

# 西薩地域におけるサメを用いた新たな取組拡大

鹿児島地域振興局 林務水産課

## 【背景・目的】

魚介類の消費量減少に伴い、魚食文化の継承が失われつつあり、西薩地域においてもユデブカ等でサメが食べられることを知らない若い世代が増えている。また、近年、サメの来遊が増加し、漁獲物や漁具をサメに食いちぎられる被害（食害）が問題となりつつある。

そこで、地域漁協の直営する売店や食堂と連携し、サメを利用した新メニューの開発に取り組み、有害動物から有用資源に転換するとともに、地域の食文化伝承を目指す。

## 【普及の内容・特徴】

- 1 西薩地区水産業改良普及事業推進協議会の下部組織として、漁協売店担当者、研究機関、地域振興局等で構成する西薩魚食部会を設置し、魚食普及や総菜等の新メニューを検討した。
- 2 サメを利用した総菜等の新メニューを、地元水産物直販所・食堂において提供する。また、普及伝承資材（パンフレット等）を作成し、地域の情報発信を行った。
- 3 地域振興推進事業「食文化付加（フカ）伝承事業」を創設して支援した。

## 【成果・活用】

### 1 西薩魚食部会の設置・検討

西薩地区には6つの漁協、4つの食堂、6つの直売所があり、その各担当で構成する西薩魚食部会を設置し活動内容を検討した。

今年度は、その中の食堂で提供する新メニューの開発に取り組んだ。原料となるサメは、各漁協がそれぞれ漁獲し提供するとサメの種類や品質にばらつきが生じることから、サメの種類を限定し、市来町漁協でサクに切り分け冷凍保存し、各食堂へ提供することとした。

### 2 サメの新メニュー開発と提供

4漁協が開発した7品は、3月1日にマスコミ公表され、3月3日から11日までの期間を「サメ・フェア」と銘打って、期間限定・数量限定で来客者へ提供した。

- |                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| ①海鮮まぐろ家（串木野市漁協）    | ふかふか南蛮          |
| ②照島海の駅食堂（串木野市島平漁協） | ふかまぶし定食、ふかの甘酢かけ |
| ③市来えびす市場（市来町漁協）    | ふかの竜田揚げ、ふか煮凝り   |
| ④江口蓬萊館（江口漁協）       | シャークくん、ふカルパッチョ！ |

期間中の来店者約1,100名へ提供するとともにモニター調査を実施した。モニター調査の結果、「サメとわからない」、「サメ特有の臭みもなく美味しい」と高い評価が得られた。

一部の漁協では、高評価であったことからサメ・フェア終了後も提供が続いている。

今後、これらのサメを活用した新メニューが、地域に受け入れられ、地域の特産物となることで、食文化の継承とサメの有用資源への転換が進み、サメの漁獲が増えることによりサメによる漁業被害の軽減や漁業者の収入の向上が期待される。



串木野市漁協 海鮮まぐろ家 【ふかふか南蛮】  
※サメを「南蛮」にしたもの



串木野市島平漁協 海の駅  
【ふかまぶし定食+ふかの甘酢かけ】  
※サメを「ひつまぶし」風にしたもの  
サメの天ぷらに甘酢をかけたもの



市来町漁協 市来えびす市場【ふかの竜田揚げ】  
※サメを「竜田揚げ」にしたもの



【ふか煮凝り】  
※サメの郷土料理



江口漁協 江口蓬莱館 【シャークン】  
※サメを「燻製」にし、薄くスライスしたもの



【ふカルパッチョ!】  
※サメをイタリア料理「カルパッチョ」にしたもの