

「佐伯の殿様、浦でもつ」  
 県内随一の好漁場から揚がるのは  
 新鮮で多様な旬の魚



「かぼすブリ」は、大分県の特産であるカボスを飼料に混ぜて育てる。さっぱりと香りもよく、血合いが鮮やかなことが特長。「かぼすヒラメ」も同じように養殖され、市場での評価も高い。



九州一の広大なやさしさ  
 佐伯市 Saiki Spirit

# 水産業

日豊海岸国定公園に指定されているリアス式の海岸線は、風光明媚な景色が広がる日本でも指折りの美しい海です。豊後水道は瀬戸内海からの潮と黒潮の急流がぶつかりあう絶好の漁場で、佐伯市の水産業の生産量は約4万1,000トン(平成25年)と県内トップを誇ります。アジやサバ、イワシ、マダイ、イサキ、マグロなど、水揚げされる種類の多さが海の豊かさを物語っています。天然の好漁場であるだけでなくブリやカンパチ、ヒラメなどの養殖業も盛んで、中でも平成22年から新たな取り組みとして力を注いできたのが、「かぼすブリ」と「かぼすヒラメ」です。大分特産のカボスを餌に加えて育てることで、より鮮度が長く保たれ、食味の良さとさっぱりした後味が好評で、大分を代表する新たなブランド魚として定着しつつあります。

佐伯市ではこれら佐伯産水産物のPRと消費拡大のため各種イベントを開催し、また東九州自動車道の開通を追い風に新たな流通ルートによる販路拡大に力を入れています。



いさぎ  
 さいき  
 佐伯人

蒲江漁業青年部  
 連絡協議会 会長  
 戸高達文さん

蒲江漁業青年部では、地元の中学校で魚の捌き方教室、市外のイベントで緋扇貝の販売といった魚食普及活動を推進しています。また温暖化の影響による磯焼けを防ぐ活動にも取り組んでおり、父親が会長を務める「名護屋豊かな海づくりの会」に所属。実際に海へ潜って藻場を増やし、地元の小学校へ足を運んで藻場に関する勉強会をしています。子どもたちに藻場保全への関心を抱いてもらうため、スポアバッグに絵を描き、海藻を取り付けて海に投げ込む体験会も開いています。天然資源の減少により、潜水漁業は厳しい状況ですが、藻場保全活動に積極的に取り組むことで、豊かな海を守り、漁業の将来を担う後継者を育てていきたいです。

