

NEWS RELEASE (2021年7月21日) 取材依頼

鹿児島県の地魚を学び&食べよう

第1回 こしき祭り～キビナゴ～

報道機関 各位

平素より本学の報道に関しては大変お世話になっております。

この度、水産学部鳥居研究室は、共同研究先の日笠山水産や甑島の漁業者と次のとおり「第1回・こしき祭り」(水産学部食堂)を企画しました。

つきましては、是非取材方よろしくお願ひいたします。

【趣旨等】

鹿児島県は魚介類の水揚げは全国上位にある一方で、水産物の消費量は下位に位置しています。健康食である魚食の普及が求められています。水産学部には、水産学を学び、魚食にも関心をもつ学生が大勢存在するとともに、学生に身近な水産食堂があります。学生に「食」を通して水産業に関心を持ってもらいたい、そして水産業に関する仕事に就いて日本の水産業を支えて欲しい、という思いから企画しました。

【日時】 2021年7月26日から30日の間、毎日11時30分から13時まで

【場所】 鹿児島大学水産学部・水産食堂

【対象】 学生、周辺住民

【内容】 第1弾は、甑島漁協所属の日笠山水産が漁獲した「キビナゴ」です。甑島は、県下No.1のキビナゴ産地であるとともに、朝どれキビナゴを鮮度を落とすことなく瞬間凍結する取り組みを行っています。初日には生産者自ら水産食堂を訪れ、学生との交流も行います。

ご取材をご希望の場合は、7月23日(金)17:00までに、以下の問い合わせ先にお電話の上、[社名・取材人数・連絡先電話番号]をお知らせください。

なお、新型コロナウイルス感染症予防対策の上ご参加いただきますようお願いいたします。

【問い合わせ先】

鹿児島大学水産学部・准教授、鳥居享司

torii@fish.kagoshima-u.ac.jp

080-5123-1086

第1回 こしき祭り

鹿児島大学水産学部・水産食堂
2021年7月26日(月)～30日(金)
営業時間 11:30～13:00

日笠山水産(甑島漁協)

日笠山誠・太誠親子

自慢の**きびなご**が

水産食堂に登場！！



＜数量限定メニュー＞

- きびなご漬け飯(だし汁)
- きびなごの南蛮漬け
- きびなごの天ぷら
- きびなごの唐揚げ



日笠山水産Webサイトはこちらから



キビナゴ刺網漁船・第12寿恵丸

