

ケンケン釣りで漁獲するカツオは、釣り上げてすぐに締め、水氷で鮮度保持することから鮮度抜群で、刺身にして食べたい逸品

すさみケンケン鰹（カツオ）

○特 徴：

明治時代にハワイから取り入れたといわれている漁法“ケンケン釣り”により、春先を中心に漁獲する。

1尾1尾釣り上げるため、魚体は大変美しく、高鮮度。

特にすさみ市場へ水揚げするカツオは「すさみケンケン鰹」として広く知られており、ブランドとなっている（H18年、地域団体商標登録）。



○食べ方：

刺身がオススメ。水揚げしたその日のうちであれば、モチモチとした食感が楽しめ、地元では「モチカツオ」として人気がある。

そのほか、たたきなども美味。



○旬：3月～5月

○産地：紀南地方沿岸域

○水揚げ量：

120t（H24年度、和歌山南漁協すさみ支所）

○問い合わせ先：和歌山南漁業協同組合すさみ支所（0739-55-2002）

○出荷期間：3月～5月

○販売単位：鮮魚 1尾