

アジ・サバ

一本釣り漁で獲れた湯浅湾産アジ・サバは絶品！

◎特徴

底びき網や一本釣り漁で年中漁獲される。
湯浅町では毎年10月に「鯖々と鰯まつり」
が開催され、一本つりで漁獲された美しい新鮮な
アジ・サバを食べることができる。丸焼きにかぶり
つきたい。

また、有田地域では正月にタイではなく、焼
きサバを食べる習慣がある。



湯浅名物 焼きサバ

◎旬

アジは夏、サバは秋が美味しい。

◎産地

紀伊水道

◎生産量

アジ：5 t

サバ：4 t

(H24年度、湯浅湾漁協)



湯浅町マスコットキャラクター
サバくん アジくん

↓ 食べ方！

刺身、焼き物、煮物など様々な料理に使える。アジは南蛮漬け、サバはなれ
寿司などの料理がある。

オススメ調理法：刺身、焼き物、煮付けなど

◎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）