

NEWS RELEASE (2022年4月8日) 取材依頼

鹿児島県の地魚を学び&食べよう

第2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甕島の漁業者と次のとおり「第2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】 2022年4月11日から22日の間、土日を除く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】 甕島漁協所属の日笠山水産が漁獲した「キビナゴ」です。甕島は、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。第2弾のメニューはさらに工夫を凝らしました。[初日\(11日\)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、以下の連絡先にお電話の上、[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

Press release

報道関係各位

甌島列島から ウワサの TKG!?

キビナゴ専門漁師が提案する新感覚の漁師メシ！！

2022年4月6日

日笠山水産株式会社

TEL:09969-3-2581



鹿児島大学水産学部 水産経営学研究室 鳥居准教授×
鹿児島大学生協同組合×日笠山水産株式会社 協同企画

第2回 甌祭り

「新入生歓迎！鹿児島島の魚食文化キビナゴでおもてなし」

出会いの季節、国立大学法人鹿児島大学水産学部食堂にあの企画が帰ってきます！

日本全国から集まる水産学部の学生に甌島列島の魚を伝えたい！

2022年初回の甌祭りは、鹿児島県の代表的な魚食文化のひとつ「キビナゴ」をテーマにメニュー提案します。ご飯物は、キビナゴ専門漁師が考案した新感覚漁師メシ「KIBINAGO TKG」が初登場！！その他、唐揚げや天ぷらなどキビナゴの魅力を活かしたメニューを提供します！皆さまのご来場を心よりお待ちしております！！お問合せは日笠山水産 Web サイト(<https://www.higasayamasuisan.com/>)の「お問合せ」よりお願いします。

〈農林水産省 Let's！和ごはんプロジェクト〉

「和食文化の保護・継承」や「食育」を目的とする官民連携プロジェクト「Let's！和ごはんプロジェクト」には現在、184企業・団体（2022年3月18日現在）が登録され活動をしています。

日笠山水産は2020年に鹿児島県で初めて、また数少ない一次産業者のプロジェクトメンバー

として登録されました。日笠山水産は「魚を獲るだけでなく、魚を伝えていく」活動を推進しています。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html



Press release

報道関係各位

甌島列島から ウワサの TKG!?

キビナゴ専門漁師が提案する新感覚の漁師メシ！！

2022年4月6日

日笠山水産株式会社

TEL:09969-3-2581



I have a kibinago~♪

I have an egg~♪

Hmm~! KIBINAGO TKG!?

新感覚! キビナゴ漁師メシ!!

第2回甌祭り 2022年4月11日(月)~4月22日(金)

場所: 鹿児島大学水産学部食堂

詳細は下記QRコードにて※画像はかなりイメージです。

鹿児島大学水産学部 水産経営学研究室 鳥居准教授×
鹿児島大学生協同組合×日笠山水産株式会社 協同企画

第2回 甌祭り

「新入生歓迎! 鹿児島県の魚食文化キビナゴでおもてなし」

出会いの季節、国立大学法人鹿児島大学水産学部食堂にあの企画が帰ってきます!

日本全国から集まる水産学部の学生に甌島列島の魚を伝えたい!

2022年初回の甌祭りは、鹿児島県の代表的な魚食文化のひとつ「キビナゴ」をテーマにメニュー提案します。ご飯物は、キビナゴ専門漁師が考案した新感覚漁師メシ「KIBINAGO TKG」が初登場!! その他、唐揚げや天ぷらなどキビナゴの魅力を活かしたメニューを提供します! 皆さまのご来場を心よりお待ちしております!! お問合せは日笠山水産 Web サイト(<https://www.higashiyamasuisan.com/>)の「お問合せ」よりお願いします。

〈農林水産省 Let's! 和ごはんプロジェクト〉

「和食文化の保護・継承」や「食育」を目的とする官民連携プロジェクト「Let's! 和ごはんプロジェクト」には現在、184企業・団体(2022年3月18日現在)が登録され活動をしています。

日笠山水産は2020年に鹿児島県で初めて、また数少ない一次産業者のプロジェクトメンバーとして登録されました。日笠山水産は「魚を獲るだけでなく、魚を伝えていく」活動を推進しています。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html

