

宮崎県産かつおを美味しく食べる！ 「タレ」レシピ12種考案 25 日お披露目会



南九州大学(学長 中瀬昌之)では、近海カツオ一本釣り漁獲量が31年連続日本一を誇る宮崎県産カツオの消費拡大につなげるため、毎年、管理栄養学科の学生がオリジナルレシピ開発に取り組んでいます＝写真はその様子。本年度は、カツオをおいしく食べるための「タレ」12 種を考案し、下記の通り、県内のスーパーマーケットやホテル、漁協や自治体の関係者を招いたお披露目会を開催します。今回発表するレシピ12種の一部は、来年3月から県内で始まる「初かつおフェア」の期間中、県内のスーパーやホテルでのお総菜やレストランメニューとしても商品化される予定です。

県産カツオ関連のレシピ開発は、本学が「日南かつお一本釣り漁業保全推進協議会」などと連携して実施する共同企画で、5年目の本年度が最終年となります。学生たちのユニークなアイデアが光るレシピを通じて、県産カツオの消費拡大を目指す取り組みの集大成となりますので、ぜひ取材をご検討いただきますようお願い申し上げます。

記

日 時 2025年11月25日(火) 16:30～19:00
※調理の様子は 17:00 ごろから撮影可。お披露目会は 18:10 ごろ開始予定。

場 所 南九州大学 宮崎キャンパス 1階 調理学実習室

参加者 管理栄養学科 2年生約10人、教職員約10人
イオン九州宮崎事業部、(株)エーコープみやざき、
(株)宮崎観光ホテル、生協コープみやざき、(株)ラディッシュ、
南郷漁協女性部、日南市、宮崎県南那珂農林振興局 (順不同)

- 1.きゅうりとへべすのバジルソース
- 2.爽やかへべすダレ
- 3.さっぱり簡単！フルーツドレッシング
- 4.旨辛ヤンニョムかつおのたれ
- 5.果実感！かぼす香る新和風だれ
- 6.宮崎県産レモン香る ねぎ塩酸っぱソース
- 7.梅肉と大葉のさっぱりタレ
- 8.柑橘香味だれ
- 9.さっぱり塩レモンドレッシング
- 10.こってりトマトだれ
- 11.アボカド味噌クリームディップ
- 12.焦がしにんにく醤油だれ

2025 年度
カツオタレ
ラインナップ

宮崎県の近海かつお一本釣り漁業

宮崎県の近海かつお一本釣り漁業の水揚げ量は、1994年から2024年まで 31年連続日本一です。

2021年2月には、「日南かつお一本釣り漁業」が農林水産省の日本農業遺産に認定されるなど、宮崎県の漁業振興や食文化を支えるために、重要な役割を担っています。