

宮崎県の“てげうめー！”グルメ情報発信「宮崎県の海の幸！」

近海かつお一本釣り漁業28年連続日本一記録更新中！

柔らかい鰹節「かつお醤油節」がマカロニ商店にて販売開始！

「日本のひなた宮崎県」と言われるほど、温暖な気候を創り出している黒潮とその恵みの海からは、一年を通して多種多様な水産物が水揚げされています。その中でも、**28年連続日本一の漁獲量を誇る近海かつお一本釣り漁船**は2月の初旬から操業を始め、全国に先駆けて「初かつお」を宮崎に水揚げします。「初かつお」は宮崎県が誇る海のグルメです。日本一のかつお船団の基地・日南市では、新鮮なかつおを刺身や焼切（たたき）で食べるほか、特製のタレに漬けたかつおの刺身をご飯に乗せ、出汁やお茶をかけていただく「かつおめし」など、かつおを使った郷土料理が脈々と受け継がれています。今回、マカロニ商店からは、日南市の郷土料理「かつお醤油節」の特別なセットが期間限定で販売されます。

●「醤油節」を使った究極のねこまんま

宮崎県日南市の郷土料理「かつお醤油節」は、日本一のかつお船団が水揚げしたかつおを下茹でしたあと、背骨や皮・小骨などを手作業で丁寧にとり除き、砂糖・醤油・酒・みりん・焼酎などで煮込んだものです。今回、女性に人気の食と暮らしのメディア「macaroni」にて「かつお醤油節」を使ったレシピ「究極のねこまんま」を公開中です。また、オンラインセレクトストア「マカロニ商店」では、macaroni編集部がセレクトした宮崎産の「かつお醤油節食べ比べ3点セット」の予約販売を受け付けております。（発送開始は2月下旬頃を予定しています。）



「かつお醤油節食べ比べ3点セット」
<https://shop.macaro-ni.jp/items/71267376>

macaroni

究極のねこまんまレシピ動画



●宮崎県に行ったら絶対に食べたいご当地グルメ「かつお炙り重」！

提供店それぞれが創意工夫して味付けした2種類の漬けかつおを、自分で炙って食べる新しいグルメです。もちろん、新鮮なかつおは炙らずにそのまま食べても美味。例えば「港の駅めいつ」では、日南の漁師町ならではの「特製しょう油ダレ」と「塩ダレ」の2つの味わいが楽しめます。現在、日南市内の10店舗で提供されています。

ご当地グルメ「日南一本釣りカツオ炙り重」
<https://www.icchaga.net/aburi/>



●かつお一本釣り漁業はSDGs！

「かつお一本釣り漁業」は江戸時代から続く伝統漁法です。一本ずつ釣り上げ、群れの全てを捕り尽くさないことから、かつお資源に優しい漁法でもあります。また、地元漁師町には漁業にまつわる様々な歴史や食文化が受け継がれており、我が国の重要な伝統的水産業として令和3年2月に**日本農業遺産**に認定されたことをきっかけに、県内外へ「かつお一本釣り漁業」を発信しています。

日本農業遺産日南かつお一本釣り漁業保全推進協議会
<https://nichinan-katsuo.com/>

