

## 日本農業遺産日南かつお一本釣り漁業保全推進協議会と 連携した県産水産物 PR プロモーション活動報告

宮崎のさかなビジネス拡大協議会は、県産水産物の PR・販路拡大事業の一環として食育・地産地消推進活動を実施しています。

本年度は、「日本農業遺産日南かつお一本釣り漁業保全推進協議会」と連携し、南九州大学の管理栄養士を目指される学生さん達にカツオの捌き方の実習や製品化されている「かつおしょうゆ節」「かつおカレー」「かつおチップス」などを試食してもらい、本県カツオがすぐれた食材であることを体験していただきました。

### 【実習概要】

- 1 実施日 令和3年11月1日
- 2 実施場所 南九州大学 調理室
- 3 講師 ホテル丸万 松尾 禎久氏
- 4 参加者 南九州大学 職員3名、管理栄養学科2年生48名（一部リモート参加）  
など

### 【実習風景】

多くの学生さんは、カツオ程の大きな魚を処理するのは初めてのようでしたが、チャレンジされた学生さんは、講師の方の助言を受けながら皆さんきれいに捌くことができました。

見学される学生さん達も動画を撮られるなど興味深そうでした。



自分たちで捌いたかつおの刺身と一緒に「日本農業遺産日南かつお一本釣り漁業保全推進協議会」が用意された「かつおしょうゆ節」「かつおカレー」「かつおチップス」なども試食していただきました。かつおの加工品は初めて食される学生さんが多かったようですが大変好評でした。



## 【今後の取り組み】

今回は、管理栄養士を目指されている南九州大学の学生さんに「宮崎で水揚げされるかつおが如何に優れた食材であるか」を実体験していただくことが目的でした。

続けて、今回実習していただいた学生さんには「新しいかつお料理レシピ」の開発にチャレンジしていただき、かつおをより身近な食材として感じていただくこととしています。

更に、「新しく開発されたかつお料理」の中で高く評価されるものについては、販売店や料理店などとコラボも検討していきます。

---

連絡先 宮崎のさかなビジネス拡大協議会(宮崎県漁業協同組合連合会内)

TEL:0985-28-6111

E-mail:[tanaka@freshbrand.jp](mailto:tanaka@freshbrand.jp)