

大隅産カンパチを活用した特産料理の開発 (食の観光拠点整備)

大隅地域振興局林務水産課水産係

【背景・目的】

鹿児島県におけるカンパチの養殖生産量は日本一を誇り、平成25年漁業・養殖業生産統計では全国の収穫量38,770トンのうち鹿児島県は20,663トンとなっている。

その中で大隅半島には鹿児島県のブランド認定を受けた垂水市漁協の「海の桜勘」、鹿屋市漁協の「鹿屋かんぱち」、ねじめ漁協の「黄金かんぱち」などがあり、養殖カンパチの主要な産地となっている。しかし平成25年1月には活魚でキロ600円まで下がるなど近年は魚価の変動が激しく、養殖魚家の経営はかなり厳しい状況となっている。

その一方、大隅半島は平成26年12月に東九州自動車道、大隅縦貫道などの高規格道路が開通し、大隅半島全体で観光客の誘致に向けた取り組みが活発になっている。

そこで平成26年度地域振興推進事業にて、特産料理のPRによる大隅半島への観光客誘致と養殖カンパチの消費量の増加を目的に、養殖カンパチを活用した大隅特産料理を開発する「大隅特産料理創出事業」に取り組んだ。

【普及の内容・特徴】

直売所・食堂を直営する大隅半島管内の漁協で構成した「大隅お魚ネットワーク協議会」に大隅特産料理創出事業を業務委託し、以下の取組を実施した。

1 「大隅特産!!カンパチ料理コンテスト」の実施

若い人の柔軟な発想で普及性の高いカンパチの創作一品料理を開発してもらうことを目的に、大隅半島の高校生を対象とした「大隅特産!!カンパチ料理コンテスト」を実施した。

コンテストでは事前に応募のあった68品を書類審査で上位10品に絞り、平成26年11月15日に鹿屋中央高校にて実技審査を行った。

実技審査の結果、最優秀賞1品、優秀賞3品、優良賞6品を決定し、最終的にこれらを掲載したレシピ集「高校生料理人が考えたカンパチレシピ」を作成した。

2 「大隅特産!!カンパチおもてなし料理求評会」の実施

大隅半島への観光客誘致を図るため、大隅ならではの養殖カンパチを活用したおもてなし料理を開発することを目的に、大隅半島のプロの料理人（飲食店・ホテル関係の調理師）を対象に、「大隅特産!!カンパチおもてなし料理求評会」を実施した。

求評会は平成27年2月18日に鹿屋市のホテルさつき苑にて実施し、鹿児島県調理師連合会の会員である4組織（南九州調理師南料会、鹿児島県調理師協会、全日本司厨士協会鹿児島支部、日本中国料理協会鹿児島県支部）の代表者4名を講師に招き、大隅半島の8店舗が開発したカンパチのおもてなし料理15品について意見交換を実施した。

求評会に出品された料理についてはその後講師からのアドバイスをもとに各店舗でさらに改良してメニュー化をしてもらうと共に、それぞれのおもてなし料理と店舗を紹介するパンフレット「カンパチおもてなし料理ガイド」を作成した。

【成果・活用】

作成した「高校生料理人が考えたカンパチレシピ」1,000部については、直売店を持つ大隅お魚ネットワーク協議会会員の漁協へ重点的に配布するとともに、大隅地域振興局のHPに掲載して養殖カンパチの魚食普及に努めた。

また「カンパチおもてなし料理ガイド」3,000部については鹿児島中央駅、桜島フェリー乗り場、垂水フェリー乗り場へ重点的に配布するとともに、大隅地域振興局のHPに掲載して観光客へのカンパチ料理のPRに努めた。

1 「大隅特産!!カンパチ料理コンテスト」実施状況



実技審査



試食審査



最優秀賞1品
「カンパチの梅ごまコロッケ」

2 「大隅特産!!カンパチおもてなし料理求評会」実施状況



出品料理紹介



講師との意見交換



講師による講評

3 成果品



「高校生料理人が考えたカンパチレシピ」



「カンパチおもてなし料理ガイド」