

**「GFP鹿児島フォーラムin大隅」  
鹿児島からのカンパチ輸出拡大に向けた  
輸出産地づくり**

**垂水市漁協  
秋峯 太**

# 垂水市漁協の紹介

養殖に適した錦江湾で垂水カンパチ：「海の桜勘」を養殖。  
直営食堂「味処桜勘」と連携しながらメニュー開発にも取り組む。



- 養殖に最適な桜島ふもとの飼育環境
  - ➔ 錦江湾は、**ミネラル豊富な湧水・温暖な気候・湾の深い地形**が豊かな漁場を形成

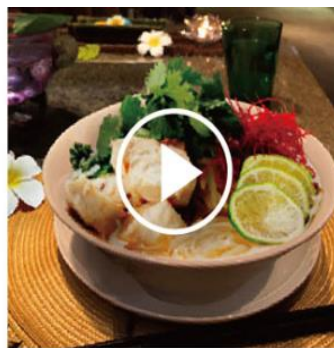
- **直営食堂「味処桜勘」**を経営

- ➔ 新しい食の提案をテーマに、日々新しいレシピの開発に取り組んでいる

- ➔ **ナシゴレン・フォー等の海外料理ともコラボ**



カンパチのナシゴレン



カンパチ  
トッピングのフォー

# 「海の桜勘」の紹介

焼酎粕・茶を餌にブレンドすることで品質を向上(ビタミンE増加・コレステロール減少)。「かごしまのさかなブランド」認定済。



『海の桜勘』

=

餌にブレンド



+



餌（配合飼料）に鹿児島県産のお茶と焼酎粕を配合しており、鮮度が保たれビタミンE  
が増加し、コレステロール含量が減少。



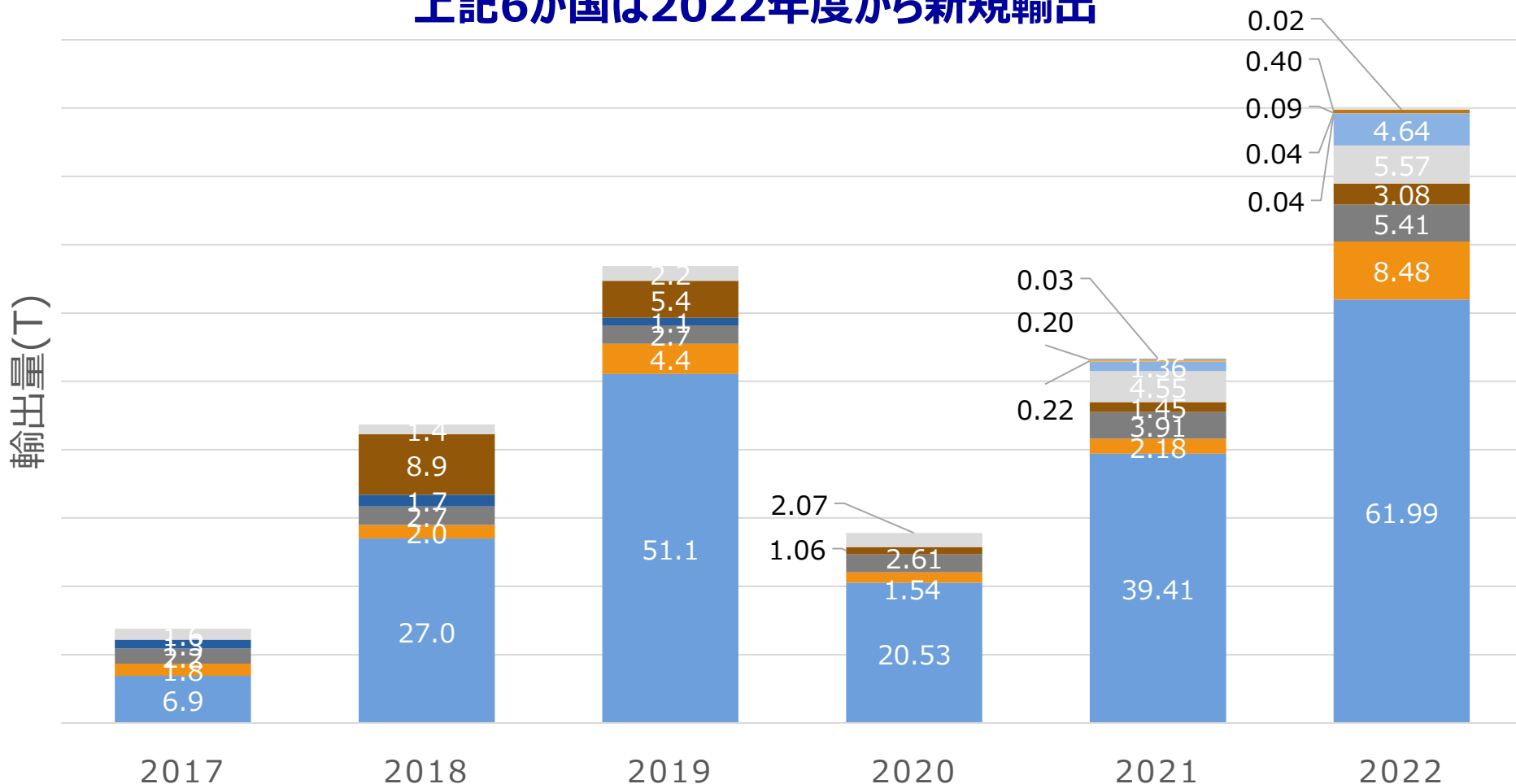
『かごしまさかなブランド』認証。  
(平成16年7月認定)



# 輸出取り組み ～輸出先国

- アメリカ
- 香港・マカオ
- シンガポール
- インドネシア
- カナダ
- タイ
- 台湾
- ドバイ
- ベトナム
- サイパン
- マレーシア
- フィリピン

上記6か国は2022年度から新規輸出



# 最新トピック ～米国(ダラス)での販売促進



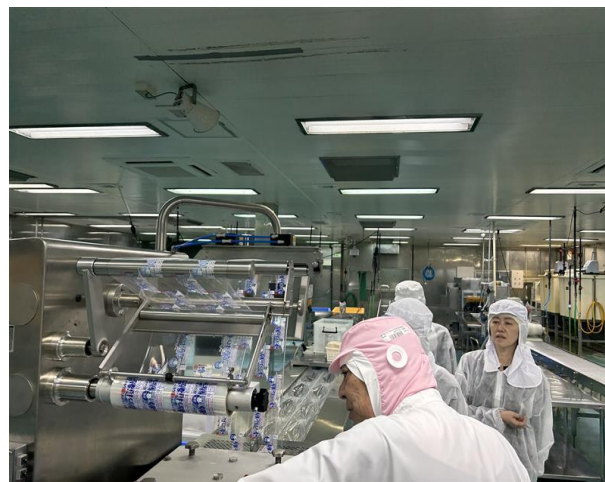
**生食メニュー中心に  
試食提供し、品質の良さを  
現地バイヤーにPR**

**フライ等の食べ方提案も  
通じ現地ニーズを模索**



# 最新トピック ～マレーシア輸入社招聘

昨年度のマレーシア向け取組(ハイエンド中華向け食べ方提案)のフォローアップとして生産現場・加工場内部を紹介。



加工場の清潔さ・安心安全性への工夫がバイヤー刺さり、今年度、ハイエンド中華レストランでのグランドメニュー検討が推進中



# 最新トピック ～シンガポールでの販売促進

## ミシュラン店：WILLOWにて海の桜勘の取り扱いが決定





# なぜここまで輸出量・販路を増やすことができたか？

ベースとなる認証取得と“対応の柔軟性”が多様な引合に繋がった。

## 行政(県庁・市) & 金融機関の協力

- 市がJALUXと業務提携（市長がタイのトンロー市場へトップセールス）
- 市・県が香港マキシムグループを招聘（千両・元気寿司でのカンパチフェア）
- 県庁「かごしまのさかな稼ぐ輸出応援事業」で新規企業とマッチアップ
  - 初めての取引先・初めての輸出国が増えた
- 鹿児島銀行の台湾支店の紹介（台湾スシローでのカンパチフェア開催）

## 多様な国向け 施設登録・認証

- FSSC22000等の取得、アメリカ・中国・ロシア・ベトナム・インドネシア・インド向け施設登録済み⇒さかな稼ぐ輸出応援も垂水市漁協への依頼が多い

## 対応の柔軟性

- 工場見学・漁場視察等の受け入れ（“垂水に言えば大丈夫だろう”）
- ラウンド・セミドレス・ドレス・フィレ・ロインなど様々な形態での出荷に対応（アルコール凍結による冷凍も可）

# 輸出産地づくりのポイント ～加工場の充実化

フィレマシン・ロインカット機・スキナー等、現地ニーズに沿った加工が可能な機器を導入。認証取得・施設登録も推進。



## • 導入済機械

- ヘッドカッター、ガッターマシン、尾切り機、フィレマシン、ロインカット機、スキナー、自動真空包装機、金属探知機、リキッドフリーザ

## • 取得済認証

- FSSC22000、HACCP、ISO22000、FDA(Import Alert Green List)

## • 施設登録

- アメリカ、中国、ロシア、ベトナム、インドネシア、インド

# 輸出産地づくりのポイント ～トレーサビリティ担保

稚魚～出荷までの生産履歴情報を開示。魚病診断・薬品残留検査も適宜実施し食の安全面を担保。



魚病診断・薬品残留検査

- 生産管理：生簀ごとの**養殖日誌**を記帳
- **魚病診断**：早期発見後、医薬品の適正使用を指導し治療することで生残率向上
- **薬品残留検査**：出荷時に各生簀に対して実施し、安全性を確保
- **水質調査**：こまめに水質状況を把握し、効率に給餌。赤潮被害防止にも役立つ



水質調査

# 輸出産地づくりのポイント ～サステナビリティへの配慮

水質への影響を考慮し、餌(海上投棄予定の焼酎粕を活用)・  
給餌方法(ペレット化→海洋汚染軽減)等を工夫。



焼酎粕を飼料に活用



ペレット状に固めた飼料

- **海上投棄されていた焼酎粕**を有効活用  
するべく、飼料に活用
  - ➔ 焼酎粕の成分が有する、免疫向上や  
老化防止等の作用に着目
  - ➔ 錦江湾及び海全体の保全に繋げる
- 冷凍飼料に配合飼料を添加し**ペレット状**  
に固めてから給餌
  - ➔ 漁場環境への負担を軽減