

「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です。

●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GSE ☎099-298-9880

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キロ1,500円、アオリイカと同程度で取引されるようになりました。安くておいしくても、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。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、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。食べることで以外にも魚は楽しめます。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ると、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。