

記者発表（資料配布）				
月／日 （曜日）	担当課 係 名	電 話 （内 線）	発表者名 （担当係長名）	配布機関
7／24 （月）	中播磨県民センター 姫路農林水産振興事務所 県民交流室	079-281- 9294	所長 渡邊 直樹 （所長補佐兼水産課長 西野英樹） 参事 大西 正子 （室長補佐兼産業観光課長 春名晋太郎）	中播磨定例記者 懇談会メンバー

白鷺鱧（しらさぎはも）祭りの開催について



1 白鷺鱧祭りの開催

- 日 時 令和5年7月30日（日）9：00～14：00
- 場 所 坊勢漁協直売店「姫路まえどれ市場」※（妻鹿漁港内）
※姫路市白浜町字万代新開甲912-18（TEL079-246-4199）
- 主催者 坊勢漁業協同組合 TEL079-326-0231（担当：上田部長）
- 内 容 ①底曳き網漁業見学ツアー 定員40名、大人3,000円、子供1,500円
②冷製鱧つみれ汁無料配布
③ガラガラ抽選会、魚とのふれあい体験コーナー 他
④JR姫路駅南口から臨時無料シャトルバスを運行

2 白鷺鱧（しらさぎはも）について

- ① 京都の祇園祭や大阪の天神祭に欠かせない魚として有名な「ハモ」は、紀伊水道や大阪湾の南部海域が主漁場で、淡路地区などで主に漁獲されてきました。
- ② 近年、家島地区の漁獲は淡路地区を上回るほど増加し、京都市場でもシェアを伸ばしています。（H15:40t→R3:516t）
- ③ 家島地区では、小型底びき網漁業で漁獲され、漁期は5月後半から11月頃まで。夏の魚のイメージが強い魚ですが、脂の乗った秋の「ハモ」も知る人ぞ知る逸品です。
- ④ 県民センターでは、漁協や市内の料理店の皆さんとともに、姫路を代表する魚の一つに育つよう「白鷺鱧」と名付けたブランド化を進めています。
 - ア 「白鷺鱧」は、販売者である坊勢漁協自らが活けず・血抜き処理する、他地区にない鮮度管理を実施しており、白鷺城にも負けない真っ白な身が特徴です。
 - イ ハモの調理には骨切りという高度な技術が必要になりますが、坊勢漁協が独自に骨切り機械を導入、水揚げ直後に活け締めしたハモを骨切り処理して瞬間凍結し、家庭でも手軽に美味しく利用できる商品を開発しました（五つ星ひょうご選定品※）。姫路まえどれ市場でお買い求め頂けます。

※「五つ星ひょうご」とは

ひょうご五国（摂津、播磨、但馬、丹波、淡路）の豊かな自然や歴史・文化を活かし、“地域らしさ”と“新しさ”とを兼ね備えた商品を、県が「五つ星ひょうご」として選定し、全国に発信しているものです。