



広報紙

2026(令和8年)年2月

vol.196

〈偶数月発行〉

発行/鹿児島県総務部広報課
〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10-1
TEL 099-286-2095 FAX 099-286-2119

県政かわら版

鹿児島県

県政かわら版は点字版・録音版も発行しています。
ご希望の方は鹿児島県身体障害者福祉協会 TEL099-228-6271までご連絡ください。

鹿児島は、黒潮の恵みを受けた豊かな海に囲まれた水産県

県産水産加工品の魅力再発見!

ブリ、カンパチなど水産物だけでなく、かつお節などの加工品も魅力がいっぱい!! 自慢の海の幸をぜひ!

昨年11月14日、「鹿児島県漁業振興大会水産物品評会」を開催。
県内各地から寄せられた115点の中から、各部門で選ばれた優れた水産加工品の主な受賞品を紹介します。

農林水産大臣賞 クラシック節「オレンジ」-薄削り-

鮮度の高いカツオを使用して製造された高品質の本枯れ節



900円(税込)
自社工場直営店販売所にて販売中

水揚げ後すぐに瞬間凍結した鮮度の良いカツオで造られた本枯れ節は、うま味のもととなるイノシン酸が多く、香ばしく特別な香りやコクと深みのある味わいに! また、彩りも鮮やかなオレンジ色になります。よりおいしいかつお節となるよう、製造工程で倉庫内に「クラシック音楽」を流しながら造られているユニークな本枯れ節です。

Instagram ▶



株式会社 金七商店 (枕崎市)
☎0993-72-1894

日常用のかつお節だけでなく、特別な日に食べる高級なかつお節の魅力も全国に届けていきたいと思います。



YouTube (県広報番組) にてインタビュー映像など動画も配信中!



MISSION KAGOSHIMA



水産庁長官賞

カツオ腹皮甘塩



300円(税込)
上記は直売所価格。販売場所により変動

山川港に水揚げされたカツオのトロ部分。食卓のおかずとしてだけでなく、ビール・芋焼酎との相性も抜群。



HP



Instagram

山川町漁業協同組合 (指宿市)
☎0993-34-0111

熟成ヒラメ刺身



1,300円(税込)

振り塩をし、一晚熟成させることで水分を抜き、旨味成分を凝縮。もっちり食感と、甘み特徴。



HP



Instagram

有限会社森水産 (垂水市)
☎0994-36-3409

長島佃煮セット



2,200円(税込)

あおさ、ひじき、わかめの佃煮セット。3種類の海藻の味わいが楽しめる逸品。



HP



Instagram

丸愛夢一水産 (長島町)
☎0996-88-2468

鹿児島県知事賞

いわしの梅肉大葉パン粉焼き



430円(税込)

まいわしに県産大葉と梅肉を使用した産地こだわりの一品!

株式会社やまた水産食品 (阿久根市)
☎0996-72-3033

ふわふわさつま揚げ豆乳そふと薩摩



540円(税込)

魚肉に豆乳を混ぜ、じっくり寝かせ蒸し揚げます!

株式会社松野下蒲鉾 (枕崎市)
☎0993-72-2328



670円(税込)

「ぶり職人」シリーズ「生」漬け焼き魚 バジルオイル焼き

こだわりの養殖ブリを使用。焼くだけで手軽に調理O.K.!

アクアブルー株式会社 (垂水市)
☎0994-45-5751

クラシック節「HANABI」-薄削り-

真空包装により風味をキープ! たまごかけご飯にかけるとおすすめ。

株式会社金七商店 (枕崎市)
☎0993-72-1894

新鮮な魚も魅力的!

魚料理も気軽に味わってみませんか? 獲れたての魚を調理してお食事ができるスポットをご紹介します!

01 長島大陸市場食堂 (長島町)

潮流に育まれたブランド真鯛も! ☎0996-86-0780

02 味処「桜動」(垂水市)

垂水市漁協直営の食堂です! ☎0994-32-0321

03 枕崎お魚センター (枕崎市)

枕崎漁港に水揚げされた新鮮な魚介類が豊富! ☎0993-73-2311

技の極み賞



1,820円(税込)

エイと鰻のコラトゥーラ

害魚とされていたエイを活用した調味料。チーズとの相性も抜群!

加治木の小さなレストランSymphony (始良市)
☎0995-71-0779



◀すべての受賞品は、こちらから



◀このほかの店舗もこちらでチェック!

※上記掲載価格は全て、状況により変動する場合があります。

〈問い合わせ先〉 水産振興課 099-286-3435

知事から県民の皆さまへ

鹿児島県は、黒潮に育まれた豊かな自然環境を有し、生産量日本一のブリやカンパチ、ウナギ等の養殖魚をはじめ、かつお節やさつま揚げなど多様で高品質な水産物、水産加工品を生み出す食の宝庫です。ぜひ、鹿児島のおいしい海の幸をご堪能ください。

こーちゃんクイズ!

下の、●に入る言葉を答えよう!
県外に進学した大学生等を対象に、地元の魅力的な企業を見学する●●ツアーを実施しています。
*ヒント: 2面チェック!

