

播磨灘赤穂

播磨灘の魚は、めっちゃ旨いで、ちよっと食べてみてや!

好漁場瀬戸内海播磨灘

赤穂浪士で有名なところですが、魚も抜群なんです!
瀬戸内海産の魚の中でも高値の付く魚として知られています。

瀬戸内海のうち、明石海峡、鳴門海峡と小豆島間の海を播磨灘と呼びます。
明石海峡や鳴門海峡で知られるように非常に潮の流れが速い場所です。
このエリアの水深は非常に浅く、特に北側の部分は岩礁地帯もあり、より潮の流れが速くなっています。
その為、潮の流れの速い所で育つ魚は身も引き締まり美味しいのです。

非常に季節感あふれる産地となっており、各季節毎に非常においしい魚介類があり、飽かさず楽しめる産地でもあります。



播磨灘の代表的な旨いもん



● 播磨灘産活ハモ

淡白な味わいの中に旨味が味わえるハモ。夏の関西では絶対に外せない食材です。

本来は小骨が多すぎて食べるのに適さない食材を骨切りという包丁さばきの技術で高級食材へと変えてしまいます。

ぼたんハモや梅肉添え、ハモしゃぶ、土瓶蒸しなど、淡白で旨味のある身は色々な料理に利用されます。



● 播磨灘産活ワタリガニ

松葉がによりも美味しい! と通が好む濃厚な味わいが人気です!

繊細な身の食感と濃厚なカニみそ。濃厚で繊細な味わいをお楽しみ頂けます。メスの内子を持つものは、さらに内子の濃厚な旨味も楽しめます。

鍋物やみそ汁等の汁物料理にも使え、旨味抜群の濃厚なダシを出してくれます。



● 播磨灘産牡蠣

1年牡蠣ならではの「ぷりっぷり」の食感を楽しめます。

播磨灘の牡蠣は栄養豊かな播磨灘で育つ事に加えて湾内で養殖できる牡蠣の数を制限する事により、1年で出荷できるレベルの大きさまで牡蠣を育てます。

1年牡蠣は、加熱しても小さくなくなりなく牡蠣特有のエグみがないのが特徴。



● 播磨灘産活マダコ

近年は輸入物が増え、国産のものも多く流通しています。アフリカからも非常に多く輸入されています。

現在、大半は輸入物となっており、活物などで流通する国産のマダコは、ごくごく少数派となっています。

播磨灘の急な潮の流れで育ったタコは、抜群の食感と旨味を味わえます。



播磨灘の漁と魚

室津岩見漁港、坂越漁港、坊勢漁港、相生漁港、室津漁港等からの漁港から魚を集めます。小さな漁港ばかりで、水深も浅い為に小型の船が中心です。

その為に、少し海が荒れると魚にも出れません。

壺網漁や籠漁、釣り漁、刺し網漁などが行われています。

水揚げされる魚種

マゴチ、クロダイ、ヒラメ、サワラ、マナツオ、キジハタ、マサバ、ブリ、ウマヅラハギ、マコガレイ、メイタガレイ、マアジ、マルアジ、イヌノシタ、タチウオ、マアナゴ、シロギス、イボダイ、コウイカ、アオリイカなど