

# 種子島特産品開発センター

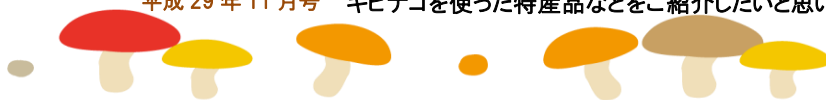
秋も深まり過ごしやすい季節となりました。

## 「きらり」通信 VOL.10

今回のきらり通信では、9月から漁が解禁となった

平成 29 年 11 月号

キビナゴを使った特産品などをご紹介します！



### 旬情報

### 栄養価の高いキビナゴ

キビナゴは全長 10 cm 程のイワシの仲間で、体にある幅広い銀白色の帯状模様が特徴です。

鹿児島では帯の事を「キビ」と呼び、それに「ナゴ(小魚)」

という言葉を合わせたのが名前の由来とされています。

種子島では、皆さんご存知の通り『ザコ』と呼ばれ親しまれています(^-^)

今年度は、9月から2月いっぱいまでが漁期となっています。

ザコは、カルシウムやビタミン D、EPA/DHA を含んでいるので、

骨の強化・精神安定・糖尿病予防・免疫力強化・血液サラサラ効果・脳の活性化

などが期待できるようです。頭や骨も丸ごと食べるのがおすすめです！



写真提供：岩坪鮮魚店

### 「たねがしまる」特産品



#### 夕きびなご

きびなごを丁度よい塩加減で一夜干ししてあります。冷凍なので日持ちもしますしそのまま焼いて簡単に召し上がれます。

生産者：丸山水産有限会社

☎ 22-1281



#### ざこラー油

種子島特産「ざこ」と黒砂糖を使用し白ご飯はもちろんのこと色々な料理アレンジが出来るラー油です

生産者：イースト・コースト

(株)アビレット

☎ 25-0763



#### きびなご一夜干し

種子島近海で水揚げされた新鮮なきびなごの一夜干しです。

生産者：古市商店

☎ 23-1212

### 特産品を作ってみませんか？



先日、市内の女性グループが、種子島産のバターや黒糖を使い

ケーキやお菓子の新商品の開発を行いました。

きらり試作室では様々な調理機器を備えております。

特産品を使った商品化の為に色々な試作をしたい時などにぜひご利用下さい。

試作室利用：1日 2000円



●Facebook でも「きらり」の情報発信をしています。

是非ご覧ください！



\* 自己紹介 \*

8月からきらり担当となりました牧です。

たくさんの皆さんにきらりをご利用いただき、種子島産の原料を使った魅力ある特産品が作ればと思います。

簡易検査も行っていますのでお気軽にお問い合わせください。

よろしくお願いします！

問合せ先：西之表市西之表 16314-12

☎0997-22-2009(又は経済観光課 22-1111)

✉:tanegashimakirari@po5.synapse.ne.jp

種子島特産品開発センターきらり

(種子島産婦人科医院裏)

担当 牧

