

カンパチ

主な漁法 : 養殖、定置網

主な水揚地 : 北浦、串間

宮崎んレシピ : 刺身

主な漁期 : 周年

宮崎ん呼び方 : 宮カン(ブランド魚”宮崎カンパチ”の略称)



養殖カンパチは、生産量が全国で3本の指に入るほど、本県で盛んに養殖されています。中でも、水産試験場で開発した「活けしめ脱血装置」を使って処理されたカンパチは、「宮崎カンパチ」というブランド名で県内外に販売されています。この「宮崎カンパチ」、通常の刃物じめと比較して、捌いたときに血液でまな板が汚れにくい、歯応えが長持ちする、といった特徴があります。カンパチの身はその透明感、コリコリとした食感、そして程良い脂の乗りが特徴です。水産試験場では、更に美味しく、そして健康なカンパチの養殖技術について研究開発に取り組んでいます。