

錦江町産 「平政(ヒラマサ)の 美味しい話」



**養殖業が盛んな理由は、
その恵まれた環境条件に。**

錦江町の水産業全体に占める養殖業の割合は、全体の9割以上を占めています。(平成27年度市町村民所得推計)

また、養殖業の盛んな錦江湾(鹿児島湾)では、主にブリやカンパチが養殖されており、鹿児島県のブリ生産量は全国シェア20%以上、カンパチは50%以上で、どちらも日本一の生産量となっています。

錦江湾で養殖業が盛んな理由は、その恵まれた環境にあります。年間を通して海水温が高く、酸素をたくさん含んだ新鮮な海水が絶えず流れているため、身の締まった魚が育ちます。

錦江町では、ヒラマサとカンパチ、約15万匹が養殖されています。今回は、養殖から加工・販売まで手掛ける、坂下水産の坂下勝則さん(鳥浜自治会)にお話を伺いました。

「錦江町沿岸は、錦江湾

の中でも入口付近に位置しており、赤潮が溜まりにくく、冬場は南西から吹く風で時化(しけ)るため、身の締まった良質な魚が育つ。以前は、漁獲量が少なく高級魚として取り引きされていたヒラマサも、養殖技術の向上等により身近に食べられるようになった。魚特有のクセが少ないため求める人も増えている。」

しかし、最近では、日本人の魚離れで消費量は年々減り続けています。

平成13年度には1人あたり40・2kg消費してましたが、これをピークに平成27年度には25・8kgまで減少しています。(農林水産省「食糧需給表」より)

せっかく目の前で獲れた新鮮な魚を食べないのは、あったらしか。今回は、錦江町で養殖されている「ヒラマサ」の魅力についてご紹介していきます。