

# かごしま 浜食日和

2013年・鹿児島県版



- |   |  |
|---|--|
| <p>1 東町漁協 薄井漁港 味処鯛王 ..... P2<br/>肥薩おれんじ鉄道 折口駅より 車で45分</p> <p>2 北ざつま漁協出水支所直売所 いとより ..... P8<br/>肥薩おれんじ鉄道 米ノ津駅より 車で8分</p> <p>3 北ざつま漁協 市場食堂 ぶえんかん ..... P5<br/>肥薩おれんじ鉄道 阿久根駅より 車で2分</p> <p>4 羽島漁協直売所 うんのもの ..... P9<br/>JR串木野駅より 車で19分</p> <p>5 照島海の駅&amp;食堂 ..... P4<br/>JR神村学園前駅より 車で4分</p> <p>6 市来町漁協 市来えびす市場 ..... P7<br/>JR市来駅より 車で5分</p> <p>7 江口蓬菜館&amp;レストラン ..... P3<br/>JR東市来駅より 車で8分</p> <p>8 吹上浜おさかな館 ..... P12<br/>日置市役所吹上支所より 車で10分</p> <p>9 JF加世田こんびら市場 ..... P11<br/>加世田市役所より 車で11分</p> <p>10 笠沙恵比寿 ..... P12<br/>谷山1Cで降り、県道20号線を南ざつま市へ。約75分。</p> <p>11 枕崎市かつお公社 ..... P7<br/>JR枕崎駅より 車で5分</p> <p>12 南薩地域地場産業振興センター ..... P9<br/>JR枕崎駅より 車で9分</p> <p>13 枕崎お魚センター&amp;展望レストランぶえん ..... P3<br/>JR枕崎駅より 車で9分</p> <p>14 山川町漁協 購買部 ..... P10<br/>JR山川駅より 車で3分</p> <p>15 指宿漁協 金曜夕市 ..... P15<br/>JR二月田駅より 車で3分</p> <p>16 ドルフィンボート故郷市場 かいさい漁協直営店&amp;みなと食堂 ..... P14<br/>JR鹿児島駅より 車で4分</p> <p>17 おいどん市場与次郎館おさかなコーナー ..... P14<br/>鹿児島中央駅より 車で11分</p> | <p>18 道の駅たるみず湯つり館内レストランふもと/牛根漁協直売所 ..... P5<br/>垂水フェリーターミナルより 車で17分</p> <p>19 垂水市漁協 直営食堂 味処桜勘 ..... P4<br/>垂水フェリーターミナルより 車で11分</p> <p>20 垂水市漁協 直売所 とんとこ館 ..... P4<br/>垂水フェリーターミナルより 車で5分</p> <p>21 鹿屋市漁協直営 みなと食堂 ..... P2<br/>垂水フェリーターミナルより 車で19分</p> <p>22 鹿屋市漁協直売所 みなと市場 ..... P2<br/>垂水フェリーターミナルより 車で19分</p> <p>23 志布志漁協直売所 びろう ..... P6<br/>東九州自動車道曾於弥五郎ICより 車で36分</p> <p>24 内之浦漁協 活魚センター ..... P10<br/>鹿屋市より548号線を南東に走り561号線に乗り 車で55分</p> <p>25 種子島漁協 おさかなセンター ..... P8<br/>西之表港フェリーターミナルより 徒歩2分</p> <p>26 南種子町漁協直売所 ..... P12<br/>西之表港フェリーターミナルより 車で70分</p> <p>27 屋久島漁協 特産品加工販売センター ..... P9<br/>宮之浦港フェリーターミナルより 車で34分</p> <p>28 奄旨海房 魚匠 ..... P6<br/>奄美空港より 車で16分</p> <p>29 宝寿丸鯉漁業生産組合加工施設直売所 ..... P10<br/>奄美市役所より 車で13分</p> <p>30 宇検村漁協 購買部 ..... P13<br/>奄美市役所より 車で4分</p> <p>31 奄美漁協 住用支所 ..... P13<br/>奄美市役所より 車で28分</p> <p>32 せとうち海の駅内 瀬戸内漁協直販店 海力 ..... P13<br/>瀬戸内町役場より 車で3分</p> <p>33 与論町漁協加工所 ゆんぬお魚市場 ..... P8<br/>与論空港より 車で5分</p> |
|---|--|

※枕崎市漁協ネットショップ 魚屋まぐさよ P15



●本誌記事・写真・イラスト等の無断転載を禁じます。  
●本誌掲載のデータは、2013年7月現在のものです。料理・商品・価格等については状況により変更される場合があります。詳しくは各店舗に直接お問い合わせください。  
●この出版物は「平成24年度 浜の食味力アップ推進事業（鹿児島県補助事業）」により制作したものです。

発行/鹿児島県漁業協同組合連合会 鹿児島市鴨池新町11-1 TEL.099-253-7811



KAGOSHIMA SEAFOOD GUIDE

# かごしま 浜食日和

おいしい魚を  
食べよう!

地元のおいしいもの大集合!



**JF**  
鹿児島県漁連  
鹿児島県内で  
獲れた  
新鮮なお魚が  
食べられます!

**保存版**

地元で  
食べると  
活きが違う！

# 漁協食堂で食べる

回転寿司が世に出てきた頃、何周も店内を回り続ける皿があって、ずっと見ていた記憶がある。つややかだったネタの刺身は、目の前を通り過ぎるたびにハリと輝きをなくし、品質は劣化していった。生魚にとって鮮度は命だ。旨さに直結している。今朝水揚げされたばかりの魚をご当地でいただくのは、まさに贅沢の極み。

# 厳選漁食



とれたての  
お魚はとっても  
おいしいよ！



刺身はもちろんだが、ボリューム感のある煮付のうまさは鯛ならではの。満足できる逸品。

## 鯛王定食

1,000円



東町漁協が絶対の自信を持つブランド鯛「鯛王」。天草諸島に囲まれた長島近海の絶好の環境で育てられた鯛は、口に含むと何とも優しく上品な味わいなのに、しっかりした噛み応えを感じさせる。

おすすめ！



東町漁協 薄井漁港  
味処鯛王  
出水郡長島町諸浦 1232-1  
TEL.0996-86-0780  
[営] 11:00 ~ 14:00  
[休] 日 (祝日は営業)  
[P] 有



## 三色ちりめん井 定食 880円

ちりめんのメッカ・江口浜で、釜揚げ・佃煮・かき揚げの3種類のちりめんが楽しめる。刺身・サラダ・南蛮漬けの小鉢にすまし汁までついてお得たっぷり。栄養も豊富なヘルシーメニュー。

おすすめ！



直売所もあるよ！ 江口蓬菜館  
日置市東市来町伊作田 7425-5  
TEL.099-274-7666  
[営] 5 ~ 9月 9:00 ~ 18:00、  
10 ~ 4月 9:00 ~ 17:00  
[休] 第1・3火、年末年始 [P] 130台



江口蓬菜館  
レストラン  
日置市東市来町伊作田7425-5  
TEL.099-274-7666  
[営] 平 11:00 ~ 14:00  
土日祝 11:00 ~ 14:30  
[休] 第1・3火、年末年始  
[P] 130台

## かんぱち漬け丼

600円

古江港付近で養殖されている鹿屋市漁協のブランド魚「かのやカンパチ」。目の前のいけすから獲ったばかりの活きカンパチは、ぶりぶりの歯応えがたまらない。あら煮もついて価格はリーズナブル。



おすすめ！



鹿屋市漁協直営  
みなと食堂  
鹿屋市古江町 7468  
TEL.0994-46-3020  
[営] 11:30 ~ 14:00  
[休] 月、祝日翌日、年末年始  
[P] 有



直売所もあるよ！  
鹿屋市漁協直売所 みなと市場  
鹿屋市古江町 7468 TEL.0994-31-8008  
[営] 10:00 ~ 16:30  
[休] 月、祝日翌日、年末年始  
[P] 有

## 枕崎鰹船人めし

840円

第2回 S-1 グルメグランプリで優勝のメニュー。枕崎を代表するぶえん鰹に鰹節や鰹梅などをトッピングしてある丼は、本枯鰹節の出汁をかけて食べる。鰹のあらゆる旨みを堪能できる逸品。

おすすめ！



枕崎お魚センター 2F  
展望レストランぶえん  
枕崎市松之尾町 33-1  
TEL.0993-73-2311  
[営] 11:00 ~ 15:00  
[休] 無休 [P] 150台



2階がレストラン「ぶえん」で、1階が物販フロア。シーサイドに建つ浜食センター。



直売所もあるよ！  
枕崎お魚センター  
枕崎市松之尾町 33-1 TEL.0993-73-2311  
[営] 9:00 ~ 17:00  
[休] 無休  
[P] 150台

地元で  
食べると  
活きが違う!

漁協食堂で食べる 厳選漁食



定食に付いている  
カンパチの煮付は  
骨まで食べられる  
のがうれしい。

## カンパチあぶり 定食 1,000円

ブランドカンパチ「海の桜勤」は、  
餌に県産茶葉を混ぜて与えるこ  
とで魚臭さが低減し、身質も向  
上。この刺身の表面をあぶること  
で、香ばしい独特の風味が楽  
しめるといふオススメ定食。

おすすめ!  
カンパチ  
KANPACHI



直売所もあるよ!  
垂水市漁協直売所 **とんとこ館**  
垂水市上町 36-2 TEL.0994-32-6401  
[営] 10:00 ~ 15:00、休漁日 10:00 ~ 12:00  
[休] 日、年末年始 [P] 有



垂水市漁協直営食堂  
**味処 桜勤**  
垂水市海潟 643-14  
TEL.0994-32-0321  
[営] 11:00 ~ 14:00 (LO)  
[休] 年末年始のみ  
[P] 100 台

## 串木野まぐろ丼 1,180円

遠洋まぐろ漁船母港基地で有名  
な串木野地区。このマグロを地元  
で食べられるように!との声から  
できたメニュー。照島神社の鳥居  
前、島平漁協直営店で鮮度も抜  
群! 寿司もうまくて人気。

おすすめ!  
まぐろ  
MAGURO



串木野市島平漁協直営  
**照島 海の駅食堂**  
いちき串木野市西島平町 409  
TEL.0996-32-9210  
[営] 11:00 ~ 15:00 (O.S.14:30)  
[休] 火、年末年始  
[P] 有



直売所もあるよ!  
串木野市島平漁協直営 **照島 海の駅**  
いちき串木野市東島平町 101  
TEL.0996-33-1380  
[営] 9:00 ~ 17:30  
[休] 火、年末年始 [P] 有

**浜食で  
健康な毎日!**  
水産物に含まれる成分と機能

「現代人は肉食が多いから、野菜も食べないとね。」なんて会話、  
最近よく耳にしますよね。でも…ちょっと待った! 野菜も大事です  
が、お魚も大事です。生活習慣病と闘う現代人にこそ、お魚パワ  
ーが必要です。あなたにも足りていない成分があるはず。バランスよく  
食べて、毎日元気に過ごしましょう。



週末のお昼は長蛇の待ち行列  
ができる人気店なので、時間  
を十分考慮して行ってみよう。

## 阿久根お宝 寿司定食

1,500円

その日阿久根の漁港で水揚げされたうまい魚で作る  
定食なので、季節の"旬"の味が楽しめる贅沢なメ  
ニュー。にぎり形式の食べやすさは女性にも人気。  
地魚のおいしさに感激すること間違いなし。



北さつま漁協 市場食堂  
**ぶえんかん**  
阿久根市晴海町 4  
TEL.0996-73-2211  
[営] 11:00 ~ 14:30  
[休] 水 (他に臨時休業有)  
[P] 有

おすすめ!  
華アジ  
HANAAJI

## たるみずブリ丼 800円

鹿児島島のブリ養殖発祥の地、牛根  
育ちのブリは「ぶり大将」というブ  
ランド名。水深 120m という錦江  
湾奥の海環境を活かして育った、  
丸々と太ってほど良く脂ののったブ  
リの旨味をこのメニューで。

おすすめ!  
ブリ  
BURI



館内の漁協直売所で  
は、安心安全のブリ  
と水産庁長官賞のさ  
つまあげなどが人気。

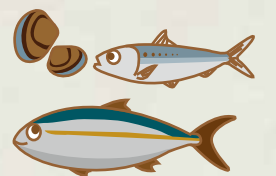


道の駅たるみず湯つ足り館  
**レストランふもと**  
垂水市牛根麓 1038-1  
TEL.0994-34-2237  
[営] 平 日 11:00 ~ 17:00 (LO 16:00)  
土日祝 11:00 ~ 20:00 (LO 19:00)  
[休] 無休 [P] 116 台



直売所もあるよ!  
道の駅たるみず **牛根漁協直売所**  
湯つ足り館内  
垂水市牛根麓 1038-1 TEL.0994-34-2237  
[営] 9:00 ~ 20:00  
[休] 無休  
[P] 116 台

- DHA (ドコサヘキサエン酸) …脳神経組織の発達・機能維持、抗アレルギー炎症など。
- EPA (エイコサペンタエン酸) …血栓予防、悪玉コレステロール・中性脂肪の低下など。
- タウリン…血圧調整、コレステロール排出、肝機能改善、視力維持、心臓機能強化など。
- アスタキサンチン…ビタミンEを遥かに凌ぐ抗酸化作用、免疫機能向上作用など。
- カルシウム…骨・歯形成、血圧・神経系調整機能(イライラ解消作用)など。
- ビタミンD…カルシウムの体内吸収に必須。魚はCaと一緒に摂取できるのが強み。
- 良質タンパク質…時間とともに分解され、アミノ酸や旨み成分(イノシン酸等)に変身。



農林水産省「魚食と健康」、他より作成

買い食い  
三昧して  
みませんか？

# 地元イチョウ 浜の味



鹿児島県の海岸線の長さは全国3位。しかも対馬海流と日本海流の異なる二つの暖流に挟まれて、北は長島から南は与論島まで、様々な「海」がある。そのため、地元の人の知恵や手作りから産まれた、オリジナルな水産加工品がたくさん。買って帰る浜食を、お店とともにご紹介！



## 奄旨いぶし

フカジャーキーの愛称で地元ではお馴染み、アイザメの魚肉を桜のチップで燻製にしたもの。ビーフジャーキーのテイストで、噛めば噛むほど味が出る商品。焼酎のおつまみに最適。



原料がイソマグロのバージョンもある。いずれにしても南海ならではの浜食が楽しめる。

**奄旨海房 魚匠**  
奄美市笠利町外金久 988-1 TEL.0997-63-2167  
【営】9:00～17:00 【休】月、年末年始 【P】有



## 枕崎ぶえん鯉

500g タレ1本(冷凍)

うまい鯉を買って帰るならコレ！一本釣り後に船上で活き〆・急速冷凍しているので、他の追従を許さない最高の鮮度が自慢。内閣総理大臣賞受賞の経歴を持つ、贈り物にも喜ばれる逸品。



根強い人気の「B1鯉腹皮」を始め、鯉製品が充実。鯉節削り器も隠れたヒット商品。

**枕崎市かつお公社**  
枕崎市立神本町 347 TEL.0993-72-7021  
【営】8:00～18:00 (工場見学は～16:30、日祝休)  
【休】元日のみ 【P】有



## 志布志湾産 天然骨切りはも

京都で夏料理の高級食材として珍重される鱧(はも)はウナギ目の魚。実は志布志の名産品。活き〆後に急速冷凍した本品は、漁協が導入した「自動骨切り装置」で小骨の心配もない優良品。



やや淡白な味と柔らかな身の食感が上品さを醸し出す。天ぷらにすると最高にうまい！



**志布志漁協直売所 びろう**  
志布志市志布志町帖 6617-17 TEL.0994-72-6211  
【営】10:00～18:00 【休】水、年始 【P】有



## 獲れたて鮮魚

毎日市来の漁港に水揚げされた鮮魚が、そのままこの店に並ぶので鮮度はピカイチ！真鯛、レンコダイ(キダイ)、ヒラメ、月日貝、イセエビ、ミズイカ、カワハギ…などなど、旬の味をお届け。



**市来町漁協 市来えびす市場**  
いちき串木野市湊町1丁目99番地  
TEL.0996-21-5082  
【営】4～10月9:00～18:00、  
11～3月9:00～17:00  
【休】第2・4水(但し8・12月除く)  
【P】有

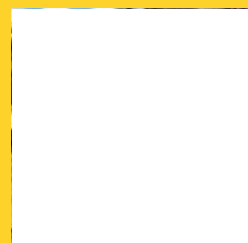


10kg 超えのアラや4kg 超えの鯛・ヒラメなど、大物があがると店頭展示されるので必見！

## 地元漁師も大活躍！ 浜のイベント



**北薩・11月 長島おさかな祭り**  
ブリの解体ショーや模擬入札、魚の一本釣り、ブリが当たる抽選会、ブリ汁、ブリカツ、刺身の試食とブリづくしの美味しいお祭り。  
●日置市東市来支所産業建設課  
TEL.099-274-2111



**北薩・8月 あくね新鮮お魚まつり**  
新鮮な水産物販売やまぐろの解体試食会、魚のつかみ捕り、クルージングなど楽しめるお祭り。  
●阿久根市役所水産林務課  
TEL.0996-73-1211



**西薩・7月 さのさ祭り**  
串木野の漁師が唄い伝えられた民謡「串木野さのさ」の調べによって踊り連を繰り出し、毎年多くの見物客で賑わう夏祭り。  
●いちき串木野市総合案内所  
TEL.0996-32-5256



**西薩・5月 ふるさと港祭り**  
水揚げされたばかりの天然魚や特産物ちりめんふるさと物産即売会、天然魚のつかみ捕り大会など楽しさいっぱいのお祭り。  
●日置市東市来支所産業建設課  
TEL.099-274-2111



## きびなごの一夜干し

500g 冷凍

夏の「ごしま旬のさかな」に選定されているキビナゴの一夜干し。この小魚たった5匹で、成人一日分のカルシウムが摂れるというヘルシー食品。焼いても天ぷらでもおいしい。



ビール・焼酎のおつまみに最高! 子供のおやつにも。ビタミンD・DHA・EPAも豊富。



種子島漁協  
おさかなセンター  
西之表市西町192  
TEL.0997-22-2020  
[営] 8:00～17:00  
[休] 12/30～1/3 [P] 有



## クラシック節

削り節 4g×7P

西洋古典音楽の影響か和食はもちろん洋食にも相性抜群、様々なレシピで活用できる。

「モーツァルトを聴いて育った」が売りの他に類を見ない本枯節。繰り返し行われるカビ付けの全工程でクラシック音楽を流し、カビが鰹節に与える効果の活性化を試みたこだわりの削り節。



南薩地域地場産業振興センター  
枕崎市松之尾町37-1 TEL.0993-72-3133  
[営] 8:00～18:00 [休] 無休 [P] 60台

## ソデイカ切り身 100g

南の海で獲れ体長1mにもなるソデイカ。一度冷凍すると旨みが増すという巨大イカ。刺身でも表面をあぶってもうまく、独特の食感も楽しい。お酒もすすむ南国ならではの品。



与論町漁協加工所 ゆんぬお魚市場  
大島郡与論町茶花241-4 TEL.0997-97-2221  
[営] 8:00～17:00 [休] 土日祝 [P] 有



奄美で多くの水揚げ量があるソデイカ。タウリンを多く含む低カロリーなのが特徴。

## 羽島前浜産ちりめん 100g

いちき串木野市の北部、羽島前浜沖で漁獲された「ちりめん」を塩のみで釜ゆで、天日で乾燥、潮風で仕上げたこだわりの逸品。もちろん、化学調味料、防腐剤は一切不使用の自然派食品。



羽島漁協直売所 うんのもの  
いちき串木野市浜田町85-1 TEL.0996-35-0001  
[営] 4～10月9:00～18:00、11～3月9:00～17:00  
[休] 日祝(但し5・8・12月は変動) [P] 有



平成14年には鹿児島県漁業振興大会の第36回水産物品評会で「水産庁長官賞」受賞品。

## 出水の焼海苔

全型10枚入×5

意外と知られていないが、出水地区は鹿児島では珍しい海苔の産地なのだ。地元漁協の人々によって丁寧に育てられた海苔が、極めて良質な焼海苔に。香ばしい鹿児島産の海苔、贈り物にも好適。



北さつま漁協出水支所直売所  
いとより  
出水市住吉町45-27  
TEL.0996-67-2133  
[営] 平8:30～15:30、土祝8:30～12:00 [休] 日 [P] 有

全型10枚入の袋5セットの箱が1500円、10セットの箱が3000円になる。



## 屋久島産とび魚すり身 400g

これでさつまあげ・ハンバーグ・コロッケを作ると、トビウオ独特の風味が楽しめる。トビウオはナイアシンなどのアミノ酸やセレン等の微量元素、ビタミンEも多く含まれているヘルシー食品。

脂肪分が少ないので豆腐と混ぜて素揚げすれば油の吸収率も低い低カロリーの揚げ物に。



屋久島漁協  
特産品加工販売センター  
熊毛郡屋久島町安房410-155  
TEL.0997-46-2323 [営] 9:00～17:00  
[休] 年末年始 [P] 有

### 南薩・6月 山川みなと祭り

大漁と航海安全を祈願する港祭りとして始まった、歴史の長い祭り。総踊りや花火、大漁みこし、大凧など賑わうお祭り。

● 菜の花商工会  
TEL.0993-34-1141



### 南薩・8月 さつま黒潮きばらん海 枕崎港まつり

航海安全と港の繁栄を祈願する伝統的な祭り。大漁旗をなびかせた、迫力満点の船団パレードなど見どころいっぱいのお祭り。

● 枕崎市役所水産商工課 TEL.0993-72-1111

### 熊毛／奄美群島・7月 一湊浜祭り

一湊漁港で行われ、神事や子ども達による餅まき、サバのつかみ捕り、船団パレードなど楽しいイベントがいっぱいのお祭り。

● 一湊区  
TEL.0997-44-2034



### 熊毛／奄美群島・10月 種子島おさかな祭り

巨大魚解体ショーやイセエビ味噌汁試食会など見どころいっぱいのお祭り。島内では「種子島お魚食べつくしフェア」も開催!

● 種子島のさかな魅力発見発信委員事務局  
TEL.0997-22-1133



## 伊勢海老

伊勢海老の水揚げが県内トップクラスの内之浦地区での呼称は「えっがね」。この地区では8月下旬～9月末に「えっがね祭り」、4月中旬～GWに「えっがね井祭り」を開催。豪華な浜食をここで



**内之浦漁協 活魚センター**  
 肝属郡肝付町南方 22-2  
 TEL.0994-67-2121  
 [営] 9:00～15:00 (売切次第終了)  
 [休] 不定休 [P] 有

現地食堂で食べて、活魚センターで買って帰ろう！季節モノなので電話で事前確認を。

## 削りぶし(細削り) 200g

奄美近海産の一本釣りカツオを、奄美の亜熱帯照葉樹で燻した削りぶしだから、他商品にはない素晴らしい薫りが評判。荒削り200g500円は出汁に最適。奄美の海と森によるおいしさをお試しあれ。



**宝勢丸 鯉漁業生産組合 加工施設直売所**  
 奄美市名瀬大熊 577-4  
 TEL.0997-52-1418  
 [営] 9:00～19:00  
 [休] 不定休 [P] 有



大正11年から続く鯉漁師組合。新商品開発やネットでの販売など多彩な活動を展開中。



## すり身 (アジ、イワシ、シイラ) 500g

人気定番すり身3種類は、全て味調整済みなのでさつま揚げでもつみれでも簡単に作れてしまう主婦の強い味方。冷蔵庫にストックしておくといざという時に重宝する。



シイラのみ「甘口」「甘さ控え」「うす味」あり。他に300gや1kgサイズもあるので便利。



**山川町漁協 購買部**  
 指宿市山川福元 6717  
 TEL.0993-34-0111  
 [営] 8:30～17:00  
 [休] 日 [P] 有

## ちりめん井の素

あったかご飯にちりめんと高菜を乗せ、ちりめん井のたれをかけて煎りゴマ・刻み海苔をふり掛ければ即出来上がり！栄養も豊富な超お手軽丼セットは、オール・イン・ワンのすぐれもの。



2人前が1セットになっている「しらす丼の素」もオール・イン・ワンの人気商品。



### JF 加世田こんびら市場

南さつま市加世田小湊 8422 TEL.0993-78-4000  
 [営] 10:00～17:30 [休] 無休 (正月三箇日のみ)  
 [P] 有

## 魚の調理に便利！ お助けグッズ紹介



日本人の魚食減少の理由のひとつに「魚を調理しなくなったこと」がある。これを読んでいるあなたも、「やっつはみたいけど、時間もなし、汚れたら片付けも大変だし…」と二の足を踏んでいないだろうか？それなら…現代の先端技術の粋を集めて作られた、機能性の高い調理用品を使用してみてはいかが？ホームセンターやネットショップで探してみたら楽しいかも。自分で調理して美味しい魚の食べ方に出合えば…きっと幸せをひとつ増やせますよ。

### ● ステンレス骨抜き



### ● うろこが飛び散らないうろこ取り

魚調理の難関はこのグッズで撃破。



### ● 解凍くん (自然解凍用プレート)

物を載せるだけで素早く自然解凍してくれる。



### ● イカの皮むき専用手袋

手に張り付かないで素早く扱える。



### ● 魚焼きグリル用敷炭

遠赤外線利用でガス代も節約！



### ● シリコンあく取り落とし蓋

もう鍋の前に立ってなくてもいいんです。



### ● フライパン用ホイルシート

焼き魚から失敗の文字が消えそうです。



### ● おいしくなるシート (魚の生臭さを取る)

子供さんにもってこい。



### ● 魚焼きロースター

底に溝が切っており、余分な脂を落としてヘルシー



### 番外編

### ● サザエ用つぼ焼き取り

ワインオープナーみたいな形状をしています。お客に出すとウケます。



## 大隅・5月 垂水カンパチ祭り

カンパチ「桜勘」のつかみどり、アジの詰め放題、カンパチ一本釣りなど魚づくしのお祭り。

● 垂水市役所水産課  
 TEL.0994-32-1111

## 大隅・11月 鹿屋市漁協みなとまつり

養殖「かのやカンパチ」や地元水産物の地産地消、魚食普及を目的に開催され、漁船パレードやカンパチ大名汁試食会など行います。

● 鹿屋市役所農政水産課  
 TEL.0994-31-1117



## 大隅・9月 内之浦えっがね (伊勢海老) 祭り

新鮮な天然伊勢海老の直売や伊勢海老みそ汁の無料試食会、体験クルージングなど、黒潮の本物の味を楽しめるお祭り。

● 肝付町観光協会  
 TEL.0994-67-2888

Deepに  
楽しむ・  
ゆっくり楽しむ

# あなたの知らない

# 浜の店



レジャーの分野でも最近「Deep」がキーワード。「鉄男」や「歴女」ほどマニアックじゃなくても、みんなが知らない浜の店を探して訪ねたり、その浜の文化をまるごと楽しんだり。埋もれているうまい浜食を見つけ出し、SNS に投稿するのもイマドキかしら?泊りがけで行って、時間をかけて楽しんでみよう。



絶景の夕陽を  
浴びる干物たち

鮮度最高の店。加えて、ここの干物は本当にうまい!手の込んだことをしなくても、魚ってこれほどうまいのか。Simple is best. 日本一のサンセット景観を誇るこの地で、美しい夕陽を浴びるからうまいのだ…と説明されたら信じてしまいそう。



**吹上浜おさかな館**  
日置市吹上町入来 4090-4 TEL.099-296-3620  
【営】9:00～17:00 【休】不定休 【P】有

夏の入来浜に潮干狩りに来る家族には、近くでアイスが買える店として有名(笑)



国道から離れた浜の際にあるおさかな館。入来漁港にある吹上町漁協の市場に隣接しているので、今獲れた魚をすぐにさばいてくれる



鮮魚と、赤米と、  
時々ロケット

種子島に行くと風が違う。海が違う。獲れる地魚も活き活きしている。南種子町漁協は西の海に面した島間漁港にあるが、直売所は中之上の役場近くにあり、鮮魚から加工品まで揃っている。JAXA種子島宇宙センターへ向かうルート上にほぼ位置しているため、観光客も立ち寄りやすい。宇宙技術館や赤米伝承の宝満神社など見所満載の南種子、ぜひ泊りがけで訪ねたい。



**南種子町漁協直売所**  
熊毛郡南種子町中之上字木場 22420-1  
TEL.0997-26-2420 【営】8:30～15:00  
【休】日祝、土午後 【P】有

西之表港から車で1時間15分。ロケット打上観覧の際は必ず立ち寄ってほしい浜の店。



種子島に行くと風が違う。海が違う。獲れる



南の海のうまい  
貝が並ぶ浜の店

ここでは魚に加えて貝がうまい。地元でトビ貝と呼ばれるマガキガイは、巻貝最高の味覚と言われる。真珠を作る貝の仲間のマベガイ貝柱も歯ごたえ良いうまい。他にもタカセガイ、シロチョウガイがある。クルマエビ養殖でも有名などところ。近くの「うけん市場」では地元農水産物がいろいろと買える。



**宇検村漁協 購買部**  
大島郡宇検村田検白浜 1319-8  
TEL.0997-67-2045 【営】8:00～17:30  
【休】日 【P】有

近くにはあの黒糖焼酎「れんと」の工場があり見学も可。貝を有に焼酎を…至福の時だ。



霊峰湯湾岳を背後に、穏やかで深いリアス式海岸の焼内湾に面した宇検村。こ



豪雨被害からの  
復興を図る浜の店

漁協の住用支所も、地元集落の人々や行政と協力しながらやっと新たな活動を始めたところだ。加工所での住用さらを使った味噌漬け製造も復活。新鮮な地魚を使ったコロッケやかりんとうなど、新商品の開発にも取り組みだしている。苦難を越えての今後の活動を応援したい。



**奄美漁協 住用支所**  
奄美市住用町西仲間 72-9  
TEL.0997-69-2455  
【営】8:30～17:00 (土8:30～12:00)  
【休】日 【P】有

支所の事務所に物販コーナーがある。今後徐々に商品も増えにぎやかになることを期待。

浜食、浜遊び、浜学び、  
浜体験…全てが揃う浜の店



南さつま市の野間池に面する一角で、目立つ建物が笠沙恵比寿。南さつま漁協の魚が味わえるレストラン。海・船・漁といったテーマで展示がなされている4つの博物館風展示室。海と山のフィールドで楽しむプログラムが用意されている自然体験。そして宿泊・宴会に加え結婚式・披露宴ができる施設。もちろん地元特産品が並ぶショップも。時間を充分取って訪れたい。



**笠沙恵比寿**  
南さつま市笠沙町片浦 14847-1 TEL.0993-59-5020  
【営】9:00～20:00 (レストラン)  
【休】無休 【P】有

自然体験から旅プランまでいろいろ用意してある。詳しい内容はサイトでも確認できる。

瀬戸内の観光拠点に  
漁協直販店



瀬戸内町の中心地・古仁屋にある観光拠点「せとうち 海の駅」は、加計呂麻島などへの連絡船が発着する港のターミナルにある。特産品販売所、レストラン、観光協会の総合案内所、そして漁協直販店の「海力」。アカウルメやレンコダイ、シビ・カツオ・ソデイカなど旬の鮮魚が並ぶ。加計呂麻島でのんびりして、ここで買物すればまさに「南海浜食旅」が堪能できそう。



**せとうち海の駅 瀬戸内漁協直販店 海力**  
大島郡瀬戸内町古仁屋大湊 26-14 TEL.0997-72-1596  
【営】9:30～17:30 【休】第2・4水、年末年始 【P】有

追い込み漁で獲る南海の魚、アカウルメ、刺身も旨いが堪能すると、これまたおいしい。

60万県都で  
手軽に調達!

# 鹿児島市内で 浜食をGETしよう



浜食について「ご当地で買い、ご当地で食べる」ことを推奨するのがこの本だ。良い商品を買ってほしい、最高鮮度の現地で食べてほしい…という想いからだ。しかし多忙な現代人、そうそう浜の店まで往来する時間はないもの。そこで鹿児島市内にある「県内各地の浜食が手に入る店」「漁協直送鮮魚の店」をご紹介します。

## お魚ソムリエが 店長の店



お魚ソムリエ  
店長の久保さん

JA グループ鹿児島の農畜水産物直売所として、多くの新鮮食品が並ぶのがおいどん市場。この一角を占める「おさかなコーナー」は、県内各地の漁港から直送された鮮魚からご当地の水産加工品まで充実した品揃えが自慢。60万都市に毎日旬の魚を提供中。しかも久保店長はシーフード・ジュニアマイスターの有資格者。消費者にとっても頼りになる店長さんだ。



店舗前のスペースではお魚関連イベントもしばしば開催されるので要チェックだ。

### おいどん市場与次郎館 おさかなコーナー

鹿児島市与次郎2丁目2295-235 TEL.099-253-3153  
[営] 9~4月9:30~18:00、5~8月9:30~19:00  
[休] 盆・年末年始 [P] 有

## 南薩から毎日直送鮮魚の店

鹿児島の新しい商業開発エリア、ドルフィンポートにも浜の店がある。開聞岳の麓、指宿市開聞川尻の漁港を中心に、南薩から毎朝獲れたて鮮魚が直送されてくるのが故郷市場だ。観光客にも、鹿児島の人にも旬の天然魚を食べてもらいたいというかいゑいの漁師さんの想いが詰まったお店。その場で食べたい人には、併設のみなど食堂で雄大な桜島を見ながらどうぞ。



食堂もあるよ!

### ドルフィンポート故郷市場 かいゑい漁協直営店

鹿児島市本港新町5-4ドルフィンポート内  
TEL.099-221-5834 [営] 9:00~22:00  
[休] 年中無休 [P] ドルフィンポート駐車場

●ドルフィンポート故郷市場 みなど食堂  
鹿児島市本港新町5-4ドルフィンポート内  
TEL.099-221-5834 9:00~22:00

番外編

うちは他とは  
違います?!

# 限定週一& オンラインな浜の店



ここでは常設店舗販売とは異なる浜の店をピックアップ。店舗を持たない、定時定位置での「市」というマーケット形態は、昔ながらの販売手法だ。指宿漁協が週に1回開催している人気の夕市がまさにそれだ。枕崎市漁協では漁協サイトから独立したネットショップを運営している。まさに24時間365日の浜の店だ。

## 金曜午後1時からの“浜の市”

新鮮さと種類の豊富さが売りの指宿漁協。瀬物一本釣りによるアオダイ(ホタ)をはじめタカエビ、タイ、タコ、イカなどが水揚げされる。それらは毎週金曜日の午後1時から、漁協の市場で開かれる「金曜夕市」で入手可能だ。時には10分で完売することもある人気市だから競争率も高いが、それはモノがいい証拠。冷凍タカエビや干物などの加工品も販売される。



漁協前の広場では、年2回「いぶすきマルシェ」も開催されるので行ってみよう!

### 指宿漁協 金曜夕市

指宿市湊4-13-27 TEL.0993-22-2236  
[営] 毎週金曜日13:00~  
[休] 不定休 [P] 有

## オンラインでいつでも 浜食購入

おいしい鯉製品がほしい時、枕崎まで車をとばしたのは昔の話?…今やネットをつなげば時間や場所を問わずに、目の前に漁協のお店が出てくる。こんなに便利でいいのだろうか?と思いつつサイトをのぞくと、「かつおユッケ」だの「かつお餃子」だの、心惹かれる様々な加工品がわんさか出てくる。つついいたくさん買ってしまうようなイマドキの「仮想浜の店」、今日も営業中。



枕崎出身である「なだ万」総料理長の木浦氏指導の商品もあつたりするので驚きだ。

### 枕崎市漁協ネットショップ 魚屋まくぎよ

www.makugyo.net  
TEL.0993-72-2113 [休] 日・祝

かごしまのさかな.com  
http://kagoshima-sakana.com/

鹿児島県内のお魚に関する様々な情報が得られるオンラインサイトと言ったらココ! 美味しいお魚が食べたいと思った時、この本が手元になかったらコチラにアクセス!

## 超簡単! かごしま浜食レシピ

## 浜の 風習

~ならわし~

### 潮浜参り(御潮とり)

吹上町の海に近い集落では、新暦の月々1日と15日の朝まだ暗いうちに、吹上浜のいつも決まった浜に降りて、波打際にぬれた浜砂を盛って直径30センチ程の小さな塚を作り、その上にひとすくいずつの砂の団子を置きながら家族の名を言って、家族の砂団子を並べ、それからそこに立って沖の方、山の方と四方に手を合わせて拝みます(金峰山サア野間岳サアを拝むともいう)。そして、小さなテコ(手籠)に潮砂をすくい入れ、浜に落ちている二枚貝の殻を数枚拾って持ち帰り、集落の神社やその境内の祠、家の内神などに参り、潮砂を盛った貝殻をひとつずつ供えて拝みます。現在では略化され、正月元旦だけ除夜の鐘とともに進行習慣が残っています。近くの大汝牟遅神社には、沢山の貝が境内に並べられています。



### recipe かんぱちちょ 柑橘カンパチサラダ

季節の柑橘  
なんでもオススメ!

材料(2人分)  
カンパチ…100g 赤玉ねぎ…1/4個 トマト…1/2個  
サニーレタス…4枚 パプリカ(赤・黄)…1/4個ずつ  
季節のみかん…2個 ドレッシング・ナッツ…適量

作り方  
カンパチとお好みの野菜、旬の柑橘を混ぜ、ドレッシングで和え、ご家庭にあるナッツ類をまぜるだけ!

食感アップ素材  
「ナッツ」  
お好みのナッツを入れるとカリカリと食感がよくなってサラダのアクセントになります。



### recipe お茶畑でつかまえて カンパチお茶しゃぶしゃぶ

新発見! お茶との  
相性バツマン!

材料(2人分)  
カンパチ…200g 白菜…4枚 えのき…1束  
水菜…1/2束 お茶(ティーバッグ)…1袋  
豆腐…1/2丁 ポン酢・薬味…適量

作り方  
カンパチは薄めの刺身に、野菜は火が通りやすいように千切りにする。だしはお茶のティーバッグを入れるだけ。ポン酢でどうぞ!

食感アップ素材  
「お茶」  
お茶の香りでお魚のにおいが和らぎます。ティーバッグを使えば片付けも簡単!

