

旬のさかな

春、2～3月頃になると黒潮に乗ってやってきたカツオが全国に先駆けて宮崎県で水揚げされるようになります。カツオは昔から貴重な水産資源として多くの家庭で食され「初鰹」や「戻り鰹」など季節により呼び名を変え親しまれてきました。地元では、主に、やわらかくもちっとした食感がとてもおいしい“刺身”や“たたき”をはじめ、様々な料理にして食べられ、タウリン、ビタミンA・D・B1・B2等が多く含まれているため、健康には欠かせません。

日南（にちなん）市は古くから飢肥杉（おびすぎ）や漁業を中心に栄え、中でもカツオは「近海カツオ一本釣り漁業日本一」を誇り、重要な主幹産業となっています。毎年2月から4月は屋久島・奄美大島近海で漁獲したカツオを大堂津（おおどうつ）港、目井津（めいつ）港、外浦（このうら）港などの母港に水揚げし、出荷しています。

