

宮崎県におけるほろ酔いカンパチと 五ヶ瀬ぶどう桜舞カンパチ(AUBE)の取組について

宮崎県北部では、小規模経営体による魚類養殖が行われており、その主体はカンパチ養殖となっている。

カンパチの魚価安を受けて、焼酎かす又はぶどう絞りかすを餌に添加し、肉質の品質向上による高付加価値化を図ることを目的としてブランド化に取り組んだ。

産業廃棄物の有効活用ということで地球に優しい取組でもある。

ほろ酔いカンパチ

- ・焼酎の生産サイクルに合わせ10月～翌7月の間に焼酎かすを餌に添加しMPで給餌
- ・焼酎かすは液状で、麦、トウモロコシ、芋といろいろな種類を用いている。
- ・養殖魚は粘液のぬめりが多く、餌食いが良い。
- ・焼酎メーカーとタイアップし、季節限定及び個人販売を行っている
- ・8～9年と長期に渡って取り組んでおり、品質向上を実感している



五ヶ瀬ぶどう桜舞カンパチ(AUBE)

- ・ワイン製造の際に出るブドウ果皮粉末を餌に添加しMPで給餌
- ・ブドウ果皮は乾燥粉末加工して利用しており、1年中利用可能
- ・出荷前に給餌（30回給餌）
- ・血合肉の時間経過に伴う変色がしにくく、魚臭さが軽減。
- ・一定の高付加価値をつけた価格で販売を行っている。
- ・ワイン解禁に合わせた発売等、ワイナリーとコラボ企画を実施
- ・市場価格の変動の影響を受けにくくなった

課題及び今後

- （ほろ酔いカンパチ）
- ・引き続き取組を継続して高品質の魚を作る
- （五ヶ瀬ぶどう桜舞カンパチ）
- ・県内だけでなく県外へも広くPRし、生産量を安定させたい



本会場のS3-19にて、五ヶ瀬ぶどう桜舞カンパチを出展しています