



①カツオのわら焼きタタキ作りを体験する観光客 ②昨年4月に枕崎市観光協会が開設した観光案内所 ③鮮魚店にはサバやムロアジなどの青物をはじめ、とれたての魚介類が並ぶ ④円筒型の大水槽ではマダイやイサキなど色とりどりの魚が泳ぐ ⑤カツオ解体ショーの様子

「お魚センターの経営状態は大丈夫なの？」
よく耳にする会話です。確かに近年は、長引く不況や旅行形態の変化などの影響もあり、観光客数は減少傾向にあります。そんな中、平成23年度の純利益は3年ぶりに黒字に転じるなど、経営改善は着実に進んでいます。その原動力の一つが、一昨年6月から始めた体験型観光メニュー「カツオのわら焼きタタキ作り体験」です。今年度の体験者は

枕崎お魚センターは、枕崎市ほか4団体（枕崎市漁業協同組合、枕崎水産加工業協同組合、枕崎鮮魚出荷仲買協同組合、枕崎市魚商組合）が共同出資して運営する第3セクターです。館内には鯉節などの水産加工品を中心とした土産店や鮮魚店、稚内物産店などのテナントが並ぶほか、レストランや観光案内所もあり、昨年度は全国から37万人を超える観光客が訪れています。しかし、そんなお魚センターのことを私たちはどれくらい知っているのでしょうか。開館当初はよく足を運んでいたものの、最近では行かなくなったという方も多いのではないのでしょうか。

すでに千人を超えているといいます。2月13日には兵庫県からのツアー客約40人が体験に訪れました。一行はカツオの解体ショーを見学した後、屋外へ移動し港の景色を眺めながらタタキ作りを体験。できあがったタタキを2階レストランで昼食メニューと一緒においしそうに食べていました。このような体験型観光メニューに手応えを感じているというお魚センター業務統括課長の野沢卓郎さん。「今後は鯉節削りや茶節づくり体験なども交えて、食文化という面から学校などに食育学習の場として活用してもらいたい」と話します。



枕崎お魚センター業務統括課長 野沢 卓郎さん

月にリニューアルを行い、内容を充実させました。「昔前までは大型バスでの団体客でいっぱいでしたが、今はそれも減ってきています。インターネットを利用して個々が探検をする時代です。実際に「ホームページを見て来た」という来館者は多いです」と話す野沢さん。枕崎観光の拠点、お魚センターを知ることは、枕崎観光を知ること。ホームページの閲覧と合わせて、お魚センターの今を、実際に見てみるのはいかがでしょうか。

情報満載
お魚センター ホームページ

館内の店舗情報やレストランのメニュー、観光コースの紹介などが掲載されています。お魚センター職員によるブログ「お魚日記」では、2階レストランの日替わりランチのメニュー紹介やイベント情報などが、ほぼ毎日のように更新されています。

枕崎お魚センター 検索
<http://makurazaki-osakana.com/>



お魚センターホームページトップ画面

お魚センターの 今を知る

開館
20周年

平成5年4月に開館した「枕崎お魚センター」今年で20周年を迎えるこの枕崎観光の拠点では、今、どのようなことが行われているのか・・・私たちが、知っていそうで知らないお魚センターの魅力や取り組み取材しました。

毎月第3土日は
お魚まつり
鮮魚の大特売や茶節の振る舞い、北海道ラーメンの試食・販売などがあります。



枕崎お魚センター
■ 所在地 枕崎市松之尾町33-1
■ 営業時間 9:00~17:00 (年中無休)
※直営の鮮魚店は午後6時まで
■ 問合せ TEL73-2311