

あつたらしか!!

# 鹿児島島の魚の魅力

最近、魚を食べましたか？

食べた魚はサーモンやタイセイヨウサバといった輸入魚ばかりになっていませんか？

それは実に「あつたらしか（もったいない）」

鹿児島島の魚は自慢の海に囲まれた「ご当地グルメ」。  
その魅力をお伝えします。

南北600<sup>+</sup>にわたり、水深0<sup>+</sup>の干潟から1千<sup>+</sup>の深海まで多様な顔を持つ鹿児島島の海。内湾と外湾、砂地と岩地、黒潮や対馬暖流などさまざまな条件が組み合わさって、多様な環境が生み出され、魚の種類も豊富です。

長年、鹿児島島の海や魚を調査・研究してきた鹿児島大学水産学部教授の大富潤さん（54）は「鹿児島島の海の希少性・多様性を象徴するのが『ナミクダヒゲエビ』の存在。世界でも鹿児島湾（錦江湾）だけで水揚げが可能な深海水性のエビで、漁獲対象になるくらいまとまって生息するのはここだけです。これは桜島のおかげ。約3万年前の噴火で作られたカルデラが、半閉鎖的な内湾ながら水深237<sup>+</sup>という奇跡的な海を作りました。これは本当に珍しくてすごいこと。まさに私たちの財産ですね」と力を込めます。

## 「鹿児島」の魚の魅力

鹿児島島の海や川では、約300種類の魚などが水揚げされます。養殖で日本一のカンパチやブリのほか、アユやニホンウナギといった川魚も豊富。その時期にしか味わえない、地元で獲れた魚（＝地魚）は魚屋の減少であまり目にしなくなりましたが、今なお魚市場や物産館、

移動販売などで購入できます。

これまで約900種の魚を食べてきた大富さんは、「鹿児島」の魚の魅力を強調します。

「以前、雑魚として捨てられていた小エビに『ヒメアマエビ』と名づけて売り出したところ、関東でおいしさが認められ、1<sup>+</sup>キ<sup>+</sup>1、500円、アオリイカと同値程度で取引されるようになりました。安くてもおいしくても、知られていない『地魚』が多く眠っているんです。『地魚』はその時期にしか味わうことのできない『旬』のものも多くあります。もし料理店や市場で知らない魚を見つけたら、ぜひ味わってみてほしいですね」

## 魚のすごいポテンシャル

魚はカルシウムやミネラル、ビタミン類といった栄養素の宝庫。



鹿児島大学  
水産学部水産学科  
大富潤 教授

1963年兵庫県生まれ。1991年3月東京大学大学院農学系研究科博士課程水産学専攻修了。著書に『九州発 食べる地魚図鑑』『魚食ファイル 旬を味わう』（南方新社）、『かごしま海の研究室だより』（南日本新聞社）などがある。現在食べた魚の種類は900種。1000種類制覇を目指している。



今月の  
プレゼント  
**10月号**

**応募締切 10月16日必着**



株式会社 西日本養鰻

## うなぎ蒲焼 (1 人前) 5名様

※企画課まで直接受け取りに来れる方に限りです  
※冷凍でのお渡しになります。

曾於市でウナギの養殖がおこなわれているのをご存知でしょうか？ 西日本養鰻のウナギは、九州各地の加工場などに卸されています。こちらのウナギは高濃度酸素の中で育てられ、その身は柔らかく、ほど良い脂が絶妙です。日々の研究と改善がすべて詰め込まれています。詳しい内容は、9ページへ！

そして、こちらのウナギは加工場で調理されてからの販売のため、普段はなかなか意識して食べることのできない「曾於市のウナギ」。今回、特別に5名様にプレゼント！ 急速冷凍なので、焼きたてのやわらかくふっくらしたウナギです。

お便りをいただいた方の中から**抽選**でプレゼントいたします。希望される方は、P37 のハガキをお送りいただくか、市役所 HP よりお送りください。当選者の発表は、当選の通知をもって代えさせていただきます。



中でも注目されているのが人体に不可欠な「必須脂肪酸」のDHAとEPAです。体内で作ることができないため、常に食品から補給する必要があります。認知症予防や動脈硬化予防、脳の働きの促進など効果はさまざま。

「豊富な栄養素は魚の良さの一つ。食べることで以外でも魚は楽しめます。地魚を探しに県内を巡ったり、市場の体験ツアーや水族館に行ったり、親子で魚をさばいてみたり、旬の魚で季節を感じたり。そうすれば魚がもっと身近に感じられるかもしれませんよ」

魅力的な鹿児島県産の魚。食べないなんてもったいない！まずは知ることから始めませんか。

**かごしまのさかな.com**

鹿児島県漁業協同組合連合会

「かごしま旬のさかな」って知っていますか。魚のさばき方や漁師さんの食べ方、漁法など、魚に関する情報が満載。地魚を食べられるお店や直売店も紹介。まずは、のぞいてみては。

かごしまのさかな.com

検索



**かごしま魚市場ツアー**

by 鹿児島県ホテル旅館組合青年部



鹿児島市中央卸売市場魚類市場で、遠洋、近海、沿岸の多様な魚や競りの様子を、間近に見学できる1時間程度の体験型ツアー。試食もあり、ガイドの解説もリアルで面白い。ツアー終了後は、魚市場で朝食を楽しむのもおすすめ。

- 開催日時：11 月末までの毎週土曜日  
早朝 7 : 00 (6 : 45 集合)
- 参 加 料：大人 2,000 円、小人 1,000 円

◎申し込み・問い合わせ先  
**南薩観光G S E ☎ 099-298-9880**



“あったらしか！”  
鹿児島 魚の魅力

海のないまち 曾於市で

# 魚を 想う。

## 小牧鮮魚店

財部町で唯一の鮮魚店となった  
小牧鮮魚店。刺身専門をかげ、  
曾於市の「魚食」を支える。

県道2号線沿い。赤や黄色で書かれた  
「魚を食べて健康貯金」の文字。実はこ  
の看板、何種類かあって、季節によって、  
日によって変わっている。そのひとつに  
「町内唯一の鮮魚店。THE LAST 鮮  
魚店」の看板も。

「昔は、この辺りも7店舗くらい鮮魚  
店があったんですよ。でも、だんだんと  
減っていった、財部町ではうちだけに」  
とご主人の小牧義治さんは少し寂し気に  
話す。

小牧鮮魚店は、小牧さんの父である儀  
平さんが始めたお店。当時、海から遠い  
この辺りでは、あまり魚食に馴染みがな  
く、よく食べられていたのはアジやサバ  
といった大衆魚だけ。そのため、お店で  
も大衆魚を少し置くだけで、雑貨や日用  
品なども売っていた。

「わたしは昔から魚が好きで。川でも  
海でもよく釣りにいってました。だから、  
ここのお店を継ぐのは当たり前のことで  
したね。毎日魚を見ている今でも、見る  
のも好きだし、釣るのもいいですよね」

県内外問わず、他の土地にいくとスー  
パーや直売所をのぞいて知らない魚が  
ないかをチェックする。唯一の休みで  
ある日曜日や祝日も釣りにいくことも  
多い。

「魚屋だから、釣ったものは翌日、お  
店に並べたりね。自分で釣ってしめた  
魚は確実に新鮮。楽しみにしている常  
連さんもいますよ。でも釣れない日と  
か行かない日もあるから、月曜来たお  
客さんにガツカリされたりもするん  
ですけど」と、笑いながら話す。

小牧鮮魚店の陳列棚を見ると、なん  
だかワクワクしてくるから不思議だ。





どの魚にも産地が書かれており、鹿児島や宮崎のものが多く、中には名前をみても、姿をみても、一般人にはピンとこない魚もしばしば置かれている。

「まずは、興味を持ってもらいたくて。市場で捨てられるようなマニアックな魚も売るようにしてるんです。見たことない魚があると『これなんですか？』って聞かれて、そこから話がきたりするから。もちろん、売っている魚は全部、自分で食べてからお店に出してますよ。調理法も刺身・煮る・焼くって一通りして、美味しかったものだけ並べてますね。自分で食べてみて失敗だったのも、もちろんあるので（笑）。

他ではあまり売っていない魚も多いから、わざわざ都城から買いに来てくれるお客さんも多くて。曾於市外のお客さんが全体の6〜7割を占めますね」

その道のプロとコミュニケーションをとってモノを買うというのは、専門店ではできない楽しみのひとつ。取材中も、給食センターの栄養士さんから10月に美味しい魚は何か、という相談の電話がきていた。小牧鮮魚店は曾於市の給食センターや幼稚園などにも魚を卸している。



- ① レジまわりには、話題になるような記事や告知が。 ② お店は奥さんと二人三脚で。  
③ お店で作っているエビフライは人気商品。 ④ 希望に合わせてお造りも作ってくれる。 ⑤ お店の外観。  
⑥ スーパーでは中々見かけないが美味しいとのこと。 ⑦ 水族館をイメージした賑やかな陳列棚。



## 小牧鮮魚店

曾於市財部町南俣 11372  
☎ 0976-72-2213 日曜・祝日定休

「10月は魚が一番美味しい時期だと思うよ。いわし、さんま、さば、秋太郎（バショウカジキ）なんかも美味しい。給食に使う魚は、安くて美味しいだけじゃなくて、確実に手に入るのじゃないといけないから、そういうのも考えて伝えてますよ。海がなくても、今じゃ美味しい魚はたくさん届く。そのときのおすすめを教えるので、ぜひ声をかけてほしいですね」

何を食べようか迷ったとき。美味しいものが食べたいとき。ちょっとした気持ちで「何かいいのある？」と聞けるというのは、日常を少し幸せにくれる。海がないまちにも、頼れる魚屋さんがいる。



# おろんの館

“あったらしか!”  
鹿児島 魚の魅力

海のないまち 曾於市で

## 魚を 想う。

## おろんの会

大隅北校区は山間部に位置するが、内之浦の魚が並ぶ「鮮魚市」が定期的に開かれる。

月に2度、大隅北校区にある「おろんの館」には、「鮮魚」と書かれた旗がいくつも立つ。そこには、魚を買い求める住民が集まり、列をなしながら、会話をしてコミュニケーションの場となっている。山間部でみる「鮮魚」の文字はなかなか新鮮だ。

「8年くらい前に地区で唯一だったお店も撤退してしまつて。車を運転しない高齢者の方たちが魚を食べる機会が少なくなつてしまつたんです。どうにかできないかと話し合つて、月に2回くらい内之浦まで仕入れに行つて、それを売ろうということになりました」

そう話すのは、地域の有志からなる「おろんの会」の会長 郡山さん。おろんの会は18人の会員からなり、月に2回の鮮魚市、年に4回の青空市の開催なども行っている。この日の取材には会員である太良木さんと伊勢さんも同席した。



1



2



3



4

- 1 「自分も楽しむ」がモットーだという、おろんの会。 2 曾於市ではなかなか見かけない「海の幸」という旗。  
3 新鮮な魚を買い求め、多くの住民が集まる。 4 青空市では魚以外にも並ぶ。次回は12月上旬頃開催予定。

「月に2回って言ってるけど、海が時化たり、アジやサバが少ない時などは中止しているの、けっこう不定期になっちゃって...でも、楽しみにしている人は多いんですよ」と伊勢さん。

高齢者の人たちは、食べなれた大衆魚であるアジやサバを好むので、それが手に入らないときは諦める。魚が手に入れば、朝、内之浦から電話が入り、開催決定と何の魚が入るかのお知らせをしているのだそう。

「儲けは全然なくてね。往復のガソリン代だけ。地域でできるコミュニケーションだから、ちゃんとやっていきたい。おろんの館はそんな場になればと、建てたものだから」と太良木さん。

今回の取材場所でもある「おろんの館」は、おろんの会で建てたもの。出かけるキツカケのない高齢者の人たちに集まれる場を、そして、楽しみを。そういう想いで作られた。その活用として「鮮魚市」や「青空市」は行われている。山間部で行われている「魚」の地域おこし。これからも続いてほしい。



海のないまち 曾於市で

# 魚を 想う。

## 株式会社 西日本養鰻



末吉町の岩崎中学校跡地で、  
ウナギの養殖が行われている  
のをご存知だろうか。

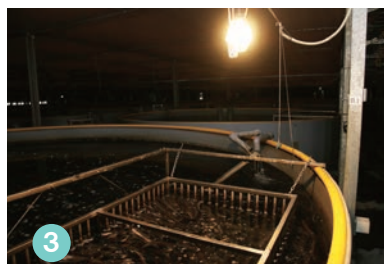
昭和48年に統合によって閉校とな  
った旧末吉町立岩崎中学校。こ  
の跡地で、平成27年よりウナギの  
養殖が行われている。

「どこかいい場所はないかと探し  
ているときに、ここを紹介してい  
ただきました。水はいいし、山に  
囲まれているので台風にも強い。  
学校だったから地盤もしっかりし  
ていて良いこと尽くし。すぐに決  
めました」と話すのは西日本養鰻  
の生産部長である江川さん。

西日本養鰻は、稚魚から出荷まで  
を行う会社で、九州県内の加工場や  
問屋などに、年間約350ト販売を  
している。

まだ設立から3年目にも関わら  
ず、「20年やっている養鰻所に劣ら  
ない味」と加工場から評価をもら  
うほどだという。何が秘訣なのだ  
ろうか。

「うちは、通常の酸素の200%  
濃度の高濃度酸素で養殖している



- ① 出荷の様子。工場内は負担軽減のため機械化が進んでいる。② お話を伺った江川さん。営業も担当している。  
③ ウナギの養殖タンク。約3000坪の敷地に88基ものタンク。④ 出荷の様子。サイズごとに桶に分ける。

んです。酸素が多いので、ウナギ  
もストレスがなく、餌をたくさん  
食べる。だから、成長が早いんです」  
通常、ウナギの養殖は、全ての  
ウナギを出荷するのに2年近くか  
かる。しかし、西日本養鰻は、1  
年弱程度で全てを出荷。まだ若い  
め、ニオイも少なく、身は柔らかい。  
餌にもこだわり、魚粉にアミノ酸や  
ミネラルを入れた配合飼料を与え、  
投薬は一切行っていない。

「月に一回は解剖もして、脂質や  
アミノ酸配列がどうなっているか  
などチェックしています。「味」だ  
けの変化だとわからないけど、デー  
タでならわかりますから。もちろ  
ん、自分たちだけじゃだめなので、  
加工場さんや問屋さんに味をみて  
もらうことも多いです。そこであ  
がった問題や要望は、すぐく大事  
にしていますね。まだまだの3年  
生なので（笑）」

このやりとりができることが財産  
だと江川さんは話す。曾於市唯一の  
水産会社は常に前を向き、進んでい  
く。その姿勢が味に、そして評価に  
つながっている。