

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

鹿児島県枕崎市
が応援するふるさと名物

かつおのまち
「枕崎」が育む
かつお節をはじめとした食の宝庫

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

平成29年11月24日

地域の
プロフィール



鹿児島県枕崎市



枕崎市は、薩摩半島の最南端に位置し、風光明媚な豊かな自然に恵まれ、日本一の「かつおのまち」として全国でも有数の港町で、枕崎漁港(特定第三種漁港)は開港指定を受けており海外船も入港しています。また、本土最南端の始発・終着駅を有している旅情豊かなまちです。

「かつおのまち」として、古来の伝統と最新技術で製造された生産量日本一の「かつお節」をはじめ、枕崎漁港に水揚げされるカツオを使用した「枕崎ぶえん鰹」や「かつおのたたき」、また、枕崎鰹船人めしや昆鰹枕崎鰹大トロ丼、かつおラーメンなど全国に誇れる食の宝庫でもあります。

このほか、かつおに関連する各種商品も多数取り揃えており、「かつおのまち」として一流、日本一を目指しています。

1

主な地域資源



かつおの
ピンタ料理



かつおの塩辛



かつおの腹皮

鰹がいっぱい！



枕崎ぶえん鰹
応援キャラクター
ブエンマン

◆かつお・かつお節

かつおのまち「枕崎」には、全国に13か所しか指定されていない特定第三種漁港である枕崎漁港で水揚げされたカツオを原魚とした様々な商品があります。



代表的なものとして、生産量日本一を誇り、300年以上に渡り引き継がれた「かつお節」は、出汁の原料として広く利用されるほか、削り節として冷ややっこやたこ焼き、お好み焼きに添え、豊かな風味や味の奥深さを出すために利用されています。また、和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたことを機に世界でも出汁文化が広まり、かつお節の需要は高まっています。

このほか、「枕崎ぶえん鰹」や「かつおのたたき」などの生食としてのかつおや多くのかつお加工品とともに、かつおを使用したご当地グルメも人気があり、かつおの全てを食することができるまちです。

また、全国的に端午の節句に飾られるこいのぼりについては、枕崎市ではかつおのぼりが多く、毎年「枕崎新春かつおジョギング大会」が開催されるほか、「枕崎ぶえん鰹」の応援キャラクター「ブエンマン」でPRを図るなど「かつお」を中心に賑わっています。

2

ふるさと名物 1



◆ 枕崎鰹節



枕崎鰹節は、厳しい品質管理のもとに歴史と伝統を誇る製法で、地元鹿児島県枕崎市の鰹節製造工場で作られており、平成22年6月には地域団体商標にも登録されています。

製法、品質など厳しい産地の規格に合格したかつお節のみが「枕崎鰹節」の認定を受けることができるのです。

300年以上に渡り引き継がれ、積み上げてきた伝統技術と食する人の声が最高峰最高品質でありながら、親しみやすく長くご愛顧頂ける枕崎鰹節を作り上げてきたのです。

また、(財)食品産業センターの「本場の本物」に認定された枕崎鰹節の本枯れ節は、枕崎で生産されるかつお節のうちわずか3%と希少ではありますが、厳選された良質のかつおだけを原料とし、製造工程でも手間を惜しまず時間をかけて熟成されたものだけが、品質と機能性を評価された最高級品として扱われています。

2

ふるさと名物2



枕崎ぶえん鰹



かつおのたたき



枕崎鰹船人めし

◆ 「枕崎ぶえん鰹」、「かつおのたたき」をはじめとするかつお関連商品群

「枕崎ぶえん鰹」は、一本釣りした鰹を船上にて生き〆（血抜き）したあと急速冷凍しており、弾力性のあるモチモチとした新食感の歯ごたえ生臭さのないさわやかな味を堪能でき、鮮やかな赤みが食欲をそそります。

また、「かつおのたたき」についても「枕崎ぶえん鰹」を使用したものや炭火焼によるものなど各種のたたきがあります。

このほか、かつおの腹皮（カツオの腹の身の部分。カツオの部位の中で一番脂がのっている。）や珍子（ちんこ。かつおの心臓部分。）、かつおの塩辛など多くのかつお加工品も揃っています。

更に、枕崎は食のまちとしても有名で、枕崎鰹船人めしや昆鰹枕崎鰹大トロ丼、かつおラーメンなどかつおを使用したグルメも満喫できます。

このように、枕崎とかつおとは密接に関連しており、枕崎市はかつお関連商品を積極的に応援し、PRしています。

◆11月24日は「いいふしの日」毎月24日は「ふしの日」

枕崎市では、「食のまちづくり」の取り組みの一環として、生産量、品質ともに日本一を自負する「かつお節」を活用した新製品開発やPR活動など様々な事業を展開し、かつおのまち枕崎のイメージアップにつなげるため、11月24日を「いいふしの日」、毎月24日を「ふしの日」として制定しました。

11月24日には、鹿児島空港でPRイベントを実施し、枕崎市内でも記念イベントが行われるほか、毎月24日には枕崎市内の複数のかつお節販売店が特売日となり、また、小中学校の給食ではかつお節を使用した給食が提供されるなど市全体で盛り上げています。



ふしの日給食のメニュー

◆こどもの日かつおまつり

子どもの日と初鯉の時期が重なることから、子供の健やかな成長を枕崎特産の縁起魚「かつお」にあやかろうと始められた祭りです。5月4日、5日に開催され、かつお一本釣り大会やかつお節削り大会など枕崎ならではの催し物が開催されます。



かつお一本釣り大会

◆枕崎鰹節大使・ジュニア大使

枕崎水産加工業協同組合では枕崎鰹節の良さを全国に広く伝えるために、キューバ出身のタレントSHEILAさんら枕崎市ゆかりの6個人・団体に「枕崎鰹節大使」を委嘱しています。

大使からイベントなどでPRに使いたいと要請があれば商品を提供し、枕崎とかつお節の良さを発信して頂きます。

大使はこのほか東京農業大学名誉教授の小泉武夫さん、元大相撲行司・木村庄之助の山崎敏廣さんやタレントの「猫ひろし」さんなどが任命されています。

また、ベストセラー書籍「はなちゃんのみそ汁」に登場する安武はなさんを枕崎鰹節ジュニア大使に任命いたしました。

毎朝かつお節を削ってダシをとり、みそ汁をつくるというはなさん。

父親の信吾さんとともに、幼稚園や保育園を訪ねて鰹節でみそ汁をつくるなどの食育活動もされており、枕崎水産加工業協同組合では要望に応じてかつお節を提供するといった支援をおこない枕崎とかつお節の良さをPRしていただきます。



枕崎鰹節ジュニア大使の安武はなさん(中央)

◆枕崎市かつお鮮魚販路対策協会

枕崎市、枕崎市漁業協同組合及び枕崎市かつお公社が一体となり、かつお鮮魚等を広く消費者に紹介し、かつお等の認識と理解を深め、販路拡大を図るとともに、新商品を開発することを目的とし「枕崎市かつお鮮魚販路対策協会」を設立し、多くのかつお関連商品を開発・販売しています。



開発された新商品

◆さつま鰹節協会

鰹節の三大産地の2つの産地である鹿児島県薩摩半島の枕崎市及び指宿市と両市内の水産加工業協同組合、漁業協同組合が一体となり、さつま鰹節の普及、宣伝を図ることを目的に「さつま鰹節協会」を設立し、様々な地でのPR活動やかつおパックの配布事業などを行っています。



東京でのPR活動