

# 大隅漁業士会による消費拡大イベント ～県庁18階オープニングイベント「大隅の魚color!」～

令和4年4月1日 大隅地域振興局

大隅地区漁業士会は、4月1日（金）から県庁18階「錦江湾無垢食堂」のオープニングイベントとして、大隅の魚を使ったお弁当2種類とお惣菜4種類の販売を、コラボにより姉妹店を含む3店舗で行いました。

「錦江湾無垢食堂」は県内各地の農林水産物を使用し、地産地消をコンセプトにした店舗であり、そのトップバッターということでコラボが実現しました。

イベント初日には、今回のイベントに魚を提供した漁業士4名が県庁18階の店頭に立ち、購入者向けに限定ポーチやメッセージカードなどのノベルティを配布しました。

お弁当とお惣菜はすべて完売し、大好評でした。

また、今回のイベントがきっかけとなり、イベントを開催していただいた店舗から引き続き取引のオファーがあったり、次のイベントの話が出たりと波及効果もありました。





鹿児島県産 大隅の魚color!

販売目的	鹿児島県産 大隅の魚color	大隅の魚color 大隅産	大隅の魚color 大隅産
1 大隅産の魚を味わう		4n1・2・3n	
2 大隅産の魚を味わう 大隅産の魚を味わう		4n1~10n	4n1・2・3n
3 大隅産の魚を味わう 大隅産の魚を味わう	4n1・4・5n	4n1・2・3n	4n1・2・3n
4 大隅産の魚を味わう 大隅産の魚を味わう	4n1・4・5n		4n1・2・3n

※価格状況によって販売魚種が変更になる場合がございます。

### 生産者の思い

**大隅産の魚**

**藤森ようへいさん**  
(志布志市)

シラス(イワシ類の稚魚)は、2枚の網で大きな網を曳く「ハチ網漁」という漁法で獲ります。漁獲したシラスは必ず各個体別で乾燥させ、しらす干しやずしんに加工しています。しらす干しは益ざり(イワシ類以外の雑魚)が少ない特徴が活かされています。できるだけ新鮮な状態で提供させていただきます。

**大隅産の魚**

**瀬川たくやさん**  
(肝付町内之浦)

北國産漁船をしております。内之浦の産卵網は、魚卵の生育により一年を通して様々な魚が獲れます。今回は、一般の方に馴染みが薄く、市場では値が割に安いマイナーな魚をピックアップしました！ぜひ食べて、知ってほしい魚です。

**大隅産の魚**

**坂下なつこさん**  
(隼鷹町)

大隅占のふる里産物というお店で、産地カンパニーヒラササの加工事業を営んでいます。私たちが取り扱っている魚は、自然との共存を考え、産地に配慮することにより持続可能な取り組みをしています。養殖魚を必ずなく食べて頂くことを願っています。






大隅ごちそう無垢弁当



大隅の魚color! のり弁