くまもとの養殖魚

熊本県内ではマダイ、ブリ、トラフグなどを適正な方法で養殖し、その魚が安全であることをきちんと証明できる養殖業者について、熊本県と熊本県漁業協同組合連合会が「この業者さんが育てた魚なら安全・安心ですよ。」ということを、消費者に保証する「熊本県適正養殖業者認証制度」があります。
くまもとの豊かな海で丹精込めて育てられた安全・安心な養殖魚です。

マダイ

味も色も特別仕様

養殖の時期
おすすめ時期

養殖

地方名
マダイ

肉質・味
養殖魚は年間を通じて脂の乗り具合が一定であることから需要が多い。

調理方法
刺身、塩焼き、煮付け、ムニエル、干物 等

主な養殖海域	大きさ（流通サイズ）	主な産地	養殖の方法	流通	生産量（枚数、トン数、キログラム数等）（H23農林水産統計）
有明海 八代海 天草灘	30～70cm	天草上島、天草下島、芦北地先、上天草市、天草市、芦北町、津奈木町	海上小割式生簀	活魚、鮮魚、加工	8,789トン

ブリ

これって天然？と間違う位おいしいかも

養殖の時期
おすすめ時期

養殖

地方名
ブリ、ハマチ

熊本県海水養殖漁業協同組合では養殖ブリを「天草ブリ」としてブランド化

調理方法
刺身、塩焼き、煮付け、ブリ大根 等

主な養殖海域	大きさ（流通サイズ）	主な産地	養殖の方法	流通	生産量（枚数、トン数、キログラム数等）（H23農林水産統計）
八代海 天草灘	（3～6kg）	上天草市、天草市、芦北町、津奈木町	海上小割式生簀	鮮魚、加工	7,605トン

トラフグ

時には贅沢に食べてみたい

養殖の時期
おすすめ時期

養殖

地方名
トラフグ

調理方法
刺身、鍋もの、唐揚げ、ヒレ酒等

主な養殖海域	大きさ（流通サイズ）	主な産地	養殖の方法	流通	生産量（枚数、トン数、キログラム数等）（H23農林水産統計）
八代海	30cm程度（1kg程度）	上天草市、天草市、芦北町、津奈木町	海上小割式生簀	活魚、鮮魚、加工	フグ類　537トン

シマアジ

ぜひ一度食べてみて

養殖の時期
おすすめ時期

養殖

地方名
シマアジ

調理方法
刺身、塩焼き、煮付け 等

主な養殖海域	大きさ（流通サイズ）	主な産地	養殖の方法	流通	生産量（枚数、トン数、キログラム数等）（H23農林水産統計）
八代海 天草灘	30～40cm（1～3kg）	天草市	海上小割式生簀	鮮魚	490トン

クロマグロ

養殖の時期
おすすめ時期

取揚げ施設内のクロマグロ

養殖

地方名
クロマグロ

調理方法
鮨、刺身、塩焼き 等

知っ得
●天然資源保護の観点から、完全養殖の技術開発が期待されている。

主な養殖海域	大きさ（流通サイズ）	主な産地	養殖の方法	流通
八代海、天草灘	数10kg～	天草市	大型の海上円形筏	鮮魚

クルマエビ

熊本県は養殖のパイオニア

夏エビ出荷時期
冬エビ出荷時期

養殖

地方名
クルマエビ

肉質・味
52ページを見てね

調理方法
刺身、天ぷら、フライ、塩焼き

知っ得
●平成元年に「熊本県の魚」に指定。
●明治時代からの畜養から発展してきた。

主な養殖海域	大きさ（流通サイズ）	主な産地	養殖の方法	流通	生産量（枚数、トン数、キログラム数等）
有明海、八代海、天草灘	25～50g	上天草市、天草市	全築堤、半築堤、陸上養殖	活魚	（H23農林水産統計）283トン

真珠アコヤガイ

天草では美しいものが取れる

養殖の時期
出荷時期

知っ得
●近年は真珠を取り出した後の貝柱部分が、食材として一般的に流通しており、煮付け等で食されている。

養殖

主な養殖海域	大きさ（流通サイズ）	主な産地	養殖の方法	流通	生産量（枚数、トン数、キログラム数等）
天草上島、天草下島地先、有明海、八代海、天草灘	商品サイズは主に直径6～8mm	天草市	垂下式	装飾品	（H23農林水産統計）498kg

イワガキ

デカさにビックリ！味にビックリ！夏が旬のカキ

養殖の時期
出荷時期

PR
天草郡苓北町では、地元で養殖したイワガキを「天領イワガキ」（生食用）として出荷。

知っ得
●春から夏にかけて入荷してくるもので「夏がき」とも呼ばれる。
●マガキ同様、タンパク質、脂質こそ少ないものの鉄分、カリウムなどの無機質、各種ビタミン類が豊富。

肉質・味
独特の渋みと、濃厚な旨味がある

調理方法
生食、焼きがき、蒸しがき、カキフライ

主な養殖海域	大きさ（流通サイズ）	主な産地	養殖の方法	流通
天草灘	殻長20cm	天草郡苓北町	垂下式	活魚、加工

養殖

名前の由来
岩などにくっつくカキ、もしくは岩のようなカキ

ヒオウギガイ

世界中で最も色彩豊富な美しい貝

養殖の時期
出荷時期

貝柱が大きく良い出汁が出るので浜焼きがお勧め。

知っ得
●貝殻の色は赤、橙、黄、紫などで、1個体は単色だが個体によって変異に富んでいる。
●タウリンが豊富に含まれているので、脳の働きや目の働きを活発にしたり、疲労回復や免疫力向上にも効果があるといわれる。

肉質・味
ホタテよりも味が濃く甘みが強い

調理方法
焼き貝、刺身、酒蒸し、フライ、炊き込み御飯

主な養殖海域	大きさ（流通サイズ）	主な産地	養殖の方法	流通
有明海、天草灘	殻長10cm	天草市、上天草市、天草郡苓北町	垂下式	活魚、加工

養殖

名前の由来
貝の形や色を古代にヒノキ材の薄板を束ねて作った扇である桧扇に例えたもの

クマモトオイスター（シカメガキ）

熊本県水産業の期待の星

養殖の時期
出荷時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

地方名
クマモト・オイスター

名前の由来
戦後のアメリカで熊本県から出荷された種ガキを元に養殖され「クマモト」と呼ばれブランド化された。原産地は八代市鏡町地先。

肉質・味

一般的なマガキに比べ、小粒でクリーミーな味わいでおいしい。

調理方法

生食

知っ得

●日本では熊本独自のカキとして「くまもとブランド」の確立を目指して、試験養殖等の様々な取り組みを展開中。
●現在、熊本県産は熊本県内だけで流通している貴重な味。

主な養殖海域
有明海、八代海、天草灘

大きさ
（流通サイズ）
規格
殻高：60～70mm
殻長：40～50mm
殻幅：25mm以上

主な産地
上天草市、天草市、芦北町、水俣市
八代市、宇城市

養殖の方法
垂下式（かご）

流通
殻付き生食用カキ

生産量
（枚数、トン数、キログラム数等）
（H22農林水産統計）
約19千個（H23年度）

ヒトエグサ

天草で最も盛んな海藻養殖
味噌汁に入れると磯の香りたっぷり

漁の時期
収穫時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

肉質・味

・代表的な食べ方として乾燥わかめのように、味噌汁やお吸い物など汁物の具にして食べる。
・その他、卵焼きに混ぜたり、てんぷらにしたり、海藻サラダの具にしたり、煮詰めて佃煮にしたりと様々な料理に使用する

調理方法

汁物の具　佃煮　サラダ

知っ得

●一般に「アオノリ」の名称で市場へ流通している。
●「のりの佃煮」には、ノリよりヒトエグサを用いた方がやわらかい佃煮ができ、その芳香もヒトエグサの方が優れていることから、一般にヒトエグサを元に生産されている。

養殖

地方名
アオサ

名前の由来
葉の断面が一層の細胞で構成されていることから

主な養殖海域
八代海、天草灘

大きさ
（流通サイズ）
10～20cm（生）

主な産地
天草市新和町・河浦町・牛深町、天草郡苓北町

養殖の方法
ひび建て式

流通
加工

ワカメ

低カロリーなダイエット食品

漁の時期
収穫時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

肉質・味

・味噌汁などの汁物の具としてよく使われる。
・他に酢の物、炒め物、サラダ、地域によっては天ぷら等幅広く料理される。

調理方法

汁物の具　酢の物　炒め物　サラダ

知っ得

P67を見てね

養殖

P67を見てね

主な養殖海域
有明海、八代海、天草灘

大きさ
（流通サイズ）
2m

主な産地
宇城市、水俣市、天草市有明町・深海町・五和町、上天草市大矢野町

養殖の方法
ロープ式

流通
加工

生産量
（枚数、トン数、キログラム数等）
（H23農林水産統計）
366トン　ワカメ類

クロメ

日頃不足がちなアミノ酸・ミネラル類の補給にはうってつけ

漁の時期
収穫時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

肉質・味

P65を見てね

調理方法

汁物の具　酢の物　佃煮

知っ得

P65を見てね

天草漁協では、五和で養殖されたクロメを使った石鹸を販売

主な養殖海域
天草灘

大きさ
（流通サイズ）
40～100cm

主な産地
天草市五和町

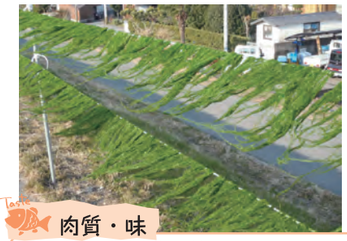
養殖の方法
ロープ式

流通
加工

スジアオノリ

香りと甘さがすばらしい

漁の時期
収穫時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



肉質・味

アオノリ特有の豊かな香りと甘みがあり、やわらかい。

調理方法

生のものは味噌汁などの汁物や天ぷらにする。
そのほか乾燥品は、焼きそばやお好み焼きには欠かせない。

知っ得

●球磨川河口域では、天気がいい日の天日干しが冬の風物詩。
●風味を増すためにノリと混ぜて板ノリにしたり佃煮に加工されたりする。
●八代市内では、冬から販売されているが、数ヶ月で売り切れていることが多く、夏場以降は手に入らない。

主な養殖海域
球磨川河口域

養殖の方法
浮き流し式

大きさ
（流通サイズ）
主に乾燥したものを20g及び50g入りで販売

流通
加工

主な産地
八代市