

霧深い山から流れる、冷たく澄んだ水で育てた「熊野本宮のあまご」
地元で愛される、滋味豊かな味わい

熊野本宮のあまご

○特 徴：

清流・熊野川上流にある養殖場で大切に育てられている。

アマゴは水温20度以下の綺麗な渓流を好み、側面にパーマークと呼ばれる斑紋と赤い朱点があるのが特徴。

地元ではアマゴのことを「あめのうお」と呼び、昔から親しみのある魚として郷土料理にも用いられる。

厳選した18cm程度のものを中心に、地元宿泊施設へ販売している。近年は、卵からの養殖にも取り組んでいる。



○食べ方：塩焼き、一夜干し、甘露煮など

○水揚げ時期：2月頃～5月頃

○産 地：四村川（清流・熊野川水系大塔川の支流）の養殖場

○水揚げ量：16,000匹
（H27年度、四村川活性化委員会出荷実績）

○問い合わせ先：四村川活性化委員会
事務局（田辺市本宮行政局産業建設課内）（0735-42-0022）

○出荷時期：通年

○販売単位：5匹～

