

知っちょんかい？

杵築ん



杵築んハモって？

ハモといえば何をイメージしますか？高級料理、スタミナ食、コラーゲン豊富…そんなハモが杵築でも獲れること、ご存じでしょうか？

実は杵築市のハモの水揚げ量は年間100t(推定値)と、九州でもトップクラスなのです。

しかし、こんなにたくさん水揚げされているにも関わらず、ハモは杵築市に住む私たちの生活にあまり馴染みがありません。現在、杵築の海で獲れたハモは主に市外、県外に出荷されています。

新鮮なハモがすぐ近くで獲れるのに、地元に住む人たちの口に入らないのはもったいない！もっとハモのおいしさを知ってもらうため、もっとハモ料理を身近に楽しんでもらうため、ひいては

新しい杵築の特産品として親しんでもらうために、杵築の料理人達が立ち上がりました。

まずはご賞味あれ！

ハモは小骨の多い魚で、食べるには「骨切り」と言う処理が必要です。開いた身に細かく包丁を入れ、しかも皮を切らないようにする…まさに熟練の技。骨切りされたハモはやわらかくて子供やお年寄りも食べやすく、切った骨は丸ごと食べられてカルシウム豊富、更に皮にはコラーゲンも…と良いこと尽くめ。

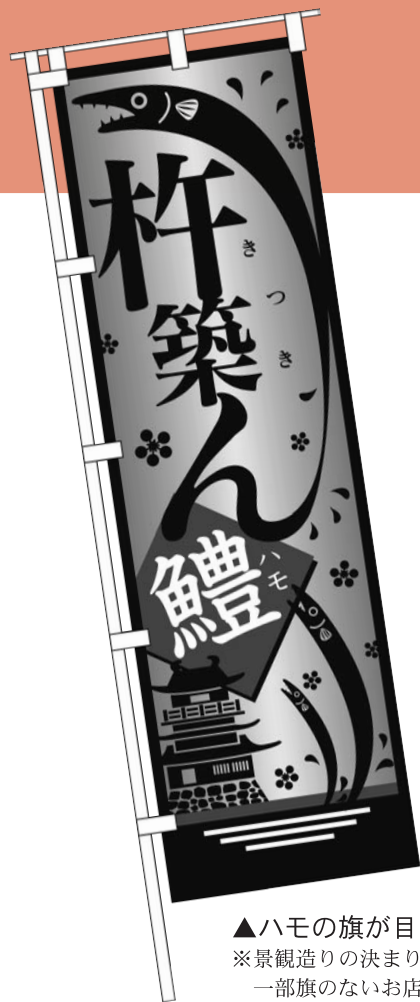
自宅で調理するには少し敷居が高いけど…料理なら今すぐ食べに行きたい！そんなあなたのために、シーン別におすすめハモ料理をご紹介します！

ちょっと贅沢したい

本格派のあなたにぴったりなのはこちら！どれも予約が必要なのでご注意ください。

ハモ豆知識①

ハモの名前は、鋭い歯で獲物に食いつく様子から、「食べる」という意味の「はむ」が由来になったと言われています。



▲ハモの旗が目印！
※景観造りの決まり等により、一部旗のないお店もあります。

花のように開くハモが美しい!

ハモ鍋ご膳
※予約約¥1,500
◎住吉浜リゾートパーク 杵築市守江1165-2
☎11:00~14:00 不定休

味の雑炊もたまらぬ!!

鱧しゃぶ(コース)
※予約約¥3,675
◎海鮮亭 ざごば 杵築市猪尾203-1
☎11:00~14:00/17:00~22:00 不定休

女性に人気!

松花堂弁当 鱧尽くし
※予約約¥2,100
◎ギャラリー喫茶 台の茶屋 杵築市杵築208-1
☎10:00~16:00 不定休

イタリアン風に仕上げました

ハモのホットサンド
¥780
◎喫茶 紙ふうせん 杵築市大内4537-5
☎8:00~22:00 火曜定休

食べやすいひとくちサイズ

ハモツケ テイクアウト
(5個入り)¥300
◎茶房 一番館 杵築市杵築293
☎10:00~22:30 第2火曜定休

家族で外食したい

ふわふわで食べやすい。しかも栄養満点！

気軽に お持ち帰りしたい

散策のお供にぴったり！

食感がサリ!

ハモの唐揚げ
(単品)¥500
◎食事処 松樹 杵築市南杵築185-1
☎10:00~16:00 月曜定休

栄養も満点!

ハモの甘酢団子
(単品)¥750
◎中国食事処 点心喜楽 杵築市大内3406-3
☎11:30~15:00/17:00~21:30 木曜定休

ふわふわやわらか

鱧天
(定食)¥700
◎きつき漁菜館 杵築市守江4730-86
☎11:00~14:00 火曜定休

気になるハモ料理はありましたか？もちろん、今回ご紹介した料理の他にもおいしいメニューがたくさんあります。さらなる新メニューの開発に臨む料理人の姿もあり、これからもっといろいろな味が増えていくかも…

杵築で獲れたハモの料理を食べられるお店には、目印のぼりが立っています。ご家族と、お友達と、はたまた一人でゆっくりと…いろいろなハモ料理を食べ比べて、是非お気に入りの一品を見つけてみてください！

お楽しみイベントも企画中!

杵築市商工会では「健康と美容の町杵築」を新たにスロ―ガンに掲げ、もっとたくさんの方にハモ料理を楽しんでもらうためにイベントも企画中です。

さっそく9月中旬からは杵築のハモ料理を食べて豪華景品が当たる、おいしくて楽しいスタンプラリーを開催します。

まだまだ暑さが残りますが、季節はもう秋。今年の「食欲の秋」に杵築のハモ料理、いかがでしょうか。

ハモ豆知識②

ハモの旬は1年に2回あります。産卵期を迎える梅雨の頃が1回目の旬、そして産卵後再び食欲を回復してきた秋が2回目の旬と言われます。