



ブランド魚それぞれの特性

北浦灘アジ
日向灘に生息するアジをまき網で漁獲し、人の手に触れずに港まで持ち帰り、餌を一切与えずに一週間以上蓄養します。胃の内容物が消化され、全身に脂が回り、味がまろやかになります。
北浦町

しまうら真鯛
成長に応じて生簀の場所やエサを変えて育てることにより、姿の美しい、身が引き締まったマダイに育ち天然を超えるともわれています。冬から春にかけてのマダイは「桜ダイ」と呼びます。
島浦町

ハ郎サバ
日向灘で生きたまま漁獲した夏が旬のゴマサバを、北浦湾内で5ヶ月以上無投薬養殖しています。出荷前に餌止めし胃内容を完全に除去することで、肉質を安定させます。甘味があり脂がのっています。
北浦町

ひむか本サバ
湾内のいけすで無投薬養殖した400g以上のマサバを1週間以上餌止めて出荷しています。適度な脂肪含量と活け締めによる肉質保持を図っています。
北浦町

五ヶ瀬ぶどう 桜舞-AUBE-カンパチ
ワインを製造する際のぶどうの搾りかすをブレンドした飼料で育てられたカンパチです。脂っこさがなく、鮮やかな身肉の色調を長時間維持できます。
北浦町

ほろ酔いカンパチ
焼酎の搾りかすをブレンドした飼料で育てられたカンパチです。通常のカンパチに比べて魚臭さがなく、切り身の透明度が高いことが特徴です。
北浦町

ひなた小町
近畿大学が孵化させた人工種苗を使用して、養殖海域への新たな疾病等の流入を防ぎます。地元で獲れた餌にビタミン剤を独自に配合して与えた、脂のりの良いカンパチです。
北島浦町

金寿カンパチ
地獲れの新鮮な魚を急速冷凍したものと専用の飼料を加えたエサで育てています。魚の状態を確認しながら調整しているので、健康で質の良い仕上がります。
島浦町

大和カンパチ
国内産の稚魚を使用し、消毒は薬品ではなく淡水を用いて飼育をしています。臭みがなく、程よくのった脂に弾力のある食感と十分な旨味、さっぱりとした後味の上品なカンパチです。
鯛名町

ハバすグリ
餌にヘベスの搾りかすをブレンドした宮崎県初の「フルーツ魚」です。飼育試験の結果から、ブリの健康状態や肉質に良い効果があり、通常のブリに比べて血合いの変色や魚臭さが無く、鮮度が低下しにくいことが報告されています。
北浦町

大和グリ
海上にて一本一本手作業で締め、素早く血抜きを行い、真空包装にするため類を見ない鮮度が自慢です。臭みや変色も少なく、しっかりとした肉厚に弾力ある食感が特徴です。
鯛名町

恵比寿ブリ
ゴマ、茶葉、昆布を独自配合した餌を与えることによって、魚に含まれるDHA、EPAの酸化を抑制し、栄養を効率よく摂取できると考えられています。
北浦町

宮崎県認証ブランド

宮崎一口あわび 浦の恵
浦城町

南浦周辺の海域で良質な海藻を飼料として、半年から2年間飼育を行い、5cm～10cm程で出荷されます。



豊後水道

黒潮

日向灘

延岡市

宮崎市

延岡市は、九州・宮崎県の北部に位置する豊かな自然環境に恵まれた食材の宝庫です。

延岡市の海岸は日向灘に面しており、「日豊海岸国定公園」に指定されています。延岡湾には「水質がもつとも良好な河川」に八年連続(※)で選ばれた五ヶ瀬川をはじめ、一級河川の祝子川や北川が流れ込み、「水郷延岡」と称されるほどの豊かな河川も有しています。

※国土交通省発表(令和三年現在)

山々からの豊富なミネラルを含んだ清流が流れ込む日向灘は、豊かな栄養を運んでくる黒潮とリアス式海岸の恵みによって、全国でも有数の水揚げ量を誇る漁場となっています。



◀ のべおかの魚HP
延岡で獲れる魚を紹介したプロモーション動画等を公開しています。

<https://nobeoka-sakana.jp>



◀ 延岡市ふるさと納税
ふるさと納税サイトをご案内しています。ご支援いただいた寄付金は下記のまちづくり資金として活用してまいります。

- ① バスなど公共交通の充実
- ② 子育て支援・教育の充実
- ③ 医療・介護・福祉施策の充実
- ④ 文化・歴史を大切にしまちづくり・観光振興
- ⑤ 中心市街地の再生
- ⑥ 雇用の場の確保
- ⑦ 移住・定住の促進
- ⑧ 豊かな自然に育まれた農林水産業の振興
- ⑨ アスリートタウンづくり

<http://www.city.nobeoka.miyazaki.jp>



◀ 延岡産品ECサイト「のべちよる」
延岡の新鮮な魚介類から加工品、ジビエ等の特産品が手軽にご購入いただけるショッピングサイトです。
※コンビニ払い、クレジットカード払いに対応

<https://nobechoru.jp>

延岡市水産物産地販売強化推進協議会
〒882-8686 宮崎県延岡市東本小路2番地1

TEL.0982-22-7020

事務局：延岡市水産課

のべおかの魚



マダイ 天然・養殖

旬：秋～春
 漁獲時期：通年
 潮流の激しい日向灘で育った延岡のマダイは、運動量が豊富で身の甘さが特徴です。



アジ 天然

旬：春～秋
 漁獲時期：通年
 日向灘で育ったアジは身が締まっています。干物等の加工品としても人気の魚です。



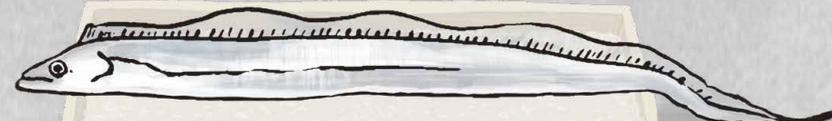
サバ 天然・養殖

旬：秋～冬
 漁獲時期：通年（養殖）
 秋～春（天然）
 漁獲量がピークを迎える時期はサバが半数以上を占めており、安定して市場に並んでいます。



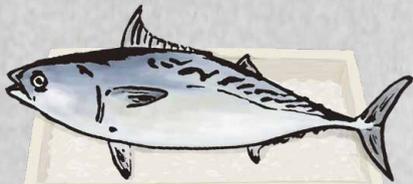
サワラ 天然

旬：秋～冬
 漁獲時期：通年
 和食でよく使われる魚ですが、洋食等でも幅広く活用できる定番の魚です。



タチウオ 天然

旬：夏～秋
 漁獲時期：通年
 栄養が豊富で癖のない白身魚です。塩焼き、天ぷらなどの揚げ物との相性がよく、新鮮なものは刺身でもいただけます。



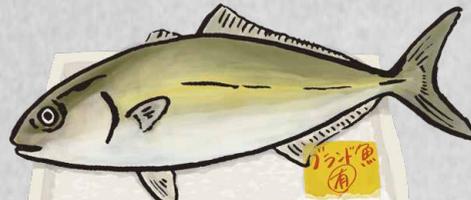
スズキ 天然

旬：夏～秋
 漁獲時期：通年
 全国的に漁獲量が少ないため希少な魚としても知られています。カツオに似た赤身で脂がのっており刺身が絶品です。



ハガタ 天然

旬：秋～冬
 漁獲時期：通年
 味が良く、鮮度が良いものはたたきや刺身が最も美味しいと言われていますが、秋以降は脂のり煮物等でも美味しい魚です。



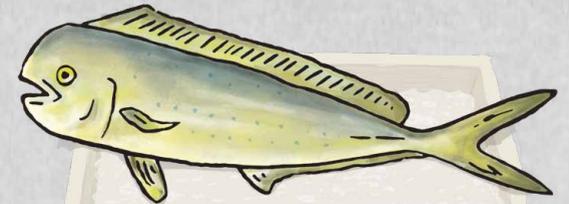
カンパチ 天然・養殖

旬：夏
 漁獲時期：通年
 潮流・水質ともに良好な漁場で育ち、天然・養殖どちらも質が良いです。養殖魚は様々なこだわりを持つブランドが確立しています。



ブリ 天然・養殖

旬：冬
 漁獲時期：通年（養殖）
 秋～春（天然）
 養殖生産量の半数以上を占めています。ハマチからブリへと成長します。ハマチは脂のりついたコクがあり、ブリはスッパリとした味わいで、味の変化を楽しめる魚です。



シイラ 天然

旬：夏～秋
 漁獲時期：通年
 海外では人気が高い魚で、ハワイでは「マヒマヒ」と呼ばれている高級魚です。延岡は全国トップレベルの水揚げ量を誇ります。クセがない淡白な白身魚なので油と相性が良いです。



アオリイカ 天然

旬：秋～春
 漁獲時期：通年
 延岡では「ミズイカ」とも呼ばれており、ほどよい弾力と甘みがあり、イカのなかでも最高級の食材といわれています。



イセエビ 天然

漁獲時期：9月～3月
 禁漁時期：4月～8月
 4月～8月は禁漁期で、漁が解禁されると「東九州伊勢えび祭り」として延岡～佐伯間でイセエビ料理が堪能できます。



緋扇貝 養殖

旬：秋～春
 漁獲時期：通年
 緋扇貝（ヒオウギガイ）は、ホタテによく似た濃厚な味で、非常にカラフルな貝殻が大きな特徴です。贈り物でも人気の海産物です。



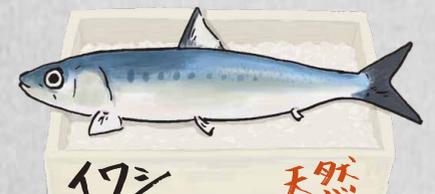
岩ガキ 天然・養殖

旬：春～夏
 漁獲時期：冬～秋
 日豊海岸で育った岩ガキは大粒でしっかりとした食感が特徴となっています。



メヒカリ 天然

旬：夏
 漁獲時期：通年
 深海性で目が大きく眼球が青く光る、脂のりついた白身魚です。身と骨は柔らかく、唐揚げや塩焼きでよく食べられています。



イワシ 天然

旬：夏～冬
 漁獲時期：通年
 ウルメイワシは全国有数の漁獲量を誇り、ちりめんの原料となるシラスも全国有数の漁獲量の産地となっています。