

NEWS RELEASE (2024 年 5 月 20 日) 取材依頼

鹿児島の地魚を学び&食べよう

第5回 こしき祭り～地魚三昧～

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、水産学部水産経営学研究室では、共同研究先の日笠山水産や甕島の漁業者、OceanLink とともに次のとおり、学生、周辺住民を対象とした「第5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いいたします。

【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。

【企画】 鹿児島大学水産学部水産経営学研究室、鹿児島大学生協、日笠山水産、OceanLink

【日時】 2024 年 6 月 10 日(月)から 14 日(金)、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

【内容】 第5回は、この時期に漁獲される甕島の地魚三昧の内容です。第 3 回時に人気を博した「きびなご TKG」も再登場します。さらに、ブリ、メジナ、ムロアジ、シイラなどを使った地魚フライも登場します。今回は、これら地魚を塩(甕島海洋深層水)、チリ、ハーブ、柑橘類などでさわやかな味わいに仕上げるなど、ひと工夫、追加されています。

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・水産経営学研究室 准教授、鳥居享司

torii@fish.kagoshima-u.ac.jp

080-5123-1086