

# 都市部における地元水産物の消費拡大 ～「大隅のさかな」フェアの開催～

大隅地域振興局 林務水産課

## 【背景・目的】

豊かな環境と漁場に恵まれた大隅地域は、県内の水産物生産の29%を担っている県内有数の水産物供給地帯である。しかしながら、県外では、「大隅のさかな」としての認知度が低い状況にある。また、新型コロナウイルス感染症の影響により東京、大阪などの大消費地の飲食店における水産物消費が落ち込み、出荷量・単価ともに下落し、漁業者・水産流通関係者は厳しい経営を強いられていた。

そこで、都市部の飲食店により「大隅のさかな」フェアを実施することにより、ブランド化を推進するとともに「大隅のさかな」の消費拡大を図ることを目的とする。

## 【普及の内容・特徴】

### 1 料理人の集いの開催

都市部のシェフや料理人が集まる「料理人の集い」を開催し、「大隅のさかな」のPRを行い、「大隅のさかな」フェアを実施する参加店舗の掘り起こしを行う。

### 2 大隅のさかなフェア開催

大隅のさかなを利用したメニューを開発していただき、飲食店で「大隅のさかな」フェアを実施することにより、「大隅のさかな」ブランド化を推進するとともに「大隅のさかな」の消費拡大を図る。

## 【成果・活用】

### 1 料理人の集いの開催

コロナ感染症の影響が大きく、多くの人に参加する形式の会合を開催することができなかつたため「料理人の集い」イベントを開催することができなかつた。

### 2 大隅のさかなフェア開催

#### (1) ホテル・レストラン等

関東地区のホテル・レストラン4店舗、関西地区のホテル・レストラン2店舗で「大隅のさかな」フェアを開催した。店内装飾や店舗のHPにより、「大隅のさかな」をPRした。

【関東地区】リバーサイド・レストラン（川崎キングスカイフロント東急REIホテル）

赤坂スクエアダイニング（赤坂エクセルホテル東急）

フライヤーズテーブル（羽田エクセルホテル東急）

コンパス（横浜ベイ・シェラトンホテル&タワーズ）

【関西地区】イタリアン・キッチン「ヴェルデ・カッサ」（ビスキオ大阪ホテル）

カフェ・レストラン「ル・タン」（グランヴィア京都ホテル）

#### (2) 居酒屋等の飲食店等

事業により料理人の周知が図られ、関東地区の1店舗では継続して「大隅のさかな」が開催された。（春と秋の2回、約1ヶ月間、フェアが開催された）

#### (3) 広報誌を活用した情報発信

事業により周知が図られた料理人により、関東地区で発行されている機関誌に掲載された。（機関誌「あっと！日本（令和5年3月号）」掲載）



川崎キングスカイフロント東急REIホテル  
「カンパチのスチーム」



解体ショーも行われた



赤坂エクセル東急「カンパチのお造り」



羽田エクセル東急  
「カンパチの焼きシメ黒酢天寿ソース添え」



横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ  
「カンパチのセビーチェ、黒豚のレバーペースト添え」



ビスキオ大阪ホテル「黒糖ヒラマサのアクアパッツァ」



緑茶を使ったしゃぶしゃぶ出汁は、  
香りや色が良いだけでなく、魚の生臭さを  
とる効果や、除菌効果もあります！

### 大隅産カンパチと桜島大根 の知覧茶しゃぶしゃぶ

鹿児島県は魚の養殖も盛ん。今回  
使用したのは、カンパチの養殖に  
絶好の環境である錦江湾に面した  
大隅産カンパチです。伝統野菜の  
桜島大根は、茹ののった大隅産カ  
ンパチとの相性抜群です！

- おもな食材：
- ・大隅産カンパチ
  - ・桜島大根
  - ★黒酢ポン酢
  - ★鹿児島産の海塩
  - ★知覧茶粉末



首都圏で発行されている機関誌「あっと！日本（令和5年3月号）」掲載