

日本一の
カンパチ生産漁協。
恵まれた環境と
生産技術が生み出す
極上のカンパチ

極上カンパチ

おうかん

海の桜鮫



垂水市漁業協同組合

JF
JF 垂水市





垂水市漁業協同組合

桜島の麓、錦江湾^{*1}の海潟漁港は天然の入り江にあり、そこで営む垂水市漁業協同組合は古くから漁業が盛んで、シビヤカタクチイワシ漁で大いににぎわい、昭和30年頃から「とる漁業より育てる漁業」、へとハマチ養殖からスタートしました。平成元年の台風被害で壊滅的な打撃をうけながらも努力と忍耐、発想力で高額なカンパチの養殖業で大成功。今では垂水市漁協は日本一のカンパチ生産漁協となりました。今後はその名声におぼれず日本一としての誇りを糧に、これからも安心・安全そしておいしい「極上カンパチ 海の桜勘」を提供していきます。

飼育環境保全

漁場の環境保全。環境を汚さない飼料などの開発に努めます。

品質管理

養殖魚の品質均一化・生産の一貫性をめざして特に餌にはこだわります。



トレーサビリティ^{*2}

養殖魚の管理。稚魚から出荷までトレーサビリティによる厳しい管理を行います。

周年出荷

周年を通しての安定した出荷。いつでも新鮮でおいしい「極上カンパチ 海の桜勘」をお客様にお届けします。

鹿児島県桜島の麓、海潟漁港は錦江湾の地形と温暖な気候が養殖に適した豊かな海。

垂水市漁協は4つの理念を柱としこだわりのカンパチ「極上カンパチ 海の桜勘」を生産しています。

*1鹿児島湾は別名「錦江湾」と呼ばれています。 *2物品の流通経路を生産段階から最終消費段階あるいは廃棄段階まで追跡が可能な状態をいい、追跡可能性とも言われます。



養殖に恵まれた飼育環境

地形と温暖な気候が生み出した 最適なカンパチの飼育環境

平均水温22℃、
平均水深120m

平均水温22℃と温かい錦江湾は、酸素を豊富に含んだきれいな海水に恵まれています。平均水深は120mと深く、漁場環境を良好に保つことができます。

豊かな漁場環境を保つ地形

錦江湾に面する約37kmの海岸線を有する垂水市。その温暖な気候と地形がカンパチの養殖に適しています。また、高隈山系の地底から湧き出る豊富な水は、天然ミネラルをバランスよく含みながら錦江湾へ流れ込み、豊かな漁場としての海を保ってくれています。

環境保全の取り組みとして



海上投棄が行われていた焼酎粕のコレステロール低下・免疫賦活・老化防止・疲労回復・抗菌などの作用に着目し、養殖魚の飼料に使用。錦江湾はもとより海全体の環境保全にも努めています。



漁場に与える負荷を軽減 持続的養殖を図ります。

養殖魚には冷凍餌料(タレ、アジ、サバ等)に配合飼料を添加し、ペレット状に固めて与えます。一緒に固形飼料を混ぜ込んだ「MP」とペレット状の「EP」が与えられますが、このEPは水に溶けず沈まないのので食べ残しも少なく海水の汚染も大変少ないので、環境汚染を極力軽減させ、きれいな海の保護に寄与しています。





品質の均一化、生産の一貫性のために餌にこだわる

焼酎粕、鹿児島県産のお茶を使用

垂水カンパチ「極上カンパチ 海の桜勘」の飼料には、焼酎粕や鹿児島県産のお茶が配合されています。お茶を加えるとさらに鮮度が保たれ、ビタミンEが増加し、コレステロール含量が減少しました。また官能検査をおこなった結果、魚臭さがなくなり、身質の透明感が増しました。

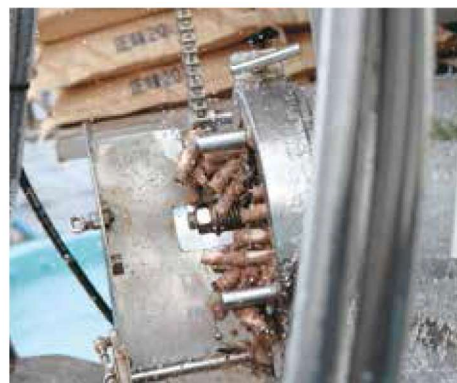
品質の均一化、生産の一貫性のために配合飼料は、オリジナルのものを使用しています。



冷凍餌料(タレ、アジ、サバなど)



鹿児島県産のお茶が入った特別な飼料



漁場への負荷を軽減するため冷凍餌料(タレ、アジ、サバなど)に配合飼料を添加し、ペレット状に固めて与えています。



加工の取り組み(HACCP認証)

とれたての「海の桜勘」をそのまま届ける

危害分析に基づき、健康に悪影響をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質、または食品の状態の発生を防止または排除、もしくは容認できるレベルにまで低減するための工程を決めて、その工程を重点的に管理すること。目的は食品の安全性の向上・食中毒などの食品による健康危害の発生の予防。





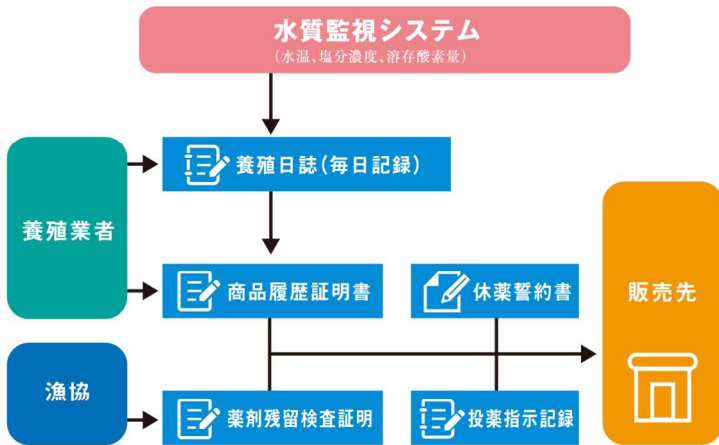
養殖の生産管理と トレーサビリティ



安心・安全なカンパチを目指す

稚魚から出荷まで 生産履歴の情報開示

「極上カンパチ 海の桜勘」の生産基準のもと、養殖業者自ら、生け簀ごとの養殖日誌を記帳します。漁協は、生産管理の徹底を図り、魚病診断や水質検査、薬品残留検査などを行います。品質管理システムに則ったトレーサビリティに取り組み、安全で安心な「極上カンパチ 海の桜勘」を送り出しています。



魚病診断

早期発見、早期治療を行い生残率向上を図り医薬品の適正使用を指導します。寄生虫症、細菌性疾病、ウイルス性疾病診断細菌性疾病の薬剤感受性(細菌培養)等様々です。

薬品残留検査

出荷時には1生け簀1尾の薬品残留検査を実施し、安全性の確保と信頼性向上を図っています。



水質調査

水質状況を把握することによって、適正で効率的な給餌を行い、餌料費の削減と漁場負荷の軽減を図っています。赤潮等の防止にも役立ちます。

加工センター内の流れ

一次加工室

水揚げされて運び込まれた魚の頭と内臓を取り除き、血合いをきれいに洗い流します。



ヘッドカッター-ガッターマシン 血合いの洗浄

二次加工室

フィレマシンの3枚におろされた魚は、それぞれの規格のサイズにカットされ真空パックされます。



フィレマシン 深絞り真空機

計量・梱包室

金属検出器にかけ計量した後、ラベルを貼り氷を入れ、梱包されます。



計量器 トラック出庫口

周年出荷



カンパチ養殖の町「垂水市」

鹿児島県垂水市は、大隅半島の北西部に位置し、温泉が豊富な町として知られています。雄大な桜島を臨む恵まれた錦江湾の養殖漁場では、カンパチ生産が盛んで、垂水市漁協は、単一漁協としては、日本一のカンパチの産地です。「極上カンパチ 海の桜勘」ブランドとして出荷しています。



ブランドカンパチ「極上カンパチ 海の桜勘」

「極上カンパチ 海の桜勘」はかごしまのさかなブランドの認証を受けています。

「かごしまのさかな」は、鹿児島県で生産された養殖ブリ・カンパチについて、品質等が優れ市場や消費者等のニーズに応えられる等、県内生産者のモデルとなるような優れたものを、漁協等からの申請に基づき、「かごしまのさかなづくり推進協議会」が審査・認定するものです。



カマ付き半身1枚

お刺身に、かま塩焼きにと便利に使える切り身です。真空パック冷蔵にてお届けします。さっぱりとくせのない、歯ごたえとプリプリの食感が楽しめます。カンパチのしゃぶしゃぶもおいしいです。



極上カンパチ
海の桜勘

「海の桜勘」まるごと1尾

朝、活きじめたものをすぐに冷蔵にて発送。鮮度抜群!魚臭さもなく身に弾力があり、さっぱりとくせのない、歯ごたえとプリプリの食感が1尾まるごと楽しめます。



皮なし身ロイン

お刺身用に最適な皮なしロインです。そのままスライスしてお刺身にどうぞ。しゃぶしゃぶもおすすめてです。

カンパチは
色んな調理で
楽しめます

美味しい!カンパチレシピ

極上カンパチ
おうかん
海の桜勤

高級魚として知られるカンパチは、刺身で食べられることが多いのですが、様々な料理に使える万能な食材です。カンパチの特徴を生かしたおいしい料理をお楽しみください。



焼 カンパチで作るお手軽フレンチ、皆さんに好まれる味です。

フレンチ風ムニエル

2種類のきのこソース添え

【材料 4人分】カンパチの切り身…4枚(1枚100g)・しめじ…1パック(200g)・青ネギ…適量 (きのこソースA)・バター…大さじ4・白ワイン…大さじ1・生クリーム…1/3カップ・トマトケチャップ…小さじ1・塩こしょう…適量 (きのこソースB)・バター…大さじ4・白ワイン…大さじ1・生クリーム…1/3カップ・カレー粉…小さじ1/2・塩こしょう…適量

【作り方】

- ①カンパチの切り身は、塩こしょうと小麦粉をつける。
- ②サラダ油少々を熱して、バター大さじ2を加え、カンパチを両面焼いて取り出し、油は拭き取る。
- ③しめじはほぐし、②のフライパンにバター大さじ4を入れ炒め、白ワイン大さじ1、生クリーム、トマトケチャップ(又はカレー粉)を入れて煮つめ、塩こしょうと魚にかけ、青ネギの小口切りをちらす。



煮 ヘルシーでもしっかりおいしい女性向けメニュー。

ヘルシー豆乳鍋

【材料 5~6人分】

A/豆乳…2カップ・昆布だし…1カップ・中華だし…大さじ2・薄口しょうゆ…大さじ3

【具】

・カンパチ…刺身用500g・水菜…1束・長ネギ…2本・しめじ…1パック・まいたけ…1パック・しいたけ…1パック・ニンジン…1/2本・もみじふ…1/3本・豆腐…絹ごし1/2丁

【作り方】

- ①刺身用のカンパチを1cmの厚さに切る。
- ②土鍋にAを入れて沸かす。
- ③野菜、カンパチを入れ、火が通ったら、おだしと一緒にいただく。お好みで一味唐辛子、ゆず胡椒を添える。



揚 ふんわりした衣がカンパチの旨味を引き立てます。

ふんわりフリッター

【材料 4人分】カンパチ…100g×4枚・塩こしょう…少々(フリッター衣)・小麦粉…50g・塩…少量・卵黄…1ヶ・水…大さじ2・サラダ油…小さじ1・卵白…1ヶ分

【作り方】

- ①カンパチは骨と皮を除き、塩とこしょうを振って下味をつける。
- ②ボールに小麦粉、塩、卵黄、水、油を入れて泡立て器で粘りが出るくらいによく混ぜ、30分程おく。
- ③水気のないボールに卵白を入れてたたく泡立て、②に加えてさっくりと混ぜる。カンパチを入れてたっぷりつけ、170℃に温めた油で、2~3分両面を返して揚げる。
- ④皿にトマトソースかトマトケチャップを敷き、カンパチのフリッターをのせ、あればブロッコリーやマッシュポテトを添える。



焼 カンパチの新しい食べ方、おすすめメニュー

かんかん焼き

【材料(味噌風味) 1人分】カンパチの切り身 70g・キャベツ…3枚・ニンジン…15g・ピーマン…1/2ヶ・白ネギ…1/4本・きくらげ…1枚(味噌ダレ)・軽く煮立たせ冷ます。

・にんにく…1片(すりおろし)・みそ…15g・酒…大さじ1

・砂糖…大さじ1/2・サラダ油…大さじ1・バター…大さじ1

【作り方】

- ①カンパチに酒・塩で下味をつけ、野菜をせん切り、にんにくをすりおろし、味噌ダレと合せて、軽く煮立たせ冷ましておく。
- ②サラダ油でカンパチを両面焼き、野菜をサッと炒める。
- ③一度、カンパチを取り出し、②の野菜を全体に広げ、カンパチをもどして、味噌ダレをのせる。白ごまを振り、バターをカンパチにのせ、カンパチと野菜を混ぜながらいただく。



生 カンパチフライとすし飯の相性が満足のおいしさに。

フライの裏巻き寿司

【材料 4人分】すし飯…1合分・焼きのり…2枚・レタス又は青じそ…2~3枚・カンパチのフライ…4~6本・マヨネーズ…適量・アボカド…1/2ヶ分・白ごま・黒ごま…適量

【作り方】

- ①刺身用のカンパチを1cm角、長さ10cmに切りフライにする。
- ②巻きすの上に、のりより大きめのクッキングペーパーを敷き、のりをのせ、すし飯の1/4量を端まで均等に掛け手早く裏返しておく。
- ③中央から少し手前にカンパチのフライを一列にのせ、マヨネーズをぬり、レタス、青じそをのせ、アボカドを手前から巻く。
- ④パットにごまを掛け③のペーパーをはずし、コロコロと回しながらゴマをたっぷりつけ、適当な大きさに切る。お好みで醤油を添える。



揚 外はカリッと中はふわふわジューシー。新しい美味しさです。

ジューシー唐揚げ

【材料 10個分】カンパチ…200g A/濃口しょうゆ…大さじ2・おろしにんにく…大さじ1

おろし生姜…小さじ2・酒…大さじ2

(衣)小麦粉…大さじ4・水…50cc・白ごま…大さじ3

黒ごま…大さじ3・揚げ油…適量

【作り方】

- ①カンパチを一口大の大きさに切り、Aの漬けダレに15分漬けておく。
- ②ボールに小麦粉を入れ水で溶き、①のカンパチに衣を付ける。
- ③白ごま、黒ごまを混ぜ合わせて②に付け、160℃の揚げ油で揚げる。※ごまが油の中で弾けやすいため注意してください。



焼 香ばしくてしかもふわふわ。皮もパリッと美味しい逸品。

ふわふわステーキ

【材料 1人分】カンパチ…120g A/オリーブオイル…大さじ1・バター…大さじ1・ハーブソルト…少々(ソース)バルサミコ酢…50cc・酒…50cc・はちみつ…大さじ1 ブラックペッパー…少々・ミニトマト…3個

【作り方】

- ①カンパチの両面に軽く切り込みを入れハーブソルトをふりかける。
- ②熱したフライパンにオリーブオイル、バターを入れ①のカンパチの両面、側面をこんがり焼き色がつくように焼く。
- ③お皿に盛り、同じフライパンにAを入れソースを作る。ソースが煮詰まる直前に火を止め、みじん切りにしたミニトマトを軽く混ぜ合わせ、カンパチにかける。



生 刺身の味が楽しめる、地元ではご当地丼としても大人気。

カンパチの漬け丼(刺身)

【材料 2人分】

ご飯…180g・カンパチの刺身…20切れ

A/しょうゆ…大さじ1・みりん…大さじ1/2・料理酒…大さじ1

いりごま…適量・しそ…1枚・刻みのり…適量・わさび…適量

【作り方】

- ①ボールに調味料Aを全て入れ混ぜ合わせる。
- ②①にカンパチの刺身を10分くらい漬ける。
- ③丼ぶりにご飯を入れ、②のカンパチの刺身、ごま、わさび、刻みのり、しそを盛りつけたらでき上がり。



蒸 「海の桜勤」の旨味がギュッと凝縮さっぱりでヘルシー。

さっぱりセイロ蒸し

【材料 2人分】

カンパチ…80g

A/ごま油…大さじ1・黒酢…小さじ2・濃口しょうゆ…小さじ2

レタス…2枚・深ねぎ…15cm・しめじ…適量・パプリカ…適量

【作り方】

- ①カンパチは0.3mm厚のそぎ切りにし、Aに15分漬けておく。
 - ②蒸籠にレタスを敷き、①のカンパチ、付け合わせの野菜等を中火で7分程度蒸す。(蒸籠の大きさに応じ加熱時間はことなる可能性があります)
- ※ポイントはカンパチの下に深ねぎを敷いたり、間に挟んだりするとカンパチが香ばしいです。



垂水市漁業協同組合の概要

沿革

- 垂水村漁業組合:明治43年5月8日創立
- 垂水町漁業協同組合:昭和24年民主的に発足
- 垂水市漁業協同組合:昭和33年10月市政施行
- 垂水市漁業協同組合:平成6年5月信用事業を「鹿児島県信用漁業協同組合連合会」に事業譲渡

概況(平成28年4月30日現在)

- 【組合員数】/611名(正組合員391名(内女性44)・準組合員220名)
- 【役員数】/12名(理事9名・監事3名)
- 【職員数】/24名(男性16名・女性8名)
- 【漁業種別経営体数】
 - ・魚類養殖業…46経営体
 - ・小型底曳網…10経営体
 - ・小型巻網…2経営体
 - ・刺網…59経営体
 - ・延縄…21経営体
 - ・雑漁業…30経営体
 - ・一本釣…146経営体
 - ・その他漁業…35経営体
- 【漁船数】
 - ・1トン未満…132隻
 - ・5トン未満…313隻
 - ・5トン以上…155隻
 - 合計…600隻
- 【養殖の状況】
 - 漁場…平均水深 約120m(浅場67m・深場153m)
 - 生け簀の規格…8m×8m×8m角
 - 許可台数…587台

漁場改善計画認定

垂水市漁業協同組合では、1999年に施行された「継続的養殖生産確保法」に基づき、養殖業の安定的発展とともに消費者の皆様にご安心してお買い求め頂けるよう、養殖漁場を良好に保ち、持続的な漁場利用を図るため、全国に先駆けて自主的な改善計画を作成し、鹿児島県の認定を受けています。

漁協食堂「味処桜勤」の経営

女性組合員を中心としたスタッフで漁協食堂「味処桜勤」を経営。カンパチを中心に新しい食の提案も大きなテーマに掲げ、日々新しいレシピの開発にも取り組んでいます。

味処桜勤



アクセス情報

国道220号線沿いにある海潟漁港の道路案内表示板に従って、海潟漁港に入るとすぐに港と海が見えます。垂水市漁協は、左手の奥にあります。建物に向かって進んでください。



交通アクセス情報(所要時間目安)

- 鹿児島市中心部から(フェリー使用)……………約80分
- 空港から……………約90分
- 垂水フェリー(乗船時間)……………約35分
- 桜島フェリー(乗船時間)……………約15分



噴煙を上げる桜島



千本イチヨウ



猿ヶ城溪谷



高峠つつじヶ丘公園



垂水市漁業協同組合

〒891-2101 鹿児島県垂水市海潟643-6

TEL.0994-32-1165(代) FAX.0994-32-3209

Email info@tarumizugyokyou.com

www.tarumizugyokyou.com