

すいさんかこうぎょう 水産加工業

魚や海藻を原材料として、いろいろな加工品を生産する事業です。

1 節 類



鹿児島県を代表する水産加工品で、全国一の生産量を誇り主な産地は枕崎市と山川町です。

かつお節用の原料は脂肪分の少ないカツオが用いられます。このほか、さば節などがあります。

2 さつま揚げ



エソ、アジ、イワシ類や冷凍すり身を原料とし、鹿児島県では、ツケアゲと呼ばれ特産品となっています。

鹿児島市や串木野市を中心に各地でいろいろなさつま揚げが製造されています。

3 えんかん干



北薩地区をはじめとする県内各地で、イワシ類やアジ類などを使った「丸干し」「ひらき」などがつくられています。

また、西薩地区や志布志湾地区では、「しらす干し(ちりめん)」などの製造が盛んに行われています。