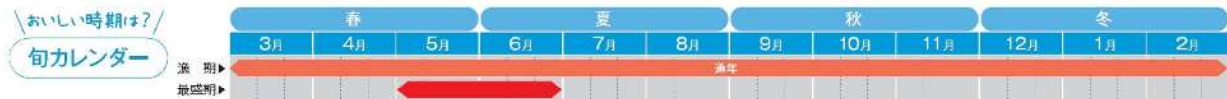
屋久島・種子島など、県内でも暖海域に生息。
コリコリとした歯ごたえを楽しむなら刺身ですが、塩干品もおおすすめです。
特に“すり身”でつくるつみれ汁やさつま揚げは大変美味。

かごしまの海産物

郷土料理の代表選手

キビナゴ

かごしま旬のさかな認定



どんな食材？

セールスポイント

郷土料理として鹿児島では欠かせない一品。見た目も鮮やかな菊花造りは、身が銀色に輝き圧巻の一言。手開きで簡単に刺身にできみりん干しや一夜干しなど加工品も多くあります。

ココで獲れます！

生産地マップ



問合せ先

- 鹿児島漁業協同組合
TEL09969-3-2316
- 北さつま漁業協同組合
阿久根本所
TEL0996-72-1511
- 種子島漁業協同組合
TEL0997-22-0620

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



かごしまの海産物

沿岸ものの地ダコが人気

マダコ

かごしま旬のさかな認定



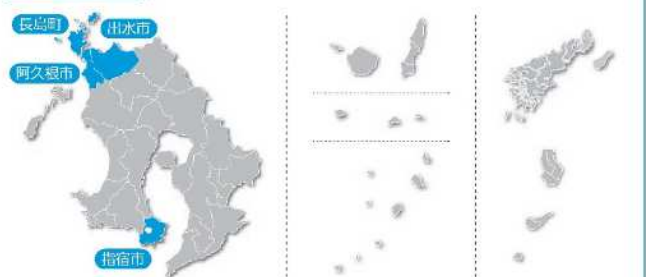
どんな食材？

セールスポイント

日本人の嗜好にマッチしたもちもちとして甘い味覚で人気が高く、錦江湾や長島周辺の沿岸ものは、地ダコとして県民に親しまれています。

ココで獲れます！

生産地マップ



問合せ先

- 東町漁業協同組合
TEL0996-86-1200
- 北さつま漁業協同組合
出水支所
TEL0996-67-2133

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



かごしまの
海産物

色、味、姿自慢の個性派

アサヒガニ

かごしま
旬のさかな
認定

おいしい時期は？
旬カレンダー

春			夏		秋			冬	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	
漁期					漁期				
最盛期					最盛期				



ココで獲れます！
生産地マップ



どんな食材？
セールスポイント

生きたままでも鮮やかな紅色をしている高級ガニ。見た目以上に身がたっぷり詰まっていて、しっかりした身質は上品な味わいです。

問合せ先

- 種子島漁業協同組合
TEL0997-22-0620
- 南種子町漁業協同組合
TEL0997-26-4666

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



かごしまの
海産物

甘みがあり味も濃い

ツキヒガイ

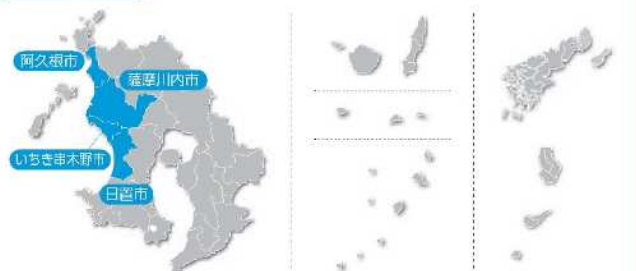
かごしま
旬のさかな
認定

おいしい時期は？
旬カレンダー

春			夏		秋			冬	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	
漁期					漁期				
最盛期					最盛期				



ココで獲れます！
生産地マップ



どんな食材？
セールスポイント

月日貝。表が太陽の赤、裏が月の白をしていることから、そう呼ばれています。甘みがあり味も濃いです。刺身やバター焼きなど、シンプルな調理が素材を引き立てます。

問合せ先

- 江口漁業協同組合
TEL0992-74-2326
- 川内市漁業協同組合
TEL0996-26-2011

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



38 かごしまのうまかもん

かごしまの
海産物

さつまの甘エビ

ヒゲナガエビ(タカエビ)



どんな食材? / セールスポイント

水深 400m の深海に生息するヒゲナガエビは、通称タカエビといわれています。プリプリとした食感、アマエビのような甘さが特徴です。

ココで獲れます / 生産地マップ



問合せ先

- 北さつま漁業協同組合 阿久根本所
TEL0996-72-1511
- 鹿児島漁業協同組合
TEL0996-93-2316

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの
海産物

味が良いから「アジ」

マアジ ブランド名 出水の黄金アジ / あくねの華あじ



どんな食材? / セールスポイント

鹿児島近海で獲れるマアジは、身が引き締まり、昔から広く県民に愛されてきました。刺身、たたき、塩焼きなどが最高です。特に出水の黄金アジは、一本釣りで釣り上げられ漁師や漁協職員、仲買人が丁寧に取り扱い、美味しさが高級寿司店等で高く評価されています。

ココで獲れます / 生産地マップ



問合せ先

- 枕崎市漁業協同組合
TEL0993-72-2111
- 北さつま漁業協同組合 阿久根本所
TEL0996-72-1511

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

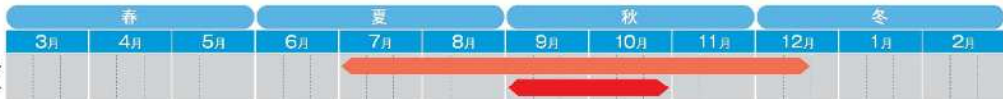


かごしま
旬のさかな
認定

おいしい時期は？

旬カレンダー

漁期▶
最盛期▶



／ どんな食材？ ／

セールスポイント

秋の到来を告げる、愛称“秋太郎”は、芭蕉のように見える大きな背びれが特徴。
旬の秋は身に脂が乗り、赤味も増して、刺身でおいしくいただけます。

／ココで獲れます／

生産地マップ



問合せ先

- 江口漁業協同組合
TEL0992-74-2326
- 種子島漁業協同組合
TEL0997-22-0620

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



かごしま
旬のさかな
認定

おいしい時期は？

旬カレンダー

滿期▶
最盛期▶



／ どんな食材？ ／

セールスポイント

サバは特に鮮度に気をつけたいもの。皮につやがあり、持つとピンとしているものが新鮮です。鮮度を守るため、出荷直前に首を折ってしめる屋久島の「首折れサバ」や、長島で養殖されている「むじよかさば」や、「黒さば」が有名です。

／ココで獲れます／

生産地マップ



問合せ先

- 屋久島漁業協同組合
TEL0997-46-3116
- むじょかさばグループ
TEL090-4510-3040
- 海峡お魚育成グループ
TEL0996-88-3799

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



かごしまの海産物

低脂肪、高タンパクで鉄分も豊富

かごしま旬のさかな認定

カツオ

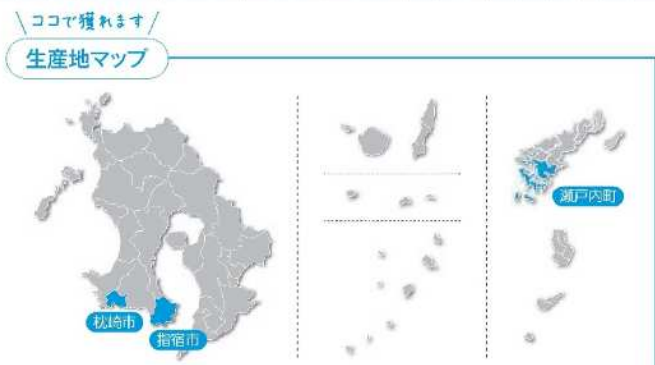
ブランド名 枕崎ぶえん鰹



どんな食材？

セールスポイント

鮮やかな赤みが食欲をそそり、表面を香ばしく炙った「タタキ」も美味。また「枕崎ぶえん鰹」は一本釣りした鰹を船上にて活きメ(血抜き)し、急速冷凍。あざやかな赤み色をし、血生ぐささがなく、もちもちとした食感と歯ごたえが特徴です。



問合せ先

関連webサイト

- 枕崎市漁業協同組合
TEL0993-72-2111
- 山川町漁業協同組合
TEL0993-34-0111
- 鹿児島県漁業協同組合連合会
TEL099-223-1173

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com

かごしまの海産物

生産量日本一！！

かごしま旬のさかな認定

養殖ウナギ



どんな食材？

セールスポイント

鹿児島県は、全国一のウナギの生産地。シラスウナギ(稚魚)が多く獲れることや、温暖な気候など、恵まれた自然環境が臭みが少なく身の分厚い、脂もたっぷりの良質なウナギを育てています。



問合せ先

関連webサイト

- 大隅地区養まん漁業協同組合
TEL0994-63-2796

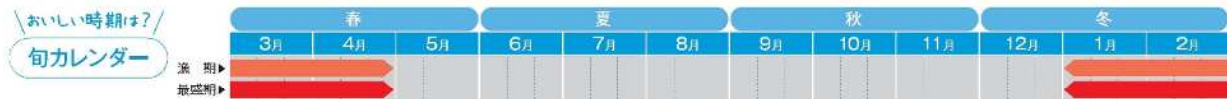
かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com

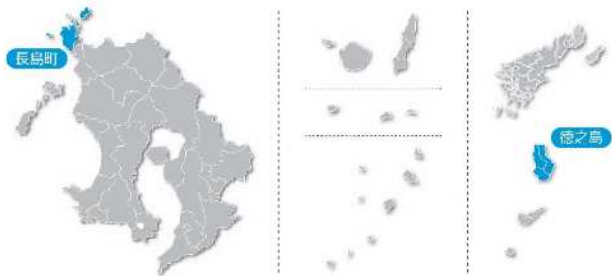
かごしまの
海産物

鹿児島県の「磯の香り!!」

ヒトエグサ(アオサ)



ココで獲れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

きれいな環境で育てられた「アオサ」は、香り・色・味ともに三拍子揃っています。天ぷらや味噌汁など、火を加えると風味が一段と際立ちます。

問合せ先

- 東町漁業協同組合
TEL0996-86-1200
- 北さつま漁業協同組合 長島支所
TEL0996-88-2323

関連webサイト

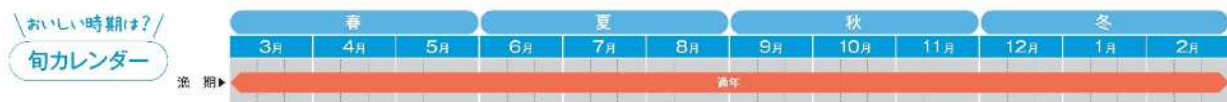
かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



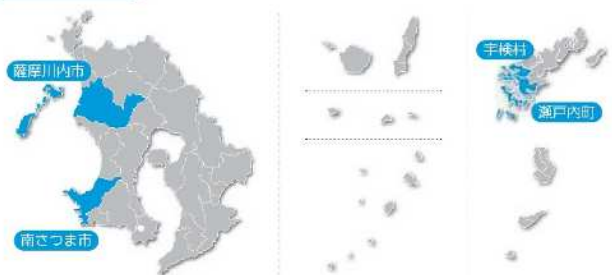
かごしまの
海産物

南の海の黒いダイヤ!

養殖クロマグロ



ココで獲れます / 生産地マップ



どんな食材? / セールスポイント

奄美大島南部の温暖かつ静穏な環境で養殖されるクロマグロは、海外に向けて輸出されるなど、高い評価を受けています。生鮮品として出荷するため、養殖場における品質管理はもちろん、長距離の輸送を要するため鮮度保持も徹底されています。

問合せ先

- 瀬戸内漁業協同組合
TEL0997-72-1135
- 宇検村漁業協同組合
TEL0997-67-2045

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

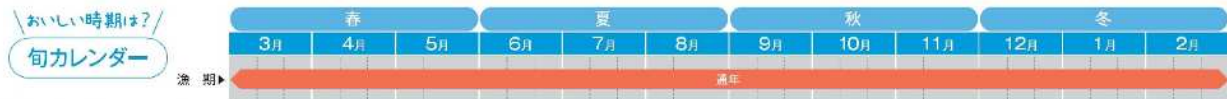


かごしまの
海産物

生産量日本一！

養殖ヒラマサ

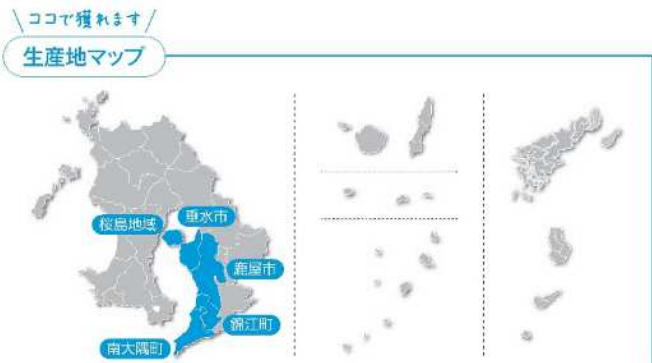
ブランド名 錦糸ヒラマサ



どんな食材？

セールスポイント

鹿児島県のヒラマサは魚特有のクセ、余分な脂肪が少なく、コリコリとした歯ごたえと、上品な味わいが特徴です。夏場でもさっぱりと味わえ、年間を通して美味しく食べられます。適度な脂がのりつつも、ヘルシーで健康維持に効果的だといわれるEPAやDHAが含まれています。



問合せ先

- 鹿児島県漁業協同組合 TEL0994-46-3111
- ねじめ漁業協同組合 TEL0994-24-2628
- 鹿児島県漁業協同組合 大根占支所 TEL0994-22-0043

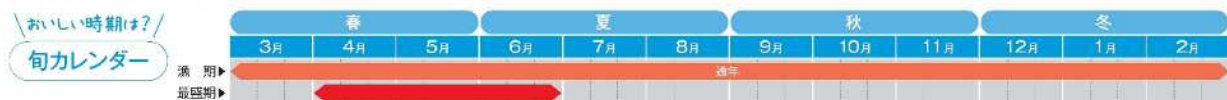
関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしまの
海産物

適度な脂のり、幻の魚！

スマ(ホシガツオ)



どんな食材？

セールスポイント

胸ビレの下にある黒点が目印の魚でヤイトカツオ、セガツオなどの呼び方もあります。身はモチモチとした食感で甘みがあり、適度な脂のりで非常に美味！マグロ以上の美味しさとも言われます。刺身のほか、皮目などの表面を炙った炙りがおすすめ。



問合せ先

- 鹿児島県漁業協同組合 野間池支所 TEL0993-64-2211
- 内之浦漁業協同組合 TEL0994-67-2121

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの
海産物

濃厚な食感が美味

ソデイカ

おいしい時期は？

旬カレンダー

春			夏		秋		冬				
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
漁期▶											
最盛期▶											



ココで獲れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

1年で10kg超まで成長する、南で獲れるイカの代表格。凍結、解凍することで食感が良くなり濃厚な旨みがさらに増します。刺身や寿司でぜひご賞味を。

問合せ先

- 瀬戸内漁業協同組合
TEL0997-72-1135
- 沖永良部島漁業協同組合
TEL0997-92-3427

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com





かごしまの
海産物

種子島～奄美の深海で獲れる高級白身魚

アオダイ(ホタ・ウンギアルマツ)

おいしい時期は？

旬カレンダー

春			夏		秋		冬				
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
漁期▶						通年▶					
最盛期▶											



ココで獲れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

水深100m以深の曽根（岩礁地帯）に生息しており、主に一本釣り漁業で漁獲され、漁獲直後に血抜き処理や神経破壊処理を施したのもも流通しています。身質は白身で旨味があり、主に刺身や煮物として食されます。産地でもよく利用されており、人気の高い魚です。

問合せ先

- 奄美漁業協同組合
TEL0997-63-2167
- 指宿漁業協同組合 岩本支所
TEL0993-25-2205

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの
海産物

味はカツオとサワラのいいとこ取り

ハガツオ



ココで獲れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

肉質がしっかりしていて、甘みのある脂ののった旨味が特徴で、刺身はもちろん、焼き物や煮物などさまざまな料理で美味しさを楽しめます。

問合せ先

- 北さつま漁業協同組合 阿久根本所
TEL0996-72-1511
- かいふ漁業協同組合
TEL0993-32-2056

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの
海産物

隠れた高級魚！

メダイ (タルメ)



ココで獲れます！

生産地マップ



どんな食材？

セールスポイント

種子島や屋久島で「タルメ」と呼ばれるメダイは、冬の旬の白身魚。一本釣りでいねいに獲られ、脂がのったやわらかい身は刺身や煮付け、塩焼き、フライなど、どんな料理にも合う万能魚。骨が太く、身がはがれやすいので食べやすい魚です。

問合せ先

- 種子島漁業協同組合
TEL0997-22-0620
- 屋久島漁業協同組合
TEL0997-46-3116

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの海産物

小さな体にアワビ以上の旨味

トコブシ

かごしま旬のさかな 認定

おいしい時期は? / 旬カレンダー

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
漁期▶											
最盛期▶											



どんな食材? / セールスポイント

黒潮流域沿岸に生息するアワビに似た希少な巻き貝、トコブシ。種子島を中心に「ナガラメ」と呼ばれ、地元の特産品として親しまれています。肉質は柔らかく、刺身はもちろん、味噌焼きも美味しく、土産品としても人気です。

ココで獲れます / 生産地マップ



問合せ先

- 種子島漁業協同組合
TEL0997-22-0620
- 南種子町漁業協同組合
TEL0997-26-4666

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



かごしまの海産物

磯のうまみが凝縮

カサゴ (アラカブ)

かごしま旬のさかな 認定

おいしい時期は? / 旬カレンダー

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
漁期▶											
最盛期▶											



どんな食材? / セールスポイント

沿岸の岩礁地帯に生息しているカサゴ (アラカブ) は、白身で身が締まり、あっさりとした上品な味わいが特徴です。刺身、煮付け、唐揚げはもちろん、特にみそ汁との相性が抜群で、県民に愛される海の恵みです。

ココで獲れます / 生産地マップ



問合せ先

- 東町漁業協同組合
TEL0996-86-1200
- 北さつま漁業協同組合
黒之浜支所
TEL0996-75-0012

関連webサイト

かごしまの食
Kagoshima-shoku.com

かごしま旬のさかな
kagoshima-sakana.com



かごしまの
海産物

シーズンは春と秋の年2回

チリメン(ちりめんじゃこ、しらす)



どんな食材? / セールスポイント

チリメンは、カタクチイワシなどの稚魚を煮て干した水産加工品で、春と秋の2シーズンの漁があります。小さな体にはうまみがたっぷりで、ビタミン、カルシウムも豊富です。

ココで獲れます / 生産地マップ



問合せ先

●東串良漁業協同組合
TEL0994-63-8518

関連webサイト

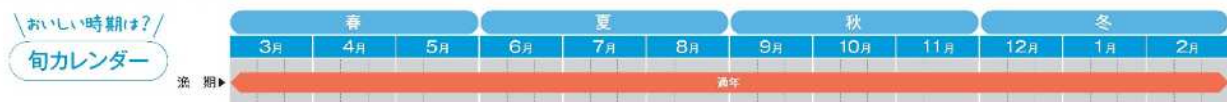
かごしまの食
Kagoshima-shoku.com



かごしまの
海産物

生産量断トツ日本一!

かつお節



どんな食材? / セールスポイント

かつお節は鰹を煮て燻し乾燥させた日本の伝統食品。鹿児島は黒潮沿いで良質な鰹が獲れ、高品質なかつお節の産地として有名です。豊かな風土と確かな技術で作られ、深い旨味と香りは和風だしや料理の味付けに欠かせません。

ココで獲れます / 生産地マップ



問合せ先

●山川水産加工業協同組合
TEL0993-34-0155

●枕崎水産加工業協同組合
TEL0993-72-3331

関連webサイト

指宿鰹節
ibusuki-katsuobushi.com

枕崎水産加工業協同組合
www.katuobushi.net

