

志布志の鰻は日本一

鹿児島県は鰻の生産量日本一で、その鹿児島県の中でも志布志市は50%以上の生産量を誇り、鹿児島県内で一番の鰻の産地です。

志布志市は、ミネラルたっぷりの地下水が豊富で養鰻事業者はその地下水を使用し、24時間水質管理と鰻の体調管理をおこなっています。おかげで、臭みの少ない鰻に育つのです！

2年ぶりに「鰻」を献立に取り入れました

《給食実施日》

【Aブロック（有明）】 7月1日（火）

【Bブロック（志布志・松山）】 7月3日（木）



鰻の蒲焼



今日の鰻は「うなぎの駅」でおなじみの山田水産株式会社さんの鰻を使用しています。

炭火を使うことで、余分な水分と脂分がとび、旨味が増して香ばしく仕上がっています！冷凍することで中まで味がしみています。



私たちが
つくっています！



無薬養鰻への挑戦

Q. 大変なことや気を付けていることは？

A. 生き物相手だからこそ、日々の微妙な変化を見逃さず、24時間対応できる様に養鰻場に住み込むことで、文字通り鰻と寝食を共にしています。

鰻に対し、我が子を育てるように接し、水質、餌、すべてに細心の注意を払いながら1尾1尾に愛情を注ぎながら育てています。

生き物相手に「絶対」はありません。約20年以上携わってきて、まだまだ発見することや、新しい飼育の仕方のアイデアなどがたくさんあります。これもまた、養鰻の難しさであり、面白さだと思います。

【1日のスケジュール】

4:00 起床
4:30 採水・水質検査
5:00 朝の給餌
6:00 まとめ
8:00 池回り
14:00 採水・水質検査
15:00 夕方の給餌
17:00 まとめ記録
22:00 就寝



鰻の体調に合わせてエサを調整します

白焼き

蒸し

焼き（4回）

即冷凍

梱包



炭火で焼いてます



7分30秒蒸します



焼きダレ3回、仕上げ1回



-20℃で急速冷凍



箱詰めします

志布志の子どもたちへのメッセージ

ここ志布志市のきれいな水でうなぎを育てています。美味しいだけでなく、無薬養鰻で育てた安心・安全なうなぎを召し上がってください。

「地元である志布志にこんな美味しいものがあるんだ。」と思ってもらえたら、とても嬉しいです。

学校給食は他にも地元で採れたものを使って作ってます。たくさん食べて、元気に成長してください。