

美味で独特の香りを持ち、別名「香魚」とも呼ばれる川魚の王様
串を打ち、炭火での塩焼きがさえた逸品

鮎

○特 徴：

毎年5月の第3土曜日に紀の川の鮎漁が解禁され、待ちわびた釣り人たちで賑わう。

天然鮎は、独特のスイカのような香りを持ち、古くから夏の季節を代表する食材として人気がある。

紀の川市内では、天然ものにひけをとらないよう紀の川の豊富な地下水等を使って育てられた養殖鮎も販売されている。

(和歌山県の養殖鮎生産量は全国第1位 ※平成23年漁業・養殖業生産統計より)



○食べ方：

生きたまま串を打ち、化粧塩を振り、炭火の遠火でじっくりと焼き上げればこんがりふっくらした食感が味わえる塩焼きがおすすめ。

ほかに、天ぷらや甘露煮など。

○旬：6月～7月

○産地：紀の川市

○出荷量：紀州紀ノ川香り鮎 30t (H24年度、紀ノ川漁協)
若武者あゆ 70t (H24年度、村田水産)

○問い合わせ先：紀ノ川漁業協同組合 (0736-66-9111)
村田水産 (0736-73-6628)

○販売期間：通年

紀ノ川漁協 (生鮎 4月～10月末、冷凍鮎 11月～3月末)

村田水産 (生鮎 2月下旬～10月末、冷凍鮎 通年)

○販売単位：1尾単位

○参考：加工品の取扱も有る。

紀ノ川漁協 (甘露煮鮎・山椒煮鮎等)

村田水産 (一夜干し)

