

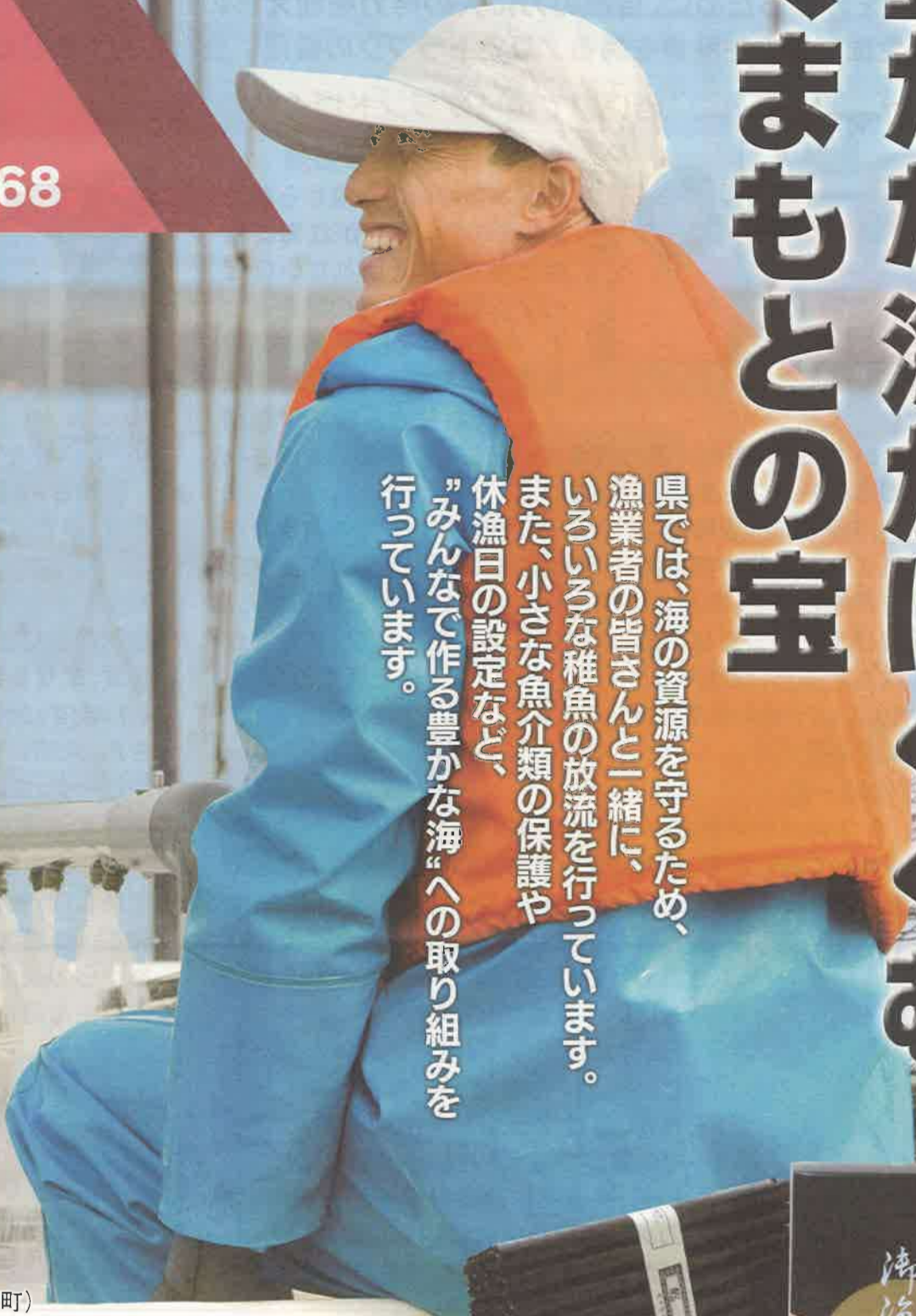
熊本県広報誌 県からの たより

2008 12月号 No.68

特集

豊かな海がはぐくむ くまもとの宝

県では、海の資源を守るため、漁業者の皆さんと一緒に、いろいろな稚魚の放流を行っています。また、小さな魚介類の保護や、休漁日の設定など、“みんなで作る豊かな海”への取り組みを行っています。



有明海でノリ養殖を営む本田さんご夫婦(熊本市沖新町)

くまもとの“旬”な水産物

熊本県の豊かな海ではくくまれた安全・安心な水産物。鮮度がよく、おいしい県産の魚介類を食べることは、健康によいだけでなく、県漁業の振興にもつながります。もっと、熊本の魚介類のことを知って、そして味わってみてください。



ノリ.....

県産のノリは、葉の質がしっかりしているため、おにぎりや寿司用として人気が高く、毎年10億枚以上が有明海や八代海で生産されています。昨年度は海況にも恵まれ、生産量は全国3位でした。

アサリ・ハマグリ

有明海、八代海に広大な干潟を有する熊本県では、アサリ・ハマグリは重要な漁業資源です。県では、漁業者・関係者の皆さんと一緒に、資源管理の取り組みやブランド化を進めています。

■お問い合わせ先/水産振興課 ☎096-333-2455



トラフグ

県産の養殖トラフグは、全国2位の生産量を誇ります。また、全国に先駆けて導入した「熊本県適正養殖業者認証制度」に基づき、安全・安心の面でも、品質の面でも市場で高い評価を得ています。



ヒラメ

「くまもと四季のさかな」で、冬を代表する魚がヒラメです。特に1~2月は「寒ヒラメ」といわれ、産卵前で脂が乗って美味。刺し身だけでなく、コラーゲン豊富な「縁側」も寿司などでよく利用されています。



クルマエビ

県魚にも指定されている、県を代表する水産物の一つ。天然物は主に夏、養殖物は一年中出荷されています。うま味成分は、エビ類の中でもトップクラス。年末には贈答用としても利用されています。

