



鹿児島県漁業士会による“漁業士カレンダー”配布

令和2年12月11日(金)

水産技術開発センター 企画・栽培養殖部

県漁業士会がカレンダーを制作・配布することにより、漁業士の存在をPRすると同時に水産物の旬や食べ方だけでなく、これらの水産物を消費者が買える店舗や食べられる店舗を紹介することによって、水産物のさらなる消費拡大を図る。

また、各地区の青年・指導漁業士及び漁業士の営んでいる漁業を紹介するとともに、これらの漁獲物や旬・食べ方の紹介のほか、これらの水産物の買える店舗や食べられる店舗の紹介を行い、鹿児島県内の小学5年生や消費者にカレンダーを配布することにより、漁業士のPRと県内水産物の消費拡大を図る。

- 1 製作・発行……鹿児島県漁業士会
- 2 発行部数等……2万部
- 3 配布先……鹿児島県内小学5年生16,000部、水産関係団体 ほか
- 4 制作費……鹿児島県漁業士会、鹿児島県水産団体



3月 **ワカメ**

【3月の旬の水産物】
ワカメは、冬から春にかけて収穫される海藻です。栄養豊富で、お味噌汁やサラダなどに使われます。また、乾燥ワカメは、お湯で戻して煮物や佃煮などに使えます。

5月 **トサカノリ**

【5月の旬の水産物】
トサカノリは、初夏から夏にかけて収穫される海藻です。独特の風味と食感があり、お味噌汁や佃煮などに使われます。また、乾燥トサカノリは、お湯で戻して煮物などに使えます。

10月 **アサヒガニ**

【10月の旬の水産物】
アサヒガニは、秋から冬にかけて収穫されるカニです。濃厚な味わいと食感があり、お味噌汁や佃煮などに使われます。また、乾燥アサヒガニは、お湯で戻して煮物などに使えます。

ワカメご飯
ワカメは、冬から春にかけて収穫される海藻です。栄養豊富で、お味噌汁やサラダなどに使われます。また、乾燥ワカメは、お湯で戻して煮物や佃煮などに使えます。

養殖
延縄方式で養殖、海の森は豊かに成長

鹿児島ふるさと物産館
鹿児島県産の水産物を、新鮮な状態で販売しています。また、加工品や冷凍食品も取り扱っています。

トサカノリのサラダ
トサカノリは、初夏から夏にかけて収穫される海藻です。独特の風味と食感があり、お味噌汁や佃煮などに使われます。また、乾燥トサカノリは、お湯で戻して煮物などに使えます。

漁業者が直接海に潜って獲ります

枕崎お魚センター
鹿児島県産の水産物を、新鮮な状態で販売しています。また、加工品や冷凍食品も取り扱っています。

アサヒガニの佃煮
アサヒガニは、秋から冬にかけて収穫されるカニです。濃厚な味わいと食感があり、お味噌汁や佃煮などに使われます。また、乾燥アサヒガニは、お湯で戻して煮物などに使えます。

かき網
円形のかり網でアサヒガニを狙う

各級町漁水産物販売所
鹿児島県産の水産物を、新鮮な状態で販売しています。また、加工品や冷凍食品も取り扱っています。

3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN										
	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN										

5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	SAT	SUN														
	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	SAT	SUN														

10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	FRI	SAT	SUN													
	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	FRI	SAT	SUN													