

一冊まるごとブリ・カンパチ

ブリ カンパチ

鹿児島の地魚
美味しいレシピ図鑑



BURI & KANPACHI FAN BOOK

KIDS
ONLY



CONTENTS

- 6 ブリ図鑑
カンパチ図鑑
- 10 ブリ・カンパチ レシピ
- 22 独自のシステムで生産量は世界一！
小さな島から世界へ羽ばたく「鯺王」
- 27 さつま黒酢ぶり × ひより保育園
地元のお魚、いただきます～す！
- 33 どんな状況でも
「商品の価値」を守り抜く。
- 34 柑橘の香りがする個性派・辺塚だいたい
カンパチで町おこし
- 37 日本一のカンパチ生産量を誇る
「垂水カンパチ 海の桜勘」
- 40 華麗な包丁さばきで人々を魅了する
垂水のフィッシュガールとは？
- 41 ブリ・カンパチ座談会
それぞれの立場から見る
ブリ・カンパチの「今」と「これから」
- 44 イベントレポート
高校生シェフグランプリ決定戦

「鹿児島島は日本一の生産地」
一冊まるごとブリ・カンパチ

BURI & KANPACHI

鹿児島県の海

ブリ・カンパチ養殖日本一



鹿児島県はブリ・カンパチの養殖が日本一。

温暖な気候と海水温に恵まれた豊かな海を活かして
それぞれの地域で、特色ある育て方を実践しています。

生産者さんや、販売や流通の方のお話を通して
多彩なブリ・カンパチの魅力を探っていきます。

また、ご家庭でもブリ・カンパチをもっと気軽に
味わっていただけるレシピも活用してみてください。

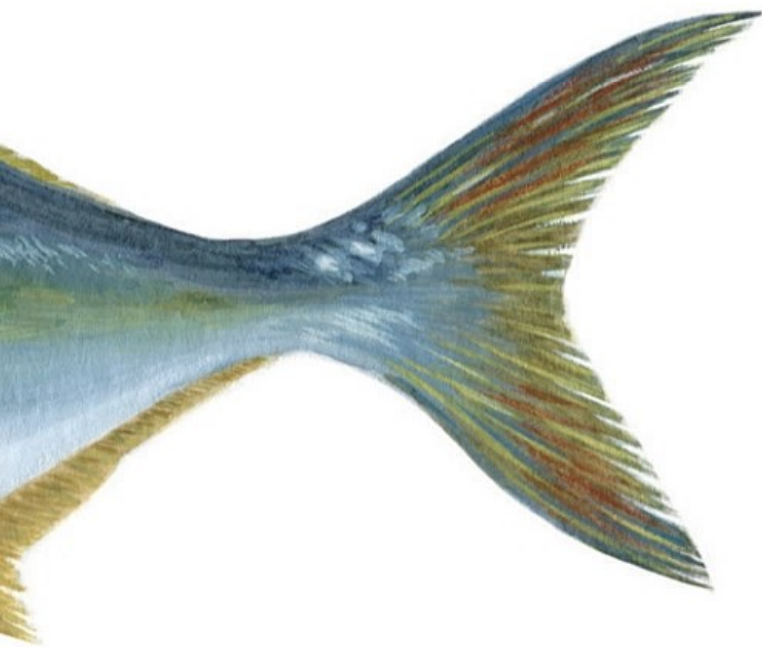






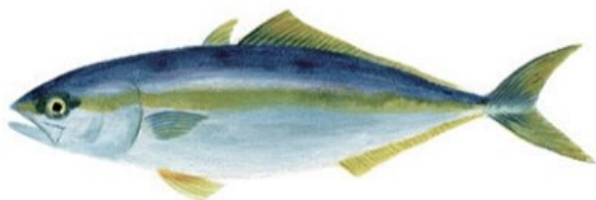
生産量は 鹿児島が 全国 1位

脂肪がのった時期ほど栄養価も高く、学習・記憶能力の向上や、動脈硬化・心筋梗塞・脳梗塞・糖尿病など生活習慣病の予防効果があるとされる EPA、DHA が豊富に含まれている。抗酸化作用のあるビタミンEも豊富。



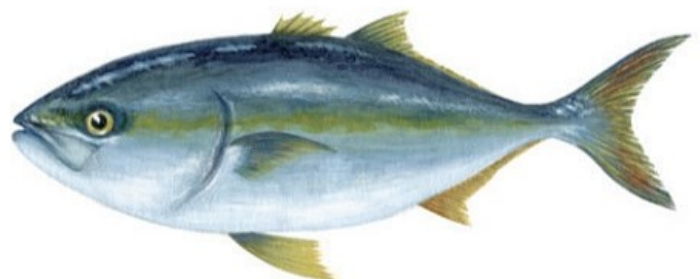
ブリは、温帯性の回遊魚で、春夏はいわしを追って北上し、冬になると南下する魚です。ぶりは、出世魚として有名で、モジャコ、ヤズ、ハマチ、ブリと成長に伴って名前が変わっていきます。ブリは近海で獲れる最も大きな魚で、気温の下がった冬に、産卵のため南下してきたブリは、「寒ブリ」と呼ばれ、脂がのり、珍重されます。

ハマチ



45~55cm

ブリ



80cm 以上

Yellowtail 鰯ぶり

学名：Seriola quinqueradiata
英名：Five-ray Yellowtail
分類：スズキ目 アジ科
原産地：日本周辺に分布しており、氷見、能登、佐渡など北陸地方が名産地。太平洋側でも多く漁獲される。

選び方

- ・腹に張りがあり、体表の青味が輝いている。
- ・エラの内側が鮮やかな紅色。
- ・表面につやがあり色がしずんでいないもの。
- ・血合いが鮮やかな紅色で黒ずみがない。

旬

7kg 以上になる成魚のブリの旬は冬。寒ぶりと呼ばれ、珍重される。養殖ぶりは夏も冬と同じように美味しく食べられるよう研究が進んでいる。

味わい調理

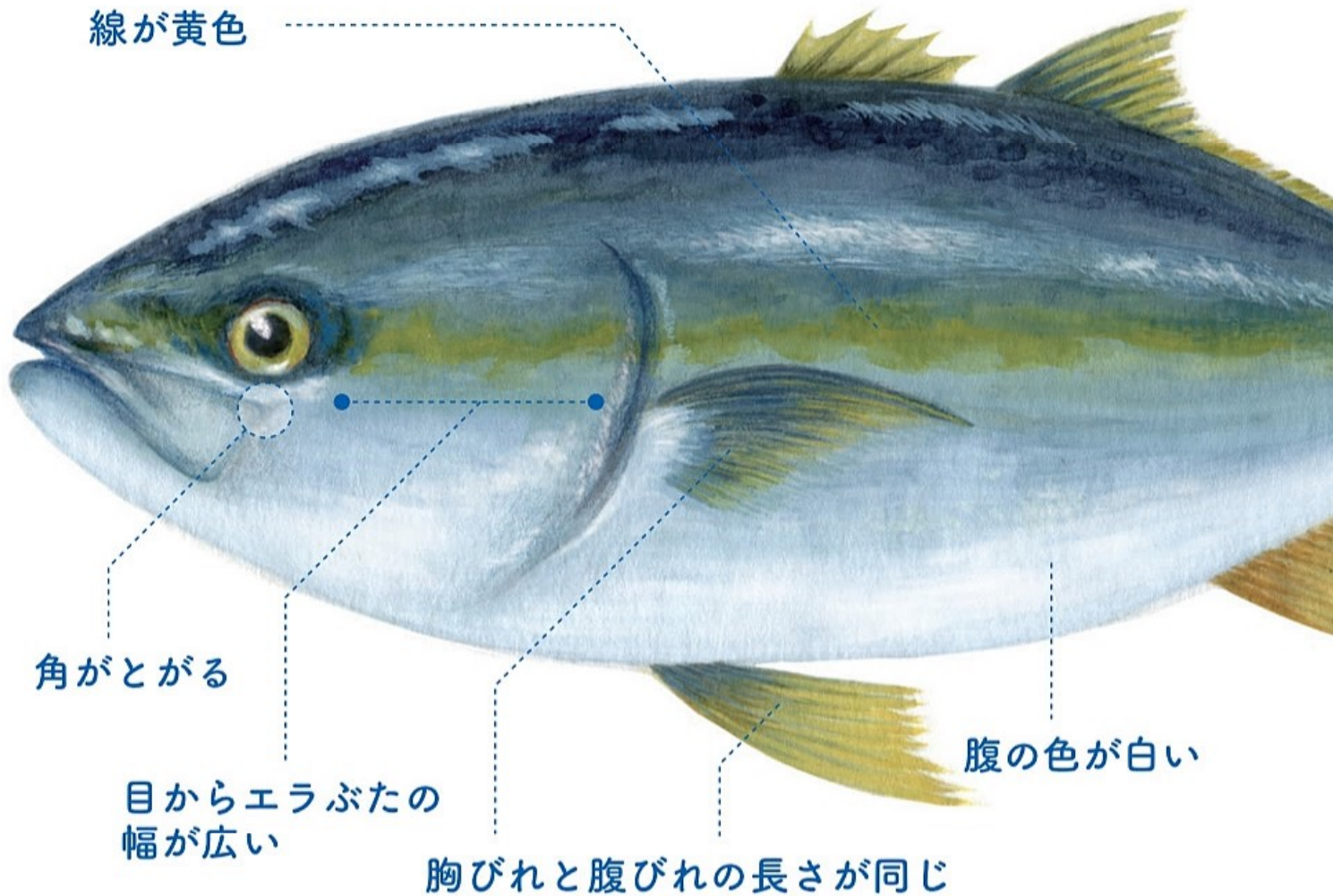
- ・生 で … 刺身、寿司ネタで、昆布メヤカルパッチョも美味。
- ・焼いて… 塩焼き、照り焼き、香草焼きなど和洋に応用できます。
- ・煮 て … ブリ大根、ゴボウとの煮付けなど食物繊維の多いものと合わせればコレステロール値が下がります。

切り身の特徴

ブリは大きな魚なので、背側と腹側に分けて切り身を作ります。切り身のはしのほうに見える赤いところは、「血合」という部分。一般に、マグロなど長時間連続して泳ぐ魚には血合が多い。血合は、鉄分やビタミン、脂肪をたくさん含んでいます。



脂の乗った柔らかいお刺身が好みの方はブリがおススメ！



出世魚

成長に従って呼び名が変わる魚を出世魚と言い、ブリ、カンパチ、スズキなどがあります。その呼び名は地方によって異なりますが、本県では次のような呼び名が一般的です。

モジャコ



稚魚

ヤズ



45cm 以下

生産量は 鹿児島が 全国1位

カンパチにはDHA(ドコサヘキサエン酸)や、EPA(エイコサペンタエン酸)が含まれており、脳を活性化させ学習・記憶能力の向上に役立つとされている他、動脈硬化・心筋梗塞・脳梗塞・糖尿病など生活習慣病(成人病)の予防効果があるとされています。ビタミンDも豊富です。



カンパチは世界中の温帯から熱帯の海域に分布する暖海性の魚で、日本近海では北海道の太平洋側辺りまで日本海側は東北辺りまでを北限とし沖縄や小笠原諸島に至る日本中の沿岸に分布しています。カンパチはカツオなどと同じように回遊魚で、春から夏にかけて北上し、晩秋から冬にはまた南下します。成魚の多くは沿岸に沿って水深20~70m辺りで小魚や甲殻類などを捕食しながら生息しています。

カンパチ



60 ~ 80 cm

かんぱち Amberjack

学名：Seriola dumerili
英名：Greater Amberjack
分類：スズキ目 アジ科
原産地：東北以南のさまざまな場所で漁獲される。鹿児島産の養殖物が多い。

選び方

- できれば活け締めのもを選びたい。
- 天然でも養殖でも美味しい。
- 血合いの色が鮮やかな赤色で、身が透き通ったように感じるものがいい。

旬

カンパチの旬は夏。ブリと違い、小さいものでも脂がのっていて美味しい。年間を通してあまり味が落ちないのが特徴です。

味わい調理

- 生 で … 刺身、寿司ネタ、カルパッチョなども美味
- 焼いて … 塩焼き、照り焼き、香草焼きなど和洋に応用できます
- 煮 て … しゃぶしゃぶ、あら煮
- 揚げる … 竜田揚げ、から揚げ

アカバラ



80cm 以上

切り身の特徴

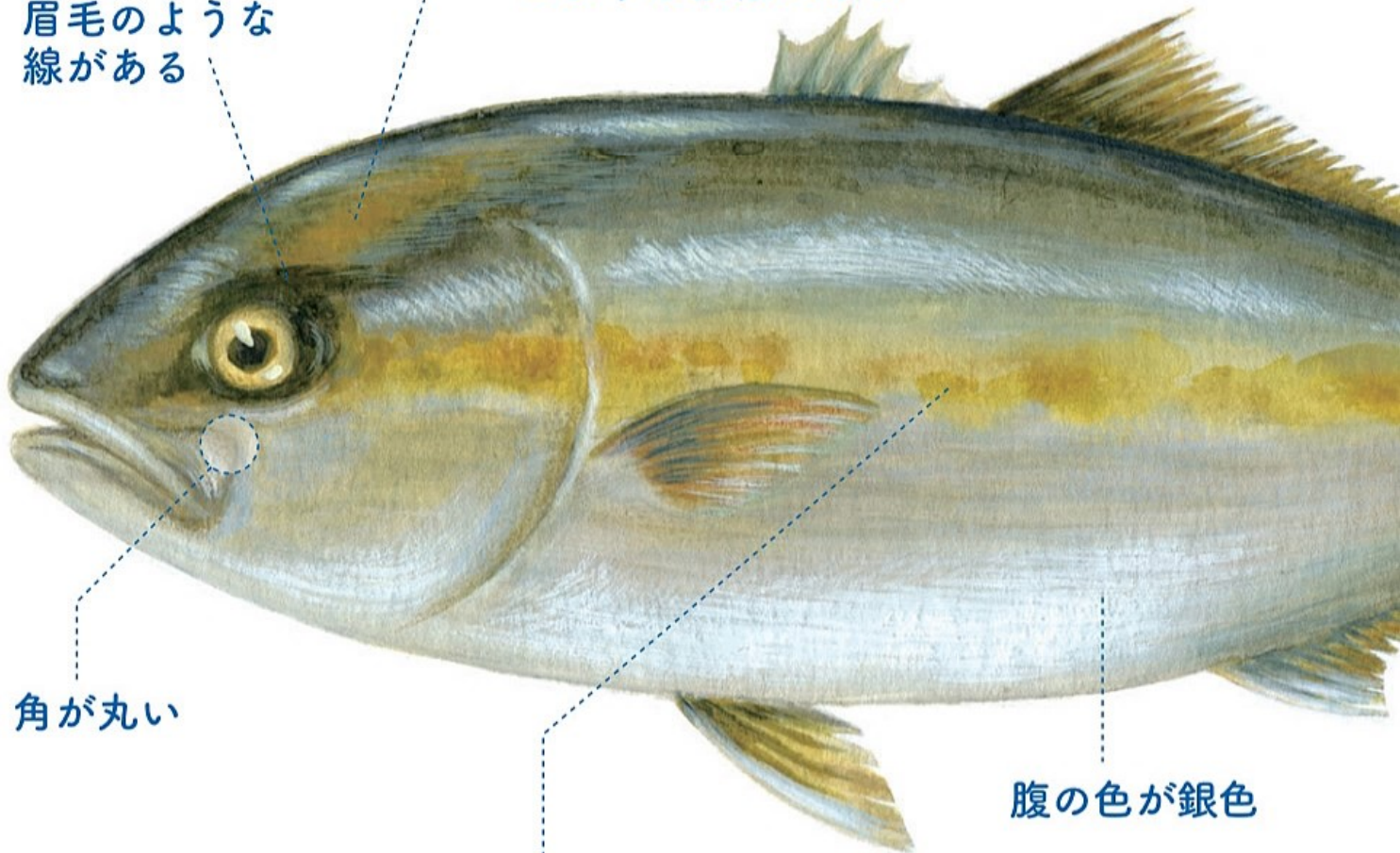
カンパチの特徴は切り身の変色開始がブリに比べて遅く切り身のバック売り・加工での販売どちらにおいても良い状態を維持しやすい点が挙げられます。切り身の見た目も大切なポイントのひとつなので消費者の我々にとっても嬉しい特徴です。



コリコリとした食感を
味わえるお刺身は
カンパチがおススメ！

頭に漢数字の「八」
のような模様がある

眉毛のような
線がある



角が丸い

腹の色が銀色

黄色の線が入っている

出世魚

成長に従って呼び名が変わる魚を出世魚と言い、ブリ、カンパチ、スズキなどがあります。その呼び名は地方によって異なりますが、本県では次のような呼び名が一般的です。


ネイゴ



35~45cm

お魚を簡単に美味しく食べるために 調味料の簡単で上手な使い方

お魚料理って難しそうと思われる方が多いですが、定番の調味料を使って、簡単にバリエーション豊かな魚料理を楽しむことができます。味付け黄金比率を覚えて、香味との掛け合わせを工夫すれば、どこにも負けない「我が家の味」に。




基本の調味料

わが家だけの
味付け
黄金比率は？

×

掛け合わせて
わが家だけの味に！



基本の香味

● 調味料の黄金比率



ぶりの照り焼き

① 照り焼きのたれ

1 : 1 : 1 : 0.5

料理酒 みりん 醤油 砂糖



※ニンニクだれ：①+ ニンニク 0.5 ※青しそだれ：①+ 青しそ 0.5



カンパチのタタキ

② 香味たれ

0.5 : 2 : 0.5 : 1

生姜 醤油 砂糖 酢



※プラスごま油でもっと風味アップ！



カンパチしゃぶしゃぶ

③ 即席ポン酢

1 : 1

醤油 柑橘の汁(ゆずやレモン)



※マイルドにしたい方は、出汁を 0.5 加えてください



ぶりのホイル焼き

④ 味噌マヨ

1 : 1 : 0.5

味噌 マヨネーズ ゴマ



※味噌を和らげたい方は、みりんを入れてもいいです

お魚を簡単に美味しく食べるために 下ごしらえや調理のポイント

◆ 下ごしらえ～お魚の臭みを取るために

流水できれいに洗って、キッチンペーパーで水気をしっかりふきます。ぬめりが取れて、これだけでもだいぶ臭みを取ることができます。

◆ 臭みが気になる方は

きれいに洗っても匂いが気になるという方は塩・酒・生姜、レモンなどの柑橘類や、ごま油やオリーブオイルなどの香りを楽しむ油をうまく使うと美味しく味わえます。

● お刺身

わさび醤油が定番ですが、生姜醤油や酢醤油（共に1：1の割合）でさっぱりと味わったり、大根おろしと香味野菜をたっぷりのせて、③の即席ポン酢をかけて食べると美味しく味わえます。



● 焼き魚

軽く塩をしてグリルで焼くと、余分な脂が落ちて香ばしく焼けます。フライパンで焼くときは、少なめの油で焼いて料理酒を少し入れて、基本の①の照り焼きの他、お好みでニンニクだれや青しそだれを絡めます。梅だれもオススメです。

<梅干し：醤油：みりん：料理酒=1：1：1：1>



● カルパッチョ

たっぷりのサラダ野菜に玉ねぎや水菜など食感のある野菜も入れて、オリーブオイルと塩コショウをかけて、お好みでレモンやゆずなどをアクセントにすると爽やかなカルパッチョが簡単にできます。



● 唐揚げ

油で揚げると臭みは気にならなくなります。料理酒と醤油=1：1で下味をつけて、唐揚げにした魚にレモンを絞ったり、②の香味たれや③の即席ポン酢で味わうと、とても美味しいです。





カンパチとハヤトウリの スパゲッティ

イタリアン

ristorantino Il Cipresso
鹿児島市東千石町8-9グルメ通り
099-222-1713



古畑圭一朗氏
イル・チプレッソ
オーナーシェフ

材料(4人分)

<カンパチのソース>

- ・オリーブオイル …35g
- ・ニンニク …8g
- ・玉ねぎ …150g
- ・カンパチのサク …250g
- ・松の実 …15g
- ・レーズン …20g
- ・白ワイン(or料理酒) …25g
- ・ハヤトウリ …1/2個(100g)
- ・ミニトマト …6粒
- ・バジルの葉 …2枚
- ・イタリアンパセリ …2枝
- ・塩、コショウ …少々

<パスタの茹で湯>

- ・水 …2.5ℓ
- ・塩or岩塩 …25g
- ・スパゲッティ …220g(一人55g)

<ローストパン粉>

- ・粗びきパン粉 …20g
- ・オリーブオイル …大さじ1強
- ・塩 …少々

作り方

- 1 パスタ用のお湯を沸かし、塩(岩塩)を入れパスタを茹でる。カンパチ、ハヤトウリは1cm角に切り、ハヤトウリは水にさらしておく。ミニトマトは4等分に切り、ニンニク・玉ねぎ・パセリはみじん切りにしておく。<ローストパン粉>の材料をフライパンに入れ、ヘラでかき混ぜながら中火できつね色になるまで炒り、冷ましておく。
- 2 フライパンにオリーブオイルと、刻んだニンニクを入れ、弱めの中火で加熱し、ニンニクが軽く色付き、香りがたってきたら刻んだ玉ねぎを加えじっくりゆっくり炒め、甘みを出す。
- 3 カンパチと松の実、レーズンを加え炒め、カンパチに火が入ってきたら白ワイン(または料理酒)を加えて、アルコールを飛ばす。
- 4 パスタの茹で湯を50ccほど加え、ミニトマト・水気を切ったハヤトウリ、バジルを手でちぎって加え、塩、コショウで味を整えながら1分ほど煮る。(シャキシャキとした食感を出す)
- 5 パスタは袋に書いてある茹で時間より1分ほど短めに茹であげ、カンパチの Pasta ソースと絡めて盛り付ける。仕上げにローストパン粉とパセリを散らして出来上がり。

※パスタを茹でるお湯は常に沸騰させ、最初の1~2分は麺がつかないように混ぜると美味しく茹で上がります。





カンパチとサツマイモのガレット
サラダ仕立て ポンタンの香り

フレンチ

Table de Chic
鹿児島市東千石町4-29 2F
099-248-7954



寺地貴子氏
ターブルドシック
オーナーシェフ
1級フードコーディネーター

材料(4人分)

<ガレット>

カンパチのサク …120g
サツマイモの千切り …130g
片栗粉 …大さじ2
水 …大さじ1
粉チーズ …大さじ3
塩、コショウ …適量
オリーブオイル …大さじ1

<A:サワーマヨネーズ>

マヨネーズ …30g
ギリシャヨーグルト …30g(プレーンヨーグルト可)
ボンタン果汁 …小さじ1
白ワインビネガー …小さじ1/2
砂糖 …ひとつまみ
塩、コショウ …適量

<B:ボンタンのドレッシング>

玉ねぎみじん切り …大さじ2
白ワインビネガー …大さじ1
粒マスタード …小さじ1
ボンタンの果汁 …大さじ1
塩 …小さじ1/3~1/4
コショウ …適量
オリーブオイル …大さじ4

作り方

- 1 カンパチは1cm幅にカットし、塩、コショウをしてフライパンでさっと焼く。(両面で2分程度)キッチンペーパーを敷いたお皿に引き上げ、油を切っておく。
- 2 千切りにしたサツマイモをボウルに入れ、片栗粉・水・粉チーズを入れさっと混ぜ、1をほぐしながら入れ、全体と合わせる。塩、コショウで下味をつける。
※サツマイモは水にさらさない。変色するので千切りにしたらすぐに調理する。
- 3 フライパンにオリーブオイルを入れ、2を円形に敷き詰め、フライ返しで表面を押し付けしっかりと焼き色がつくまで焼く。(片面5分目安)
- 4 焼き上がったら、粗熱をとって1/12にカットし皿に移し、好みのサラダを盛り2種のソースをかける。

※ 写真のサラダの具材…フライパンで炒めたベーコンの千切り、ウズラの半熟卵、ベビーリーフ、ラディッシュ、カリフラワー、ボンタンの果実等

※ <2種のソース>Aのソースは材料をしっかり攪拌する。Bのソースはオリーブオイル以外を攪拌した後、オイルを少しずつ加え攪拌する。



鹿児島県産ブリの
かぶらあん掛け



和食

健美和楽 花ん華 - 奄美の里
鹿児島市南栄1-8-1
099-267-1331



勘代順司氏
奄美の里 花ん華
料理長

材料(4人分)

・ブリのサク	…240g
・かぶ	…4玉
・青さのり	…80g
・昆布	…20g
・かつお節	…20g
・柚子の皮	…適量
・天ぷら粉	…適量
・薄口醤油	…180ml
・酒	…120ml
・みりん	…180ml
・片栗粉	…大さじ4
・おろし生姜	…適量
・塩	…少々
・油	…適量
・水	…2000ml

作り方

- 1 ブリのサクを12等分(1人3切れ)に切り分け、軽く塩を振る。
- 2 天ぷら粉を水で溶き、青さのりを混ぜる。
- 3 ブリを2のてんぷら粉にくぐらせ、1~2分揚げる。
- 4 水2000mlに昆布を入れ沸騰直前で引きあげる。鰹節を入れ中火で1分加熱し、アクを取ったら火を止め濾す。
- 5 あんを作る。鍋に4の出汁1440ml、薄口醤油大さじ3、みりん大さじ3、酒大さじ2を入れ沸かし、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 6 かぶの葉は2~3cmにカットし、さっと塩茹でする。かぶは皮をむき、すりおろして軽く水気を切り、5のあんに入れる。
- 7 皿にかぶの葉を敷き、天ぷらにしたブリを盛り付け、刻んだゆずの皮とおろし生姜をのせ、あんをかけて完成!
※ブリに隠し包丁を入れると、より味馴染みがよく、食感も柔らかくなります。





カンパチの
オレンジマヨネーズ和え

中華

Creative Chinese Restaurant Saburo-Aoki
鹿児島市山之口町7-13 南映ビル104
099-222-1134



青木三郎氏
チャイニーズレストラン
サブローアオキ
オーナーシェフ

材料(4人分)

- ・カンパチのサク …(長めの薄切り8枚に切る)
- ・オレンジの果肉 …1個(8等分)
- ・塩、コショウ …少々
- ・片栗粉 …適量

<オレンジマヨネーズ>

- ・オレンジ果肉 …70g(約1個分)
- ・卵黄 …1個分
- ・マヨネーズ …75g
- ・コンデンスミルク …50g
- ・塩 …ひとつまみ

<盛り付け>

- ・オレンジの果肉を取り出した器 …4個
- ・マカダミアナッツ …適量
- ・ピンクペッパー …適量
- ・カイワレ …適量

作り方

- 1 ソースを作る。<オレンジマヨネーズ>の材料をミキサーで混ぜる。
- 2 カンパチのサクは、15cm程度の長めの薄切りにして、8枚用意し塩、コショウを振っておく。
- 3 8等分にしたオレンジにカンパチを巻く。
- 4 片栗粉を優しくまぶして、160℃~170℃の油で揚げる。
- 5 揚げたものを、オレンジマヨネーズと和え、オレンジの器に盛り付ける。
- 6 細かく刻んだマカダミアナッツ、ピンクペッパー、カイワレを飾って完成!

※ピンクペッパーとオレンジの爽やかさが、マヨネーズやカンパチの脂をスッキリとさせます。
※オレンジはきれいに果肉を取り出して器として使用すると見た目により華やかになります。





グランプリ受賞レシピ
**桜島小みかん香る
 「ブリブリ丼&ブリつみれ汁」**

グランプリ決定戦の感想

魚が苦手な私でも、自分で味付けを考えて作った料理なら食べられました!プロのシェフの方にアドバイスをもらい、より一層やる気が出たし、「料理が楽しい!」と改めて感じる事ができました。魚を焼くときに、中火でゆっくり焼くのではなく、強火で短時間で焼くと外はパリッと中はフワッと柔らかく仕上がります!



水口ひまりさん
 鹿児島工業高等専門学校
 3年生

材料(4人分)

<ブリブリ丼>

・ブリの切り身	…350g
・米	…2合
・桜島小みかんジュース	…400cc(果汁でも可)
・深ねぎ	…2本
・地酒	…100cc
・うすくち醤油	…大さじ2
・こいくち醤油	…大さじ1
・片栗粉	…大さじ2
・油	…大さじ2
・温泉玉子	…4個
・桜島小みかんの皮	…1/2個分

<ブリつみれ汁>

・ブリの切り身(A)	…200g
・深ねぎ(A)	…1/2本
・桜島小みかんの皮(A)	…1/2個分
・塩(A)	…ひとつまみ
・片栗粉(A)	…大さじ1
・味噌	…大さじ3
・水	…800cc

作り方

- 1 米を洗い、小みかんジュース 200cc を入れ、2合のメモリまで水を加えて炊く。
- 2 深ねぎは隠し包丁を入れてから、2cmの長さに切る。(トッピング用に緑の部分は千切りにして水にさらしておく。)
- 3 ブリを食べやすい大きさに切り、軽く塩を振り、片栗粉をまぶす。
- 4 フライパンに油を熱し、ブリと深ねぎを炒める。
- 5 ボールに小みかんジュース 200cc、地酒、醤油を混ぜておく。
- 6 ブリとねぎに火が通ったら、5を加えて、とろみが出るまで煮詰める。
- 7 器に1の炊いたご飯を盛り6をかけ、温泉卵をのせる。水気を切ったねぎと千切りにしたみかんの皮をトッピングする。
- 8 <ブリつみれ汁>適度な大きさに切った(A)をフードプロセッサーに入れてつみれを作る。沸騰した湯でつみれに火を通し、味噌で味付けする。





白菜のあまんぶりドルマ

準グランプリ受賞レシピ

グランプリ決定戦の感想

学校の宿題から始まった私の料理が、決勝まで進み、準グランプリを取らせていただくことができ、本当にうれしいです。また、練習から今日まで何回も作り、いつも家族が喜んで食べてくれるのを見て、いつもうれしかったので、これからもたくさんの人に喜んでもらえるような料理を作りたいと思います。



古野音々さん
鹿児島女子高等学校
1年生

材料(4人分)

・ブリのサク	…300g
・白菜	…外葉4枚(約100g)
・ミニトマト	…5個
・さつまいも(A)	…1/2個(約130g)
・かぶ(A)	…1/2個(約130g)
・にんじん(A)	…1/2個(約100g)
・玉ねぎ(A)	…1/2個(約100g)
・ベーコン	…横10cm×2枚
・バター	…15g
・オリーブオイル	…適量
・水	…500ml
・ローリエ	…1枚

<Bの材料>

・しょうゆ	…小さじ2
・おろし生姜	…少々
・黒酢の三杯酢	…大2
・コンソメ	…5g

<Cの材料>

・酒	…小さじ2
・醤油	…小さじ2
・おろしニンニク	…小さじ1
・おろし生姜	…小さじ1
・溶き卵	…大さじ2

作り方

- (A)のさつまいも、かぶ、にんじん、玉ねぎを小さく角切りにそろえる。ミニトマトは、4等分に切っておく。白菜は芯の部分を薄くするために少しそいでおき、そいだ芯はみじん切りにしておく。
- 鍋にバターを入れて、(A)の野菜を炒め、ローリエを入れる。
- 2に水を入れ、沸騰したらアクをとり、Bとミニトマトをいれる。白菜にラップをして、レンジ600wで約二分加熱し柔らかくしておく。
- ブリを小さく切り、フードプロセッサーで細かくする。
- 4をボールに移し、ベーコンを細かくきったものと、白菜の芯のみじん切りとCを入れて混ぜる。
- レンジから白菜を出して、5を4等分して形を整え、白菜で巻いてつまようじで留め、3の鍋の中に入れる。
- もう一度沸騰したら火を止め、皿に盛る。
- エキストラバージンオリーブオイルを数滴かけて完成!





審査員特別賞レシピ

カンパチとしらすのだし茶漬け ～ the かごんま～

末吉叶愛さん

鹿児島女子高等学校2年生

一から自分で考えて、それを人に食べてもらう。それで「美味しい」と言ってもらえた時は本当にうれしかった。初めて応募したコンテストで、ここまでこれて自信にもつながったし、もっと料理が好きになった。とても楽しい思い出に残るコンテストになりました!



材料(4人分)

・ご飯	…1.5合	<Aの材料>	
・水	…800ml	・塩	…小さじ1/2
・昆布	…8g	・薄口醤油	…小さじ2
・かつお節	…15g	・しょうが汁	…少々
・カンパチ	…刺身12切れ	<Bの材料>	
・塩	…少々	・さつまあげ	…4本
		・しらす	…適量
		・つぼ漬け	…適量
		・大葉	…4枚
		・きざみのり	…適量

作り方

- 1 水800mlに切り込みを入れた昆布を入れて、沸騰直前に火を止め、昆布を取り出す。
 - 2 かつお節をいれ、だいたい15秒くらいしたら火を止め、あくを丁寧に取り、ゆっくり濾す。
 - 3 2にAの材料を入れてだしは完成!
 - 4 カンパチに塩を軽く振っておく。
 - 5 Bのさつまあげは薄くスライス、つぼ漬けは粗みじん切り、大葉は千切りにする。
 - 6 沸騰させたお湯で4のカンパチをさっと茹でる。取り出したら氷水につけて、水分を軽くふき取っておく。
 - 7 器の底にきざみのりを敷いて、ご飯、カンパチとBを盛り付け、温かいだしをかけたら完成!
- ※ 大葉は切った後にキッチンペーパーに包んで水でもむと、大葉の独特のえぐみを少しおさえることができます。



3密 roll (ロール)

節賀怜さん

鹿屋中央高等学校2年生

私は、今回のコンテストに出場するにあたって、今まで学校の授業で学んだことを振り返り、自分なりに工夫して作ってみました。コンテストに選出される中でも、様々な料理人の方々にご指導いただき、今回の3密roll(ロール)を完成させることが出来ました。今後も様々なことを学ぶ姿勢を続けていきたいです。



材料(4人分)

・ブリ	…200g	・大葉	…8枚
・豚バラ肉	…8枚	・ニラ	…約1束
・豚みそ	…約50g	・水、小麦粉	…適量
・コチュジャン	…10g	・揚げ油	…適量
・春巻きの皮	…8枚	・ポン酢	…適量

作り方

- 1 豚みそとコチュジャンを混ぜ合わせる。
- 2 ニラを2cm幅に切る。ブリは1cm×2cm角、10cm幅の棒状に切る。
- 3 春巻きの皮を1枚広げ、大葉の上にブリをのせ調味料を塗りその上にニラと豚肉をのせて巻く。
- 4 巻いた春巻きを160°Cに熱した油に入れ、薄い茶色になったらいったん取り、180°Cに熱した油に戻し入れ、全体がきつね色になるまで揚げる。
- 5 揚げた春巻きをカットして盛り付けて完成!お好みでポン酢をつけてお召上がり下さい。





丸ごとトマトの カンパチリゾット風

上村ももこさん

鹿児島女子高等学校2年生

自分で考えた料理を作る機会はありませんので、このグランプリ決定戦を通して改めて料理って楽しい! と思いました。ブラッシュアップ研修でも、たくさんの方から直接シェフの方から学ぶことができたのでとても良い経験になりました。



材料(4人分)

・カンパチのサク	…120g	<Aの材料>	
・トマト	…4個	・玉ねぎ	…1/2個
・ご飯	…160g	・しいたけ	…1枚
・バジルの葉	…適量	・ニンニク	…1/2片
・とろけるチーズ	…適量	・黒豚ベーコン	…40g
・オリーブオイル	…大さじ1	<Bの材料>	
		・コンソメ顆粒	…小さじ2
		・塩	…少々
		・黒コショウ	…少々

作り方

- 1 トマトを湯むきする。
- 2 トマトのへたの部分を切り落とし、中身をくり抜く。
- 3 トマトの中身は刻み、Aはみじん切りにし、カンパチはひと口大に切る。
- 4 フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニク、玉ねぎ、しいたけ、黒豚ベーコンの順に熱し、全体に火が通ったらトマト、カンパチを加える。
- 5 グツグツしてきたら、Bで味をととのえ、ご飯を入れて水分を飛ばす。
- 6 バジルを食べやすい大きさにちぎって入れ、とろけるチーズも加えて混ぜ合わせる。
- 7 トマトカップにリゾットを入れ、お好みでとろけるチーズ、バジルをのせ200°Cで予熱したオーブンで2分加熱する。
- 8 仕上げに切り取ったへたの部分を添えて盛り付け、完成!

※ トマトの底面が平らになるように切り落とすと、盛り付ける時に安定します!
 ※ トマトの種のまわりをぐるりと包丁で切れ目をいれるとくり抜きやすいです!



ブリのまつぼっくりあげ (鹿児島ソース)

中園輝さん

鹿児島東高等学校1年生

前日練習した時は、7分オーバーしてしまって心配だったけど、本番しっかり落ち着いて取り組めて、1分はオーバーでしたが出来てよかったです。もし、今後このような機会があったら今回の事を次に活かしたいです。



材料(4人分)

・ブリのサク	…320g	<Aの材料>	
・片栗粉	…適量	・ケチャップ	…100g
・揚げ油	…適量	・黒糖	…160g
・パプリカ(赤)	…1個	・しょうゆ	…120g
・パプリカ(黄)	…1個	・黒酢	…120g
・塩(屋久島産)	…適量	・バルサミコ酢	…120g
・オリーブオイル	…適量	<Bの材料>	
・シークワサー	…1個	・片栗粉	…大さじ1/2
		・水	…大さじ1/2

作り方

- 1 ブリのサクを4等分に切り、格子状に切り込みを入れる。片栗粉をまぶして多めのサラダ油で揚げる。
- 2 パプリカを細く切って、軽く茹でた後、オリーブオイルと塩で味をつける。
- 3 ソースを作る。Aを小鍋に入れて、ひと煮立ちさせた後、Bを入れてとろみをつける。
- 4 シークワサーを輪切りにする。
- 5 1のブリを3のソースに絡めて皿に盛り付け、パプリカとシークワサーを飾り完成!





ブリのカレーチーズ焼き ～ with さつまいも～

油田 愁さん

鹿児島東高等学校2年生

世の中には自分の知らない料理がまだまだたくさんあるんだと感じました。苦労したところは、やはりいつも練習していた所と違うのでグリルの使い方が少し難しかったところです。しかし、とてもいい経験をしたと思うので今回学んだことを忘れず、今後に生かしていけるといいです。



材料(4人分)

・さつまいも	…200g	<Aの材料>	
・ほうれん草	…40g	・クミン	…少々
・ブリの切り身	…12枚 約400g	・ターメリック	…少々
・ベーコン	…20g	・コリアンダー	…少々
・クリームチーズ	…100g	・カルダモン	…少々
・オリーブオイル	…適量	<Bの材料>	
・ハーブソルト	…少々	・パン粉	…10g
・塩、コショウ	…少々	・粉チーズ	…10g
・生クリーム	…適量	・バセリ	…適量
・ニンニク	…2かけ		
・くるみ	…32g		

作り方

- 1 Aの香辛料を全て1:1:1:1の割合で混ぜておく。
- 2 バセリを細く切り、Bの材料を全て混ぜておく。
- 3 ほうれん草は5cm幅に、さつまいもは輪切りに切る。
- 4 さつまいもを茹でる。
- 5 バターを引いたフライパンに細かく切ったニンニクを入れ、色づいてきたら、細切りにしたベーコンと3のほうれん草を入れ、しんなりしたら塩、コショウと生クリームを入れる。
- 6 さつまいもがゆがいたら、ざるに上げお湯を捨てた鍋で火にかけ水分を飛ばしながら木べらなどでつぶす。できたら、クリームチーズと合わせ、塩で味を整える。
- 7 ブリにハーブソルトと1で作った香辛料をまぶし、オリーブオイルを引いたフライパンで両面焼き色がつくまで焼く。
- 8 グラタン皿にほうれん草、さつまいも、ブリ、チーズ、輪切りにしたミニトマトの順にのせ、2のハーブパン粉と細かく切ったクルミをまぶす。
- 9 グリルでチーズとパン粉に焼き色がつくまで焼いたら完成!



カンパチのカルパッチョ ～ 柿ソース仕立て～

森祐介さん

鹿屋中央高等学校3年生

食材一つ一つの味や食感を変えることで、美味しくすることができることを一番に学びました。料理を出された時、目で見て「おいしそう」と感じさせることの難しさも印象に残りました。また、料理を作って食べてもらうという楽しさやすごく高めることができたので良かったと思います。



材料(4人分)

・カンパチのサク	…200g	<Aの材料>	
・柿酢	…大さじ1	・柿(種なし)	…1個
・塩	…少々	・水	…100ml～120ml
・パプリカ(黄)	…1/2個	・オリーブオイル	…大さじ1
・紫玉ねぎ	…1/2個	・ぼん酢	…大さじ1
・水菜	…1/2束	・柿酢	…小さじ1
・ピンクペッパー	…適量	・塩、コショウ	…適量
・カイワレダイコン	…1/2パック		
・オリーブオイル	…大さじ1		
・ミニトマト	…5個		
・オリーブオイル、塩	…適量		

作り方

- 1 柿は皮をむき、1cmの角切りにする。3/4は鍋に入れ、水を加えて中火で煮詰める。残りの1/4は小皿に移しておく。
- 2 紫玉ねぎとパプリカは1mmくらいの厚さでスライスする。水菜は5cm幅で、カイワレダイコンは2等分に切る。野菜は氷水につけておく。ミニトマトは1個を4等分に切っておく。
- 3 カンパチは少し厚めに切って、ラップを引いたバットに軽く塩を振り、その上に並べていく。上からラップをして、そこが平らなものでカンパチを軽くたたき、柿酢を少しかける。
- 4 1が煮詰まってきたら、ボウルに移し冷やす。冷えたらオリーブオイル、ぼん酢、柿酢、塩、コショウを入れ混ぜる。(A)
- 5 盛り付け皿の中心にサラダをのせ、ドレッシングを軽くかけ、カンパチを盛り、4のソースをかける。その周りにミニトマトと生の柿をのせ、最後にピンクペッパーを皿の周りに振りかけて完成!



フードコーディネーターが
思い描く“理想の”ブリ・カンパチレシピ

アウトドアにもお魚を！

キャンプなどのアウトドアに「焚き火」はつきもの。楽しみのひとつでもありますね。せっかくおこした火を炊飯や煮込み料理だけでなく、美味しい魚料理にも使ってみて下さい。香ばしくて美味しいタタキが簡単に作れます。

私の理想の
ブリと
カンパチ



焚き火で作る 「ブリとカンパチのタタキ」

ブリやカンパチのサクに金串を刺して表面だけを香ばしく焼きます。氷水でサッと冷やして、水気をふきとり、スライスしてお好みの薬味をたっぷりのせて、ポン酢やしょうゆで召し上がれ。

●レシピ：杉水流 直子 ●イラスト：前田 陽子



まるごとブリ
インタビュー

養殖は漁業の 希望の光

●養殖ブリのススメ●



独自のシステムで生産量は世界一！ 小さな島から世界へ羽ばたく「鯨王」

まるごとブリ・インタビュー

東町漁業協同組合 中菌康彦さん

鹿児島県北西部に位置する長島。この小さな島が世界一の養殖ブリの産地であることをご存知でしょうか。漁場で一尾ずつ活けられたブリを水揚げし、重さを測り、氷を詰めた発泡スチロール製の箱にブリを入れ、蓋をして横付けしている大型トラックに積み込む——大勢の人々の息の合った連携プレーで瞬く間に全国各地へ出荷されていくのが、東町漁協が世界に誇る「鯨王」なのです。鯨王の生産量は年間約230万尾。鯨王がここまでの成長を遂げた理由を探るため、東町漁協の中菌康彦さんにお話を伺いました。





「まるひがし」から「鯨王」へ 長島のブリ養殖の変遷

長島町のブリ養殖の歴史は昭和41（1966）年に遡ります。巻き網でイワシ漁をしていた20名ほどの漁師が、網によくかかるブリを畜養するようになり、やがて親族などにも広がっていきました。「ブリ養殖の発祥地は香川県の引田（ひけた）ですが、ここも引田と同じぐらいの時期に始めたんですよ」と中菌さんは話します。昭和57（1982）年には海外へ輸出を開始し、平成6（1994）年に加工場を新設。でも、養殖を続ける中で漁協は時代の変化を感じていました。「以前は『まるひがし』という名前で出荷していたのですが、他の地域がネーミングやパッケージにもこだわるようになり、うちももう一度考え直そうということになったんです」とはいえ、ネーミングやデザインを変えただけでは意味がありません。漁協が取り組んだのは、高品質のブリを安定して生産するためのシステムづくりでした。そもそも東町の養殖は漁家経営で、エサも育成方法も

バラバラでした。それらを統一しないと品質が安定せず、ブランド力を高めることはできません。そこで漁協が開発したエサを生産者に提供することにしました。「やはり最初は反発もありました。皆プライドを持って独自のやり方で続けてきたので当然です。ですから何度も話し合いを重ねました」と中菌さんが振り返ります。



△東町漁協の中菌康彦さん



生産者と漁協が 共同で一貫生産する 独自のシステム

続いて獅王の強みともいえる生産管理体制を整えました。それは、エサだけではなく稚魚や出荷時に使う水などを漁協が生産者に提供すること、育成の段階で発生する病気などのトラブルも漁協の魚類防疫士が診断し、薬の指示箋を出すこと、生産者はすべて漁協に出荷し（全量共販）、加工や販売は漁協が請け負うことなど、まさに生産者と漁協が共同で生産から販売まで行うというシステムです。「獅王はブリそのものだけではなく、生産者一人ひとりの思いや独自のシステムも含めたブランド名なんですよ」と中菌さんは言います。

平成17（2005）年に商標登録され、量販店で獅王あるいは長島産ブリとして販売されたり、メディアで紹介されたりするにつれてブランド名が浸透してきたことで、生産者のモチベーションも上がりました。

HACCPなどの 国際認証を 取得した理由

東町漁協のもう一つの特徴として、漁協内の加工場がHACCPやISO22000といった国際的な食品衛生管理規格の認証を受けていることが挙げられます。HACCPとは食品の製造・加工過程におけるあらゆる段階で発生しうる危害を予防するためのシステム。

ISO22000はHACCPを基に、消費者の食卓まで食品に関する全ての過程が含まれるため、労働環境や危害分析、従業員の教育など、あらゆることが対象になります。「近年は量販店との直接取引も増えていきますし、都会では効率化のため鮮魚コーナーのバックヤードがないスーパーも多いので、国内でも産地加工の需要が高まっています。ですから、安全安心の担保という意味でもこうした認証が必要なんです」と中菌さんは説明します。

養殖は漁業に残された希望の光



このように、鰯王は順調にブランド力を高めてきたように見えますが、鰯王の漁場である八代海で赤潮が発生するたびに鰯王も大きな被害を受けてきました。赤潮は様々な自然条件が重なって発生するため、予測するのは至難の業。ときに大きなリスクを背負いながら、生産者は鰯王を育て続けてきたのです。後継者不足が叫ばれる今日においてもこの地で若手の後継者が多いのは、彼らが自然災害に屈せずその歩みを止めなかった先人たちの姿を見てきたからなのかもしれません。そして、生産者と漁協が築いてきた独自のシステムが、家業を継ぐ安心材料の一つになっているのでしょうか。

昨今の異常気象に伴い、養殖は今後ますます欠かせない産業となっていくと思います。だからこそ中園さんは、養殖の安心安全性を伝えたいと考えています。「天然物にこだわる人も多いですが、天然物と違いエサや病気の管理ができている養殖はとても安全ですし、通年安定した品質を保てるのも魅力。養殖も農業や畜産と同じだ」という認識が広まることを願っています」と話します。「養殖」のことを「育成」と言うようにしているという中園さん。その言葉から、2年かけて大切にブリを育てる生産者への思いが伝わってきます。



「長島大陸市場食堂」
鹿児島県出水郡長島町諸浦 1232-1
☎ 0996-86-0780 [11:00 ~ 14:00]
定休日：毎週水曜日



△ 東町漁協直営の長島大陸市場食堂の「鰯王」海鮮丼 ※隣には、直売所もあります。

お魚食育企画

さつま黒酢ぶり × ひより保育園 地元のお魚、いただきます～す！

まるごとブリ・インタビュー

ひより保育園

白水純平さん

福山養殖

小林松三郎さん

まるごとブリ
インタビュー

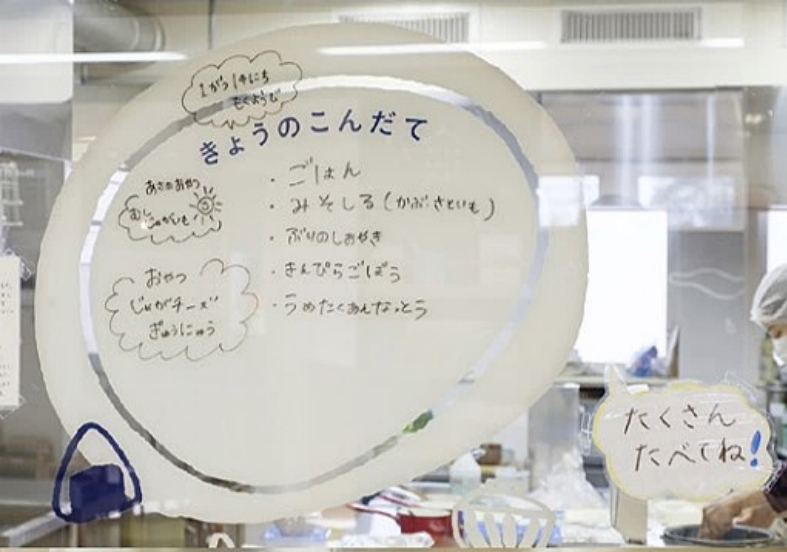
食べることは
生きること

●お魚食育のススメ●



黒酢のふるさと・霧島市福山町。この町で「さつま黒酢ぶり」の生産に取り組むのが「福山養殖」の小林松三郎さんです。黒酢をはじめ栄養たっぷりのエサを食べてのびのび育ったさつま黒酢ぶりを、地元子ども達に味わってもらいたい。そんな思いで、霧島市にある「ひより保育園」にご協力いただき、さつま黒酢ぶりを給食で使っていただくことにしました。





△ ひより保育園の白水純平園長



「食」を通じて学んだことは 社会で生き抜く力になる

霧島市のひより保育園は、開園時から食育に力を入れてきました。園舎の中心に給食室を据えています。園からも同園の「食」への姿勢が伝わってきます。そんなひより保育園の給食で使われているのは、地元の信頼できるお店から仕入れた食材。調味料も含め、極力、地のものを使い、おやつも含めすべて手作りです。そして、定期的に皆でおやつや味噌を



作ったり、仕入先の魚屋さんや生産者に話を聞いたり、食にまつわるさまざまな体験を楽しんでいます。

「食に紐づく流れを丁寧に経験していくことで、子どもたちに社会で生き抜く力を養ってほしいんです」と園長の白水純平さんは話します。

食育という行為は、体だけでなく心も育むもの。そして、目の前の食べ物がどのようにつくられ、調理され、食べた後どうなっていくのかを体験することで、多様な人と繋がりを協力し合いながら生きていくことを知ることができるのです。



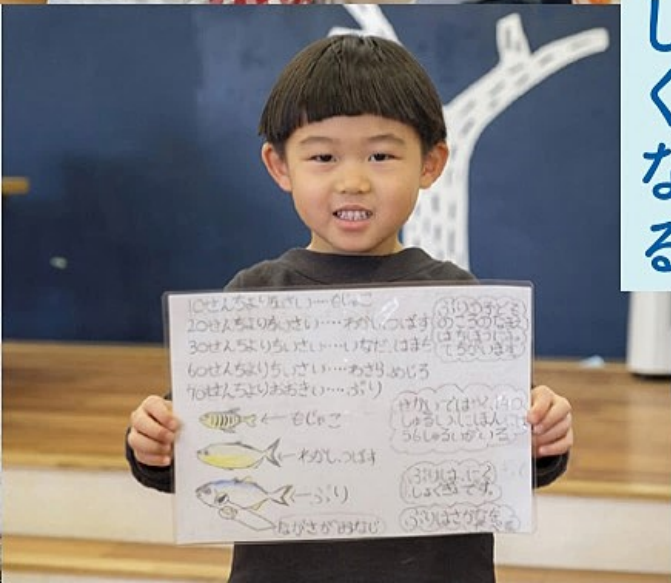
黒酢ぶりを使った給食が出る日。給食の前に年少から年長までの園児たちが遊戯室に集まってきました。まず先生が生産者の小林さんからの手紙を読み聞かせます。そして、ブリに与えている黒酢をみんなで試飲してみることに。「酸っぱい!」「おいしい!」さまざまな感想が飛び交います。そして先生が養殖やブリについて説明をしたあと、ある男の子が持ってきたという画用紙を皆に見せてくれました。実は前日の帰りの会で、「明日はブリのお話をするよ!」



食べ物の背景を知れば ごはんはもっとおいしくなる

と先生が伝えていたため、その子はお兄ちゃんと一緒に図鑑でブリについて調べ、ブリの特徴を画用紙にまとめてきてくれたのです。最後にタブレットでブリを捌く動画を見せると「かっこいい!」と子どもたちは大興奮。そして「いいよお待ちかねの給食の時間がやってきました。」

素材本来のおいしさを味わえるように、ブリは塩焼きにしたそうです。早々に完食する子も多く、感想を聞くと「おいしかったよ!」とにっこり。「これどこで買えるの?」と先生に聞いている子の姿も見られました。



福山養殖

小林松三郎さん



試行錯誤の中で 大切なのは ブリとの「対話」

子どもたちの感想を手土産に、さつま黒酢ぶりを生産する福山養殖の小林松三郎さんの元を訪れました。小林さんは三代目。兵庫県家島諸島で網元をしていたお祖父様が、昭和28（1953）年に瀬戸内海でハマチの養殖に着手し、昭和51（1976）年にブリが越冬できる暖かい海に憧れたお父様が福山に拠点を移し、ブリの養殖を始めたそうです。錦江湾は暖かいだけでなく全国でも有数の

水深が深い漁場。「うちの生簀の下は水深150mあります。水深が深いほど水量が多いので、環境が安定し魚もたくさん飼うことができま

す。この深さと暖かさで錦江湾はブリ類の一大産地になっています。」と小林さんは言います。そんな恵まれた漁場で、小林さんは安心安全でおいしいブリを育てるため、常に試行錯誤を重ねてきました。今まで黒酢をはじめ酒粕、ミカンの皮、貝化石、ビタミンなどさまざまなものをエサに混ぜてきました。100種類近く試す中で、大切にしているのが給餌したときの魚の反応なのだそうです。「良いエサは与えて2、3回目

で食べる勢いが良くなります。すると成長も品質も上がります。」現在は黒酢をエサに練りこんだり、船上で餌に直接黒酢の希釈液をかけた

り、やり方も試しているそうです。

ブリは黒酢の匂いがわかるのか気になって尋ねてみると、「匂いも食感もわかると思えますよ」とのこと。

というのも、生餌を与えていた時代、サバからイワシにエサを換えた

ら食べなくなったことがあるのだとか。それだけではありません。「こ

こは飛行機の航路になっているので、給餌中に上空を飛行機が飛ぶと食いつきが悪くなります。あと、急に食欲が落ちたと思ったら近くにイルカがいたり。魚は私たちが思っ

ている以上に敏感な生き物なんですよ」と小林さんは話します。そんな

特性も考慮しながら小林さんは日々ブリを我が子のように大切に育てています。さつま黒酢ぶりは、脂が上

質でさっぱりしているとよく言われるそう。「脂がくどくないのは皮下脂肪ではなく、身にきれいに脂が入

っているおかげ。刺し身にしても変色しにくく身持ちも良いですね」

と小林さん。



生産者の情熱が届くとき
おいしい笑顔が溢れ出す



「かごしまのさかな」ブランド認証第一号となったほか、福山養殖ではAELやASC（環境や持続可能性に配慮している養殖業への国際認証）という認証を全国1、2の早さで取得してきました。



そんな流動的な環境の中で魚を育てているので養殖業は他業種よりも認証を取るのが難しいです」とのこと。これまでの福山養殖の取り組みが評価されていることは、消費者にとっても安心に繋がります。

ひより保育園の子どもたちの様子を伝えると、小林さんは「子どもは正直だから、一番怖いんですよ」と照れながら言います。3代に渡って受け



継いできた安心安全でおいしい魚への情熱が、さつま黒酢ぶりを通じて子どもたちにもしっかり届いたのでしょう。

小林さんが子どもたちに書いた手紙にはこんな一節がありました。「肉も魚も野菜もバランス良く食べればみんなの力になり、体の中で生き続けます」生産者が精魂込めて育てた食べ物、無駄なくおいしく味わうことの尊さを、改めて気づかされます。

牛根漁協

茨木勝敏さん



どんな状況でも
「商品の価値」を守り抜く。

垂水市牛根は、県内で初めてブリ養殖を始めた場所。牛根漁協の「ぶり大将」は北米への輸出が盛んなこともあり、脂のノリが良くサイズが大きいのが特徴です。そんなぶり大将を取り扱っているのが「道の駅たるみず」内にある牛根漁協の直売所です。ここで販売や商品開発などに携わる牛根漁協の茨木勝敏さんにお話を伺いました。

道の駅のショーケースには刺し身やサクはもちろんのこと、真空パックのアラ、カマ、ロイン、さらに煮付けやコロッケなどの加工品がズラリ。ぶり大将は道の駅の中でも主力商品の一つです。でも、道の駅という場所柄、観光客が多かったこともあり2020年の新型コロナウイルスの影響は大きかったそう。そんな中、茨木さんは「商品価値を守り抜く」という選択をしました。「コロナ以前もそうでしたが、値下げしてでも売るということはしたくないんです。この状況でも、販売する側がお客様の要望に応え、付加価値をつけることで商品の本来の価値を維持したいんです」。たとえばお刺身以外の食べ方を聞かれたときに、季節に合った調理法を提案したり、毎年贈答用で商品を注文する常連さんには、部位や切り方はもちろんのこと、梱包や発送のタイミングまでベストな状態で届けたり。「お客様の半歩前にいて、常に少しでも新しいものを提供できる」のが、茨木さん流の理想的な販売の在り方なのだそうです。

コロナ禍、対面で買い物する機会は減りましたが、茨木さんは相対取引が完全になくなることはないとも感じ

ています。「相対取引がある以上は、そこを伸ばしていきたい。ネットより実物を手に取った方が質感や色合いはわかりやすいですね。それに売り場でのコミュニケーションで育まれた信頼関係って壊れないものだから、大切にしていきたいんです」と話します。接客だけでなく商品開発にも力を入れ、常に新たな可能性を探っている茨木さん。その目はすでに、アフターコロナに向けられています。

「道の駅たるみず 牛根漁協 直売所」
鹿児島県垂水市牛根 1038-1
☎ 0994-34-2237 [9:00 ~ 19:00]



柑橘の香りがする 個性派・辺塚だいたい カンパチで町おこし

「柑橘の香りがする魚がいる」と聞いたら驚く人も多いでしょう。でも、肝付町・高山漁協で生産されている「辺塚だいたいカンパチ」を食べると、誰もがそのおいしさの虜になるはず。お刺身でいただくと、ほんのり柑橘の爽やかな香りを楽しめるという、一風変わったカンパチの生みの親が、この地で40年以上養殖業を営む谷山久男さんです。



柑橘の芳香成分が 魚に与える 驚きの効果とは

辺塚だいたいカンパチは、肝付町の特産品である辺塚だいたいの果皮を与えて育てています。平成29（2017）年に「かごしまのさかな」のブランド認証を受け、県内だけでなく九州や首都圏にも出荷されています。人気の理由は、柑橘系の

風味だけではありません。実は、柑橘類に含まれる「リモネン」という芳香成分は、生臭さを軽減するだけでなく、血合いの色が鮮やかになる、旨みが増す、適度に脂が乗りつつもさっぱりとした味わいに仕上がるなど、さまざまなメリットをもたらすのです。とはいえ、魚が普段口にしない柑橘をエサとして与え、高品質なカンパチに育つ上げるまでにはさまざまな試行錯誤がありました。

カンパチと地元の 特産品のコラボで 町おこし

カンパチをブランド化するに至ったきっかけを谷山さんはこう話します。「長く養殖業を営む中で、自分のブランドを持ちたいと思うようになりました。これからは差別化しないと生き残れないとも感じていました」ブランド化にあたって、魚の臭みを抑える方法を探っていた谷山さんは、柑橘類が効果的であることを知ります。せっかくなら地元の特産品を使おうと役場に相談したところ、紹介されたのが辺塚だいでした。

辺塚だいとは、旧内之浦町付近（平成17年に内之浦町と高山町が合併して肝付町が誕生した）に自生していた柑橘類。だいたいの原種とされていて、一般的のだいより小ぶりで皮が薄く、酸味が少ないのが特徴です。昔は地元住民が酢の代わりに使う程度でしたが、谷山さんが役場に相談した当時は、苗木を植えて生産量を増やし、辺塚だいを使った加工食品を地域の特産品に

する動きが高まりを見せていました。役場からのすすめもあり、谷山さんは果汁を取ったあとの辺塚だいの果皮をエサに再利用することにしました。「香り成分は果汁より果皮に多く含まれているし、果皮は今まで有料で廃棄処分していたようなので、双方にとって良いことだと思いました」。

とはいえ、辺塚だいの生産量は1年分のエサをまかなうには不十分。そこで、辺塚だいカンパチは、限定品として一定量を販売することにしました。「地域おこしに貢献したいという思いがあったので、カンパチの生産量より地域の特産品を使うことにこだわりました」と谷山さんは言います。





寿司店や女性から 支持されるブランドへ

それから半年ほどかけて、谷山さんはエサの調合や辺塚だいいいを与える期間などを研究しました。まず短期間で最大限の効果を出すため、搾汁した後の果皮をまとめて冷凍し、使うときに粒状に粉碎することにした。そして理想的な身質や食味になるのにどれぐらいの量や期間が必要なのかを調べるため、試験場でデータを取り続けたのです。その結果、水揚げの15日前を基準として辺塚だいいいの果皮を給餌することに決めました。

また、柑橘特有の苦味が強いとカン



パチの食いつきが悪くなるため、苦味を軽減しつつ身質が向上するエサの割合を探るのも苦労したそうです。

そんな苦勞の甲斐あって、辺塚だいいいカンパチは県外の商談会でも好評を博し、ブランドカンパチとしての実績を着実に積み重ねています。臭みがなく柑橘の香りがすることで特に女性からの支持が高いそう。「香りというわかりやすい個性があるから、一度召し上がっていただくと評価してもらえます。我ながら自慢のカンパチに仕上がったと思っています。ですよ」と谷山さんは笑います。

漁協・行政・生産者が 連携して地域を 代表する特産品に

谷山さんが何よりもうれしいのは、カンパチと共に辺塚だいいいの認知度も上がったこと。辺塚だいいいカンパチがブランド認証を受けた平成29（2017）年、辺塚だいいいもまた国が農林水産物や食品をブランドとして保護する制度である「G（地理的保護制度）」に登録され、メディアに取り上げられるよう

になりました。漁協と行政、生産者が一体となって取り組んだことで辺塚だいいいが地域活性の原動力になったことが、谷山さんにとっての大きな喜びです。「町長さんをはじめ行政の方々が熱心にPRして下さったおかげ。本当に感謝しています」。辺塚だいいいカンパチは、谷山さん個人の事業を超えて、町の特産品に成長しています。「全国にこのブランドを広めていきたい」と話す谷山さん。跡継ぎの次男・洋平さんと共に、これからも辺塚だいいいの爽やかな香りで地元の魅力を発信し続けていきます。



まるごとカンパチ
インタビュー

持続可能な 養殖の未来へ

●養殖カンパチのススメ●

日本一のカンパチ生産量を誇る
「垂水カンパチ海の桜勘」
おうかん

まるごとカンパチ・インタビュー

垂水市漁業協同組合

筆頭理事

篠原重人さん

錦江湾の垂水沿岸に浮かぶ、たくさんの生簀。垂水市漁協は、単一漁協としては養殖カンパチの生産量日本一を誇ります。そんな垂水市漁協の代名詞が「垂水カンパチ海の桜勘」(以下、桜勘)です。桜勘は魚臭さがなく、上品かつ濃厚な旨みと絶妙な食感を堪能できる逸品。主に関東や関西の都市部に出荷されており、鹿児島県の養殖カンパチのおいしさを全国に広めています。今回は、桜勘について垂水市漁業協同組合筆頭理事の篠原重人さんにお話を伺いました。

持続可能な カンパチ養殖の未来へ



垂水で養殖が始まったのは昭和36（1961）年、黒潮にのって錦江湾に回遊して来たハマチ（ブリの幼魚）を集め、竹籠の生簀で養殖は始まりました。「昔は陸の砂浜に竹籠の生簀が逆さまに干してあり、子供の頃、砂を掘って中に入り基地に見立てて遊んだものです」

日本の養殖が勢いを増す頃、平成元（1989）年の台風の影響でほとんどの生簀が被害にあいます。

当時、ブリよりもカンパチは高級魚でした。高級魚だからこそ養殖にはブリ以上に手間がかかり、稚魚の捕獲が困難でした。そのカンパチ養殖に甚大な被害をうけながらも着手、養殖業者一丸となって生産量日本一を目指したそうです。

地の利がカンパチ養殖に拍車をかけました、年間平均水温22℃、冬場も16℃までにしか水温は下らず温暖な水温を好むカンパチには最適です。



△ 垂水漁協筆頭理事の篠原重人さん

飼育環境保全を行ないながら、品質の均一化に努め、養殖履歴（トレーサビリティ）を管理。周年を通して安定したカンパチ生産が出来、平成16（2004）年「かごしまのさかな」カンパチとしては第一号の認定を受けました。

桜鮎の特徴としてあげられるのが、魚臭がなく、身に透明感があり、身が美しい桜色です。

冷凍餌料（タレ・アジ・サバ等）に鹿児島産のお茶（お茶を与えると鮮度が保たれ、ビタミンEが増し、コレステロール含有量も減少）や焼酎粕（コレステロール低下、免疫ふ活、老化防止、疲労回復、抗菌などの作用が期待されている）を与えることによって、官能検査の結果、魚臭さが減り、身質の透明感が増したそうです。

カンパチは瀬に着く魚です、天然ブリは回遊魚なので黒潮に流れ日本近海を群れで回遊しますが天然カンパチは南洋の海域で群れになり瀬に着きます。温暖な海域を好み水温が15℃を下回ると死んでしまう魚で、泳ぎがブリよりもゆっくりなので体表に寄生虫がつきやすく、養殖の環境も手間のかかる魚です。



カンパチ自体、身のつき方、脂のノリ方が同じ青ものの魚と比べて淡白で、あっさりした食感（特にイカリ身の文化圏の関西方面や九州方面には多く流通している）なので、刺身商材にはなくってはならない存在になっているようです。

販売形態は昔のように市場への箱出荷だけではなく、ここ数年で様変わりをしています。生きたまま活魚車と呼ばれる水槽を積んだトラックで首都圏へ向けて出荷をしたり、デパートやスーパーでの魚をさばく高度な技術者が

年々少なくなっているのです。漁協として加工場の運営を行い、そこを補うべく、3枚おろしになっている「フィレ」や、さらに加工され、真空パックを切ったら直ぐ使える「ロイン」などの加工

品での流通も盛んになって来ています。そして販路を海外への輸出に向けているので、加工場自体に対米 HACCP や ISO 22000 などの高度な認証もつけ、加工場の品質向上に努めているそうです。

カンパチは初夏〜秋までが旬といわれます。その旬の時期にあわせ垂水市漁協ではブルーシリーズ（漁家民泊）のメニューの一環として「カンパチの

餌やり体験」を行い全国の小・中・高校の学生が勢いのある餌やりの体験学習をしています。

それを体験した大阪の学生がインターンして地元の水産会社に就職をした程の魅力あるメニューです。そして、年に1回ゴールデンウィークの辺りに「垂水カンパチ祭り」が開催されます。養殖カンパチを身近に感じていただく祭り、今では来乗客数が1万5千人規模の、垂水では大人気な祭りになってきました。

最近良く耳にするサステイナブル（持続可能）ってありますよね。多くの企業が理念としてかかかって来ている、それをなぞろうとは思わないにしろ、第一次産業の養殖の漁師達は、知らぬ間にかたどって、地域に貢献したり、交流人口を増やしたり、一生懸命になって今の養殖を築き上げています。

垂水には養殖という技術・産業があります。時代に不得手な漁師たちが、世界中に向けて、美味しいカンパチに出会う体験、情報発信をこれからも続けてゆきます。



開発した垂水市漁協教育アプリ▷

「味処 海の桜勘」
鹿児島県垂水市海潟 643-6
☎ 0994-32-1165 [11:30 ~ 14:00]



△ 垂水市漁業協同組合の味処 海の桜勘の「桜勘お刺身盛合せ」

華麗な包丁さばきで人々を魅了する 垂水のフィッシュガールとは？

垂水のカンパチ
4代目
フィッシュ
ガール
PR 隊



△4代目のお二人

▶下の写真：初代のフィッシュガールの活動様子



垂水のカンパチを全国にPRする目的で平成29(2017)年から始まった「かごしまフィッシュガールプロジェクト」。毎年垂水高校の生徒がフィッシュガールの大役を務めています。そこで、今回は4代目フィッシュガールで、垂水高校の生活デザイン科2年・川畑紫緒里さんと田中心悠(みゆう)さんに、活動内容やカンパチの魅力についてお話を伺いました。

かごしまフィッシュガールの主な活動は、県内外のイベントに参加して、お客様の前で華麗にカンパチをさばきながら、垂水カンパチの魅力を紹介すること。ごく普通の女子高校生が8キロ近い大きなカンパチをさばく姿はインパクトが大きく、イベント会場では大きな歓声が上がります。令和2(2020)年度は残念ながら各種イベントが中止になっ

てしまいましたが、2人はフィッシュガールとして活躍する場を夢見て、カンパチをさばく練習を続けています。「漁協の方に教えていただいています。カンパチは大きくて骨が硬いので、頭を落したり骨と身を分けたりするのが難しいですね」と話します。

それまで魚をさばいたこともなかった2人がフィッシュガールに応募したのは、歴代フィッシュガールを務めた先輩への憧れからでした。「いとこが初代フィッシュガールで、地元のお祭りで活躍しているのを見てカッコいいなと思いました」と田中さん。川畑さんは、アルバイト先の先輩がさばき方を練習する姿に心を打たれ、養殖業を営むご両親の勧めもあって応募したそうです。

垂水の子どもたちにとって、カンパチは身近な存在です。小学校ではカンパチについての授業があり、中学生になると養殖の餌やり体験をします。給食にもカンパチを使ったメニューがあるのだとか。カンパチはお刺身で食べるイメージがありますが、「竜田揚げや漬け丼もおいしいんですよ」と2人は言います。そうしたさまざまな調理法を提案するのもフィッシュガールの役目です。漁協と市役所、高校が一体となって取り組む「かごしまフィッシュガールプロジェクト」。これからも高校生のフレッシュな笑顔でカンパチと垂水の魅力を発信していきます。



それぞれの立場から見る ブリ・カンパチの「今」と「これから」

鹿児島県のブリ・カンパチは海外にもたくさん輸出されています。そんな鹿児島が世界に誇るブリ・カンパチの養殖事業に携わる宮内和一郎さん（鹿児島県漁連代表理事専務）、吉松正信さん（鹿児島市漁協統括部長）、田村洋平さん（有）田村水産常務取締役）にお集まりいただき、座談会を開きました。（※以下、敬称略）



鹿児島市漁協統括部長
吉松正信さん

鹿児島県漁連代表理事専務
宮内和一郎さん

（有）田村水産常務取締役
田村洋平さん

ブリは日本でしか 養殖できない 日本の魚なんです

—ブリ・カンパチの養殖はいつ始まったんですか？

吉松 「ブリは昭和42（1967）年頃、県内では牛根が一番早かったですね。その後錦江湾では垂水、鹿屋、根占と広がっていき、平成3（1991）年頃になるとブリが供給過多になったので、垂水でカンパチの養殖を始めたんです」

宮内「当時の養殖では生餌（※1）を与えていたのですが、生餌では品質が不安定になるのがネックでした。今の養殖物は品質が安定していて味もすごくおいしいですよ」

—高品質になった理由は？

田村「今はさまざまな栄養を配合した魚粉を使っているから臭みがないし、成長も早くなりました。生餌よりも腹持ちや消化もいいですね」

宮内「あと生餌は底に沈むから、魚粉の方が環境にもやさしいですね」

—ブリを選んだのはなぜ？

宮内「日本の近海がブリの産卵場所になっ

ているから、種苗（※2）が手に入りやすいんです。エサと種苗の調達先も養殖のポイントのひとつです」

田村「ブリは環境を考えると日本でしか養殖できないですよ。もしハワイでブリを養殖したら死んでしまいます」

—田村さんが養殖しているブリは大きいとのことですが、どれぐらいのサイズがおいしいと思いますか？

田村「ぶり大将」はほぼ輸出用で、海外では脂が乗った大きなブリが好まれるので、6.5kg以上が出荷の目安です。国内向けのブリは5.5kg以内が多いですが、5kgを超えると脂のノリが一段上がる気がしますね。最近出荷した7.2kgのブリは県内最大クラスだと思います」

宮内「田村さんはギネス並みのサイズに育てる技術を持ってるからね（笑）」

—外国では、ブリをどんな風にして食べているんですか？

宮内「加熱もあるのですが、寿司が多いのではないのでしょうか」

—カンパチは輸出しているんですか？

吉松「海外ではマグロとサーモンとブリが人気なので、カンパチの輸出量はほんのわずかです。つまりブリはメジャーリーグで、カンパチはメジャーリーグを夢見る野球選手といったところ（笑）。それをメジャーに押し上げるのが我々の役目だと思います。鹿屋に「みなと食堂」を作ったのもそんな思いがあったからです」

—みなと食堂のターゲットは観光客ですか？

吉松「基本的には地元住民です。まずは地元で浸透させて町全体を盛り上げなければと思って、新鮮なカンパチを手頃な価格で提供する食堂を作ったんです」

—今は観光客も多いですよ

宮内「観光面でも買える場所や食べられる場所というのは重要ですよ。いくらPRしても買ったり食べたりできる店がないとその先に繋がらない」

—ブリにはないカンパチの魅力は？

吉松「カンパチはコリコリとした食感が魅力。だから生食で勝負したいですね」

宮内「日本人は特に食感に敏感です。外国人は脂のノリ重視で食感には無頓着な人が多いですが、和食に興味がある人にはカンパチの魅力は伝わると思えますよ」

※1…生の魚をそのまま与える餌のこと。
※2…養殖するために育てた稚魚のこと。



SNSを駆使した 思い切ったPRが追い風に

「カンパチといえば鹿屋の「カンパチロウ」には驚きました！」

吉松「カンパチロウは市役所のアイデアですが、大きな追い風になりました。国内外を問わず、カンパチロウはお客さんの吸引力が絶大です」

宮内「あれがもし普通の着ぐるみだったら、インパクトはなかったよね（笑）。それにYouTubeやSNSをうまく活用して、漁業水産関係では珍しい思い切った宣伝方法でした。あと垂水の「フィッシュガール」もいい」

田村「フィッシュガールは良い宣伝になりますよ。さばき方も上手だし！」

宮内「売り場以外での+αの魅せ方は今後重要になってくると思いますね」



「各漁協のブランド化の流れもPRの一つだと思いますが、漁連としてはどう捉えていますか？」

宮内「ある程度の地域間競争がありながらも、県としてPRするときに“オール鹿児島”として打ち出せるのが理想です。各ブランドが独自の特徴を出しながらも全体のイメージもブランディングする必要があります」と

子どもが憧れる 職業にするのが 若手の役目

「あと、現場では後継者不足の課題もあるのでは？」

田村「やはり高齢化は進んでいますね。僕ら若手が子どもたちに憧れを持ってもらえ

ようにカッコよくないといけないし、食に携わる仕事だからこそ清潔感も大事ですよ」

宮内「国レベルで漁業を儲かる産業にできれば後継者も増えると思います。天然物が取れなくなってきたり、国も輸出に力を入れているので、養殖は特に重要なポイントです」

「田村さんのような若手に期待することは？」

吉松「今までの生産者は魚を育てるのは上手ですが、その先に興味を持たなかった。今後は消費者に興味を持って、「うまい」と言ってもらえたときの喜びを感じてほしいですね。それがやりがいにも繋がると思います」



「消費者もそれを求めていますよね。今後の展望は？」

宮内「漁業が生き残るためには養殖はなくてはならない産業です。生産者も年々レベルアップしていますが、宿敵のサーモンが国内外に広く浸透しているからこそ、負けじと品質やコスト面を追求していこうと思っています」

「打倒・サーモン」ですね（笑）。今日はお忙しい中、ありがとうございます。全員「ありがとうございます」

高校生シェフ グランプリ決定戦！

鹿児島発

ブリ・カンパチ

料理選手権

テストのためじゃない、
誰かを温める手料理を。

ブリ・カンパチの魅力を広く伝えていくことを目的とした、鹿児島県内の高校生を対象に募集した調理コンテスト『高校生シェフグランプリ決定戦！』が開催されました。《鹿児島産ブリ・カンパチを使った子どもも喜ぶ時短料理》をテーマにたくさんの素晴らしいレシピが集まりました。高校生シェフグランプリ決定戦のレポートをご紹介します。

ブリ・カンパチのレシピを、鹿児島の高校生が考えてくれました。



イベントレポート

高校生シェフ グランプリ決定戦

鹿児島発ブリ・カンパチ
料理選手権

ブラッシュアップセミナー

2



高校生は、各分野のシェフ達より
生きた学びを多くもらいました。



ブルーツーリズム & フルコース体験

4



① 1次の書類審査では、応募総数217人の中から、決勝大会に進出する高校生8名が決定しました。

② 選ばれた高校生8名に、鹿児島のトップシェフが、マンツーマンで直接指導する《レシピブラッシュアップ研修》も開催。

・会場：日本ガス「かごしまキッチンほのほの」

書類審査

1



グランプリ決勝大会

3



③ ブラッシュアップセミナーを受けた8名の高校生による決勝大会。当日は、審査員の前で実技実技やプレゼンテーションを行い、グランプリが選出されました。

④ 決勝大会でグランプリを含めて上位3位までの高校生の副賞として、垂水漁協にてカンパチの養殖の現場を体験できるブルーツーリズムと、フレンチのシェフによるフルコースを目の前で実食できる贅沢な学びの場で締め括りました。



イベントレポート

ブラッシュ
アップセミナー

2020.11.21





Judge's comment

決勝大会 審査員コメント

審査委員長

濱田伸一氏

鹿児島サンロイヤルホテル
洋食部 総料理長

料理は食べる側を喜ばせる力があります。今回出場された方は、おそらく料理を作ることが大好きで、そういう気持ちを持ちながら今大会に臨まれたことと思います。私共審査員にも十分伝わってきました。中でもグランプリの作品はテーマ「子供が喜ぶ時短料理」をしっかり理解し、バランスよく美味しくできていました。今後も料理を作ることを楽しみ、鹿児島の海の恵みの普及拡大に貢献していただければと思っております。



浜崎明人氏

鹿児島サンロイヤルホテル
和食部 料理長

30分という短い時間の中で、ブリ・カンパチそして、鹿児島の食材を使ってアイデア溢れるお料理でした。作り手の高校生シェフのみなさんの、食べていただく相手の方への愛情が伝わってきました。子供も喜ぶ時短料理だと思いました。今後の皆様のご活躍に期待しています。



石垣秀人氏

KUWAHARA Kanグループ
取締役 総料理長

全国一を誇る鹿児島のブリ・カンパチを私ども西洋料理に携わる料理人として、今回の高校生が、一生懸命に努力して作り上げてきた作品のクオリティーの高さに驚きました。私どもプロ料理人として、これからも鹿児島の食の発展にもっと頑張っていきたいと思っております。



徳重慎一郎氏

SHIROYAMA HOTEL
Kagoshima 総料理長

大会へ参加された全ての高校生の皆様、チャレンジお疲れ様でした。それぞれの料理がアイデアに溢れ考えられていたと思います。ブリ・カンパチの特性も捉え組み合わせた鹿児島産食材との相性も素晴らしかったと感じました。今回を機に我々も今まで以上に地方食材、ブリ・カンパチの魅力を県内外、海外の方々へ伝える料理を提供して参りたいと思います。高校生シェフたちのチャレンジが鹿児島を盛り上げる大会になったと思います。



田村弘明氏

SHIROYAMA HOTEL
Kagoshima
広東料理 翡翠廳 料理長

高校生で料理経験も少ない子供たちが、このようなハイレベルな料理を作ったことに驚愕しています。地産地消も全員できていましたし、和洋中それぞれのアイデアも素晴らしかったです。是非彼らには料理人の道を歩んでほしいと思いました。大会規定への提案としては、冷菜、温菜で料理をジャンル分けした方が良いと感じました。オープン焼き、煮込み料理のような温菜はもう少し時間を延ばしてあげれば増々完成度の高い美味しい料理になったと思います。





イベントレポート
グランプリ
決勝大会
2020.12.19



～プロへの第一歩～ 鹿児島発 プリ・カンパチ料理選手権



イベントレポート
グランプリ
決勝大会
2020.12.19

高校生シェフグランプリ決定戦！

～プロへの第一歩！～ 鹿児島発 プリ・カンパチ料理選手権

高校生シェフ
グランプリ決定戦！
プリ・カンパチ
料理選手権

高校生シェフ
グランプリ決定戦！
プリ・カンパチ
料理選手権



イベントレポート

ブルーーツーリズム
フルコース体験

2021.1.16



現在、新型コロナウイルス感染症拡大による輸出の停滞や外食需要の減少で、本県の養殖ブリ・カンパチは計画通りの出荷ができず、大変厳しい状況にあります。

そこで、県産養殖ブリ・カンパチの消費促進のため、「高校生シェフグランプリ決定戦～鹿児島発 ブリ・カンパチ料理選手権～」を企画し、開発されたレシピを本にまとめました。

多数の応募の中から、グランプリ決定戦に進出した高校生8名のレシピとコンテストのお手伝いをいただいた4名のプロのシェフのレシピを収録しています。

高校生やプロのシェフが漁業者を応援するために、ご家庭で楽しめる時短料理を考えました。ぜひこの機会に、県産の養殖ブリ・カンパチを使用した料理を味わってみてください。





2021年2月28日発行

発行 | 鹿児島県漁業協同組合連合会
水産物販売促進緊急対策事業

*この冊子の取材における情報は2021年発行時点のものになります。あらかじめご了承ください。

*この冊子の内容の記事・写真・イラストレーションの無断転載を禁じます。



鹿児島県漁連

BURI & KANPACHI FAN BOOK

鹿児島県の地魚 美味しいレシピ図鑑



鹿児島県漁業協同組合連合会

〒892-0835 鹿児島市城南町 37-2

TEL.099-225-0611 FAX.099-222-1408