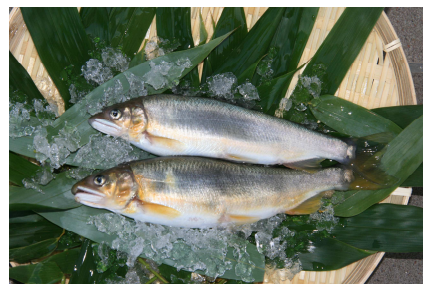


芳しい香り、上品でほのかな苦味。夏の川魚の代表格  
日高川の豊かな清流が育んだ野趣あふれる「香魚」

### 養殖あゆ（アユ）

○特 徴：

夏の風物詩ともいえる鮎。和歌山県下では生産量の安定と食の安全性を求めて養殖が盛んに取組まれており、生産量全国一です。特に日高川漁協は屈指の生産設備を誇り、加工品は全て自前の鮎を活用しています。



○食べ方：

あゆは塩焼きだけでなく天ぷらでもおいしくいただけます。子持ちあゆは煮つけや甘露煮などで美味です。日高川漁協では紀州南高梅の梅酢を使ったあゆ一夜干しを作っており、生とは違った味わいを楽しめます。フライパンで簡単に調理可能なのが特徴です。



○ 旬

養殖あゆは夏が出荷のピーク。子持ちあゆは秋が食べ頃で、加工品である一夜干しは年中楽しめます。



○産 地： 日高川町

○生産量： 10 t（平成25年日高川漁業協同組合）

○問い合わせ先：日高川漁業協同組合 （0738-52-0224）

○販売単位： あゆ一夜干しは2尾1セット  
子持ちあゆは10尾1セットから。