

たつがはも

辰ヶ鱧（ハモ）



箕島辰ヶ浜産のハモ。辰ヶ鱧。

◎特徴

底びき網で主に夏から秋に漁獲される。

箕島漁港へ水揚げされるハモは「辰ヶ鱧」としてプレミアム和歌山に認定され、広く知られている。

県内水揚げの6割を占め、水揚げされたものは極力活きたまま持ち帰るため、高鮮度で出荷される。



◎旬

6月～11月

◎産地

紀伊水道

◎生産量

37 t（H24年度、有田箕島漁協）



ハモのつけ焼き



ハモ料理
(お刺身、湯引き)

↓ 食べ方!

鍋やつけ焼き、フライなど様々な料理にすることができる。ただしハモは小骨が多いので、骨切りが必要となる。すり身にして揚げた天ぷらも美味。箕島では、じゃがいも、たまねぎ、そうめんなどを入れたみそ仕立てのハモ汁を食べる。

オススメ調理法：鍋、つけ焼き、すり身の天ぷらなど

○出荷期間：周年

○問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合（0737-83-5555）