



くろぶたねっと通信



<http://www.kurobuta.net/>

くろぶた.ねっと

検索

TEL 099-265-6950 FAX 099-833-3060

e-mail info@kurobuta.net

営業時間 インターネット▶24時間 お電話▶9:30～18:30 (土日祝除く)

テーマ

鹿児島夏の魚

■トコブシ (床伏)

トコブシは、鹿児島県が定める「かごしま旬のさかな」のうち「夏の魚」に選ばれています。旬は、6～8月となっており、主な産地は熊毛地区です。見た目は、アワビを小さくしたような形ですが、殻のふちに沿って6～8個の穴が一行に並び、アワビとは別種です。アワビと比べると身は柔らかめで、刺身の他、殻焼きを含め煮てもおいしいです。種子島ではナガラメと呼ばれ、刺身のほか、味噌漬けにされ特産品となっています。この夏に、高級食材のトコブシを是非、ご賞味ください。



■キビナゴ (黍魚子)

キビナゴは鹿児島県が定める「かごしま旬のさかな」のうち「夏の魚」に選ばれています。盛漁期は5月～6月です。主な漁場は北薩地区、南薩地区、甑島周辺。キビナゴには

EPA (エイコサペンタエン酸)が多く含まれ、成人病の予防にもなるといわれています。古来から手開きした刺身を酢味噌で食べる鹿児島の郷土料理には欠かせない一品です。塩焼き、煮付けやフライにしても旨く、野菜や豆腐と一緒にサッと煮てポン酢で食べるチリ鍋は、暑い夏にも一興です。キビナゴで暑い夏を乗り切りましょう!



[鹿児島県 地産地消サポーター通信より転載]