

年	組	名前
---	---	----

日出町沖で水揚げ本格化

「鮮魚さばき所」
オープン

これからが旬

手軽にハモ楽しんで

日出町沖でハモの水揚げが本格化している。脂も乗り始め、これから夏場にかけてが旬。県漁協日出支店大神魚市場内には「鮮魚さばき所」が今月初めにオープン。8日の朝市ではハモの骨切りの実演もあり、大勢の客が訪れた。



④「朝市にぜひ足を運んでほしい」と呼び掛ける中山公夫部会長(左)と漁師が勢い良く跳ねるハモをさばく⑧日、日出町の鮮魚さばき所

朝市の競りは午前7時半から。場内に新鮮な魚がずらりと並び、威勢の良い掛け声が響き渡った。魚を買い求めた客がさばき所に持ち込むと、漁師が見事な包丁さばきで次々とさばいてきた。とりわけ小骨の多い朝市の競りは午前7時半から。場内に新鮮な魚がずらりと並び、威勢の良い掛け声が響き渡った。魚を買い求めた客がさばき所に持ち込むと、漁師が見事な包丁さばきで次々とさばいてきた。とりわけ小骨の多い

ハモは骨切りが困難なため、注文が殺到。漁師が手際良く骨切りしてバック詰りめし、100尾当たり200円で販売した。

ハモはウナギ目ハモ科に分類される夏を代表する高級食材。町内での水揚げは近年増加傾向で、昨年は10年前に比べて約2倍となる年間約45トンを水揚げした。海水温の上昇とともに活性化しており、6月に入ってからはいく日でも1日に約300キが揚がっている。昨年からは町内産ハモは「別府湾特産日出の鱧」と銘打ちブランド化を図っている。同支店ハモ部会(中山公夫部会長、25人のメンバー)が中心になってPRしており、中山部会長は「手軽にハモを楽しんでもらいたいのので、朝市にぜひ足を運んでほしい」と呼び掛けている。さばき所は日曜日と休漁日以外の毎日開かれている。朝市に合わせて、午前7時から同9時まで営業している。問い合わせは同支店(☎0977・72・2051)へ。

(2013年6月9日朝刊15面)

日出町沖でハモの水揚げが本格化しています。夏場にかけてが旬になります。

①日出町でのハモの水揚げの近年の傾向は？ 昨年の水揚げ量は？

.....

.....

.....

.....

②「さばき所」に注文が殺到するのは、ハモのどんな特徴のためでしょう。

.....

.....

.....

.....

③大分県内各市町村の特産の水産物を調べてみよう。

.....

.....

.....

.....