



長寿と子宝の町は、  
スッポンの養殖に  
最適の環境でした。

KITEMITA VOL.7

生産者さんに



返礼品：スッポン鍋

出荷時期：2～4月

中村さんは、福岡県に本社を構える、有限会社九州スッポンの代表取締役。肌艶がよく、池を見回りながらお話しする様子がとってもパワフルな76歳。

Q1.スッポンはどのような食べ物ですか。

スッポンは、古くから滋養強壮によい食材として、料理のみならず漢方薬やサプリメントに用いられてきました。余分な脂質は少なく、コラーゲンやビタミンが豊富に含まれているため、美容効果も期待できます。



スッポン養殖歴40年の達人、中村さん。

Q2.どうして徳之島での養殖を選んだのですか。

スッポンは気温が低くなると生育が悪くなり肉質が落ちてしまうため、常に暖かく保つ必要があります。そのため、養殖場は暖かい地域を検討していました。徳之島は、冬場でも10℃を下回ることが少ない地域です。ビニールハウスで池を囲うだけで年間を通して50℃ほどの気温に保つことができます。また、土地が広く、山があるため湧き水も利用できます。



活きがいいスッポン。

Q3. 生産するうえでのこだわりを教えてください。

私の養殖池は、糸木名（いときな）集落の山間地を切り開いた場所にあり、湧き水を利用しています。伊仙町の水はカルシウムが豊富で、これが長寿の方が多い秘訣ともいわれています。

ここでは、化学物質などが混入していない南極でとれた魚の魚粉を与えているため、安心安全なスッポンを提供することができます。



面倒な下処理はいりません。真空パックでお届けします。