

牡蠣好き必見！ 第9回 日豊海岸岩ガキまつり開催中



大分県の佐伯市・宮崎県の延岡市・門川町・日向市の3市1町で、それぞれ共通する水産資源である「岩ガキ」を用いて食を通じた観光振興に繋げる「第9回日豊海岸岩ガキまつり」が8月末まで開催中です。

日豊海岸の豊かな海で育ち、大きく濃厚な味が楽しめる岩ガキを新たな特産品として売り出すため、関係市町が共同して魅力を発信。秋冬の「東九州伊勢えび海道」とともに、日向灘、豊後水道の海の幸を地域でPRすることが目的です。

日豊海岸岩ガキまつり実行委員会（実行委員長：日向市観光協会山本専務理事）によると昨年は過去最高の2万1,820食の利用があり、今年は2万5千食を目指すとしています。今年は参加店も24店舗となり、抽選で伊勢えびなどが当たるキャンペーンを実施中。大粒でクリーミーな味わいの旬の岩ガキを、ぜひお召し上がりください！

【宮崎県の岩ガキ養殖】

本県の岩ガキ養殖は、沿岸漁業経営が不安定になっている中、地元漁協からの新漁法導入の要望を受け、東臼杵農林振興局の水産業普及指導員が、悪天候に影響されにくくコストが少ないことに着目し、延岡市、門川町、日向市の漁業者・市町と連携し、平成23年から技術導入に取り組んだのが発端です。試行錯誤を繰り返しながらも養殖マニュアルの策定、東九州自動車道開通による誘客拡大を視野に商工観光サイドとの連携、漁業権の知事免許を経て、生産・出荷実現に至りました。

県北地域では9経営体（専業3経営体）が天然採苗方式の岩ガキ養殖を



行い、年間約30トンの生産実績となっています。現在では、岩ガキ養殖は日南市や串間市にも普及し、宮崎市や日南市では、マガキの人工種苗を導入した養殖経営体もいらっしゃいます。

特に天然採苗方式では、毎年の採苗器を投入するタイミング、岩ガキを食害するヒラムシ対策、殻磨きや衛生対策など無給餌養殖とはいえ気の抜けない作業

が続きます。水温変動や栄養塩の状況により成長や身入りも異なってきます。更なる養殖技術の向上と販売強化への取組を期待しています。宮崎のさかなビジネス拡大協議会では、関係機関・団体等と連携し、商品の新たな生産又は販売方式の導入、販路開拓やPR等の取組を支援して参ります。



【ひむか遊パークうみウララ「地どれ海幸井合戦2023」や「めいつ美々鰯料理フェア」が開催！】

ひむか遊パークうみウララ（北浦・南浦・島野浦）エリア内の飲食店（6店舗）で、「**地どれ海幸井合戦2023**」が開催中です。エリア内の新鮮な魚介類を、各店舗が趣向を凝らした海鮮丼を堪能することができますので、ぜひご家族やご友人などと一緒に楽しみください。期間：4月29日（土）～6月30日（金）

価格：2,500円（税込）

内容：新鮮な魚介類を使用した海鮮丼・汁物
・小鉢 ※要事前予約※



めいつ美々鰯料理が堪能できる「**めいつ美々鰯料理フェア**」が今年も開催中です。期間中はめいつ美々鰯御膳が1,300円（税込）でお召し上がりになります。プラス500円でワンランク上の味わいが堪能できる「めいつ美々鰯 三ツ星御膳」へ変更可能です。是非この機会に「美々鰯」「美々鰯 三ツ星」をご賞味ください。

【期間】5月10日（水）～6月11日（日）

【提供店】 南郷町内5店舗

■宮崎のさかなビジネス拡大協議会