

くしまのおさかな

美味しい理由、食べたい理由がここにある

太平洋に面する宮崎最南端の岬、都井岬。都井岬から大隅半島東岸に面した志布志湾。そこに流れる黒潮が『三ツ星くしま鮮魚店』の店主です。

春



キハダマグロ(キハダ)

●美味しい食べ方：刺身、カルパッチョ、ムニエル、煮つけ
ヒレと肌は黄色く、大きなものは2メートルにもなります。



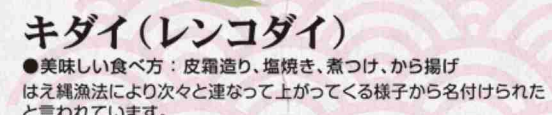
カツオ

●美味しい食べ方：刺身、たたき、漬け、カルパッチョ、カツオ飯、竜田揚げ
泳ぎながら酸素を取り入れ、止まると窒息死します。



アオリイカ(ミズイカ)

●美味しい食べ方：刺身、フライ、一夜干し、イカリ揚げ(揚げ)
イカの中で最も値段が高く、大きなものほど高価です。



キダイ(レンコダイ)

●美味しい食べ方：皮霜造り、塩焼き、煮つけ、から揚げ
はえ縄漁法により次々と運んで上がってくる様子から名付けられたとされています。



マダイ(タイ)

●美味しい食べ方：刺身、カルパッチョ、炊き込みご飯、煮つけ、塩焼き
持久力の向上や疲労回復に効果があると言われています。

夏



カンパチ

●美味しい食べ方：刺身、カルパッチョ、煮つけ、ムニエル、照り焼き
正面から見ると目の間に黒っぽくハの字の模様が見えるため、間八(カンパチ)という名になったとされています。



ハガツオ

●美味しい食べ方：刺身、たたき、カルパッチョ、煮つけ
漁獲量が少なく、地元では味の良さから好んで食べられますが、都会ではあまり知られていない魚です。



バイガイ(ベ)

●美味しい食べ方：煮つけ、酒蒸し
平安時代にバイ貝をコマにして遊んだことから、ベーコマの語源となったと言われています。



イサキ

●美味しい食べ方：刺身、カルパッチョ、煮つけ、みそ汁、から揚げ
大きい方がおいしい。鮮度に関係なく、目が白く濁ることがあります。



マアジ(あじ)

●美味しい食べ方：なまろう、刺身、南蛮漬け、みそ汁、炊き込みご飯
焼でとったものは大衆魚ですが、釣りものは高級魚です。地域ブランドのアジが多数あります。

養殖



黒瀬ぶり

●美味しい食べ方：刺身、カルパッチョ、照り焼き、塩焼き、しゃぶしゃぶ、鰯大根
自然と人の結晶、黒瀬ぶり！環境、餌、加工の全てに徹底的にこだわった匠の味を夏場でもおいしく提供します。串間の海で育った奇跡のぶりで。



串間産岩ガキ

●美味しい食べ方：焼きガキ
志布志湾で育ったぶりっぴりでクリーミーな岩ガキをご賞味あれ！
(旬は、5月から8月中旬です。)



e-かんぱち

●美味しい食べ方：刺身、カルパッチョ、煮つけ、ムニエル、照り焼き
全国初養殖エコラベル認証ブランド魚。環境に配慮し、安心安全はもとより特筆すべきはその「味」。通常魚に比べ、旨み、甘味成分を示すアミノ酸がおよそ1.5倍までアップ。他には無い串間産の「良いe-かんぱち」です。

冬



ブリ

●美味しい食べ方：刺身、カルパッチョ、照り焼き、塩焼き、しゃぶしゃぶ、鰯大根
日本周辺海域や、朝鮮半島南岸・東岸などにしか生息していないと言われています。

秋



アマダイ(ビツタレ)

●美味しい食べ方：昆布締め、若狭焼、酒蒸し、刺身、姿揚げ
鮮度の良いものは、最上級の値段。特に京料理(京都)には欠かせないものと言われています。



チダイ(チデ)

●美味しい食べ方：皮霜造り、塩焼き、若狭焼、煮つけ、から揚げ
エラの緑が血にじんだように赤いので「血鯛」といわれています。



サワラ

●美味しい食べ方：刺身、たたき、カルパッチョ、西京漬け、煮つけ、竜田揚げ
瀬戸内海、関西などでは非常に人気があり、特に岡山県では珍重されています。



イセエビ

●美味しい食べ方：みそ汁、フライ、刺身、焼く、ゆでる
伊勢地方で沢山獲れたので名がついたとされています。ギョーギョーと聞くことも有名。高級で高価取引、安くはなりません。



トビウオ(トビ)

●美味しい食べ方：たたき、なまろう、刺身、塩焼き、干物
串間では、定置網で周年漁獲されます。6月～10月末までトビウオすくいが楽しめます。



オオニベ

●美味しい食べ方：焼霜造り、ムニエル、塩焼き、煮つけ、みそ汁
1.5メートル前後まで成長する。天然物の流通は少なく、オオニベの養殖は宮崎県から始まりました。



スルメイカ(トンキュウイカ)

●美味しい食べ方：揚げ焼き、イカリ揚げ、一夜干し、煮しめ、いかめし
日本列島を取り巻くように群れて回遊しています。



アサヒガニ

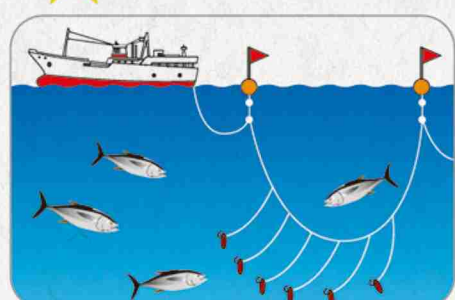
●美味しい食べ方：みそ汁、焼く、ゆでる
四国・九州以南に多いカニで、横歩きでなく、前後に移動します。



チリメン

●美味しい食べ方：しらす干し、釜揚げ、刺身
茹でて軽く乾かしたものをしらす、強く乾かしたものをチリメンといいます。
イワシ類(カタクチイワシ・マイワシ・スルメイワシ・シロイワシ・イカナゴ等)の仔稚魚

串間の漁法



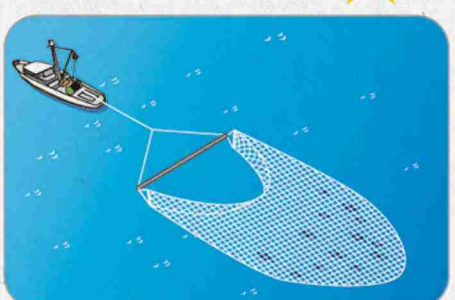
◆まぐろはえ縄漁法

釣針にえさを付けた縄を約10km海に流し、マグロ、カジキなどを釣ります。午前中に縄を流し、夕方から揚げ始めます。



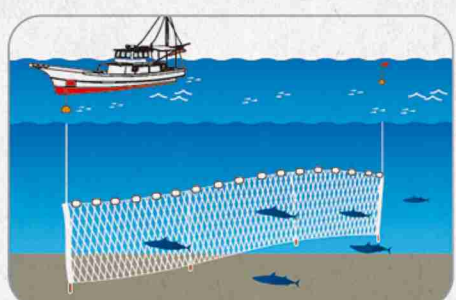
◆船びき網漁法

朝から夕方にかけて、浅い海で袋状の網を2隻で引き、「チリメン」と呼ばれるイワシの稚魚を漁獲します。



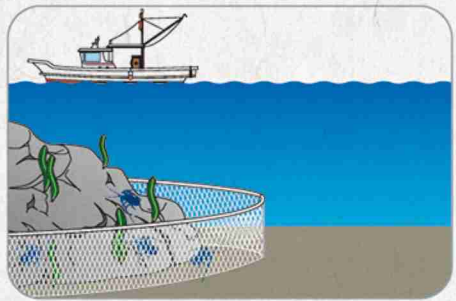
◆小型底びき網漁法

主に夕方から朝にかけて、袋状の網で砂地の海底をひき、エビ、カニ、ヒラメなどの海底にいる魚を漁獲します。



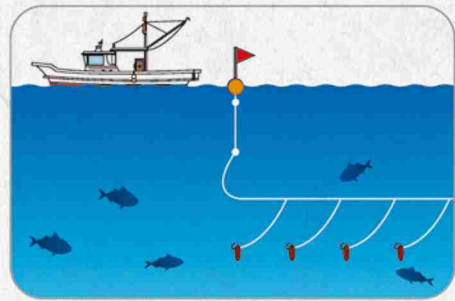
◆刺網漁法

魚の通り道に網を張り、オオニベ、チダイ、サワラ、カマス、キス、ボラなどをからめて漁獲します。



◆磯建網漁法

重りを付けた網を沈め、イセエビなどの海底にいる魚をからめて漁獲します。



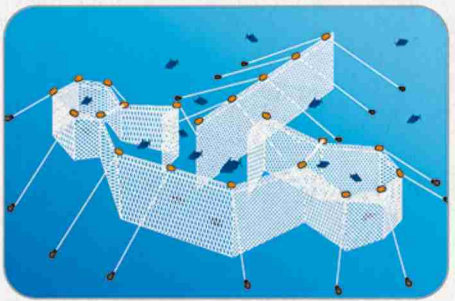
◆はえ縄漁法

釣針にえさを付けた縄を海に流して、タイ、フグ、シイラ、アマダイなどを釣ります。



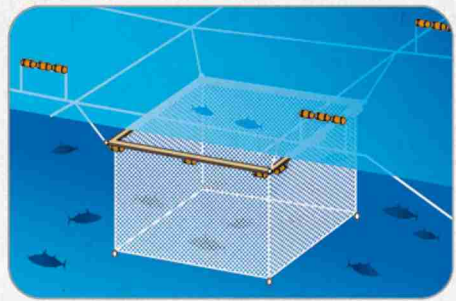
◆ひき縄漁法

えさに似た仕掛けを出して船を走らせ、エサと間違えて引っかかると、ハガツオ、小型のマグロ、シイラなどを釣ります。



◆定置網漁法

魚の通り道に網を仕掛け、ブリ、アジ、トビウオ、スルメイカなどが泳いで網に迷い込んだところを漁獲します。



◆養殖漁業(浮沈式生簀)

網で囲った生簀を使用し、カンパチ、ブリなどを育てて育てます。餌を与えるとき以外は、生簀ごと海中に沈めます。