

～沖永良部島のセリ～



沖永良部島の漁師さんたちが獲った魚介類の多くは、鹿児島や沖縄へ送られますが、セリにもたくさん魚介類が並びます。

セリは、月曜日から土曜日までの朝9時から行われていて、特にこれからの時期は、マグロやアオダイ、ネバリなどの魚が旬を迎えるほか、イセエビや夜光貝なども多く水揚げされます。

時には、ナポレオンフィッシュなどの珍しい魚も水揚げされることがあるので、興味のある方は見学してみたいかがでしょうか。



かごしまのさかな.com

鹿児島県漁業協同組合連合会

「かごしま旬のさかな」って知っていますか。魚のさばき方や漁師さんの食べ方、漁法など、魚に関する情報が満載。地魚を食べられるお店や直売店も紹介。まずは、のぞいてみては。

かごしまのさかな.com

検索



鹿児島市中央卸売市場魚類市場

タミン類といった栄養素の宝庫。中でも注目されているのが人体に不可欠な「必須脂肪酸」のDHAとEPAです。体内で作ることができないため、常に食品から補給する必要があります。認知症予防や動脈硬化予防、脳の働きの促進など効果はさまざま。

「豊富な栄養素は魚の良さの一つ。食べることで以外にも魚は楽しめます。地魚を探しに県内を巡ったり、市場の体験ツアーや水族館に行ったり、親子で魚をさばいてみたり、旬の魚で季節を感じたり。そうすれば魚がもっと身近に感じられるかもしれませんよ」

魅力的な鹿児島の魚。食べないなんてもったいない！まずは知ることから始めませんか。

鹿児島魚市場ツアー

by鹿児島県ホテル旅館組合青年部



鹿児島市中央卸売市場魚類市場で、遠洋、近海、沿岸の多様な魚や競りの様子を、間近に見学できる1時間程度の体験型ツアー。試食もあり、ガイドの解説もリアルで面白い。ツアー終了後は、魚市場で朝食を楽しむのもおすすめです。

●開催日時：11月末までの毎週土曜日 早朝7：00（6：45集合）

●参加料：大人2,000円、小人1,000円

◎申し込み・問い合わせ先

南薩観光G S E ☎099-298-9880