

島内27店舗

淡路島の 島の漁師めし 生サワラ丼



づけ丼・茶飯

島の
漁師めし

づけ丼・茶飯

淡路島サワラ食文化推進協議会

島の
漁師めし
生サワラ丼



島の
漁師めし
づけ丼・茶飯

島の
漁師めし
生サワラ丼



詳しくはWEBで!!
<https://awajishima-namasawara.com/>

とろけろ甘さ

獲れたて ”漁師めし“

一はじめり

明治時代以前からはじまつたとされる『サワラ漁』は、播磨灘に沈む夕日がキレイな淡路島西海岸の洲本市五色地域で今も盛んに行われる。江戸時代、北前船の豪商と諶われる「高田屋嘉兵衛」を生んだ港町だ。

サワラ

「サワラ(鰐)」は、春を告げる魚といわれる。かつて春の解禁日には、高値で取引されることから先代の漁師たちはわざさきにとまだ日が昇らないうちからそくさと暗闇の播磨灘へ繰り出した。大量に水揚げされたときには色鮮やかな大漁旗を潮風にのびかせ、漁師は得意な面持ちで家族や仲間が待つ港へと帰つていき、獲ったサワラを振る舞つた。五色地域では今もなお、4月20日の解禁日には脈々と受け継がれる浜の男たちの血が騒ぐ。サワラ漁は11月末まで行われる。

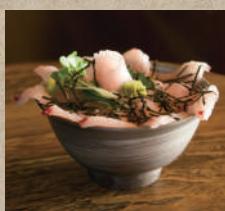
味

サワラは、成長に従つて呼び名が変わるものもある。とにかく足の早い魚だ。そのため、刺身をはじめとする生食文化は、神戸、大阪、東日本などではあまりなく、照り焼き塩焼き・西京漬け・かぶら蒸し・押し寿司などが一般だろう。

五色地域のサワラの旬は、春から秋。春のサワラは、真子や白子と食べるとなんとも格別だ。また秋のサワラは『寒鰐』と呼ばれ、冬に向けて脂を蓄えたトロ頬負けの身は美食家をも唸らせる。



先代の漁師たちは、われ先にとまだ日が昇らないいうちからそくさと暗闇の播磨灘へ繰り出した。



るが由縁だ。

ここ五色地域では古くから新鮮なサワラの刺身やタタキが、漁師たちの食卓を彩つてきた。五色町漁業協同組合長・福島富秋は、頗るほころばせながらい。

「サワラは、さうぱりして、身が柔らかく中口のようにとろけて旨い」。「生のサワラは皿まで舐める」といわれ

サワラの特徴

ターニングポイント

和食処かおり

みけ家

海峡楼

えびす丸

浜ちどり

お食事処

あわみ

がんこおやじ

志筑店

魚繁

ユラリユラ

淡路ごちそう館

御食国

新島水産

株式会社

ザ・サンブルボザ

我流遊食

食事処

絶景レストラン

うずの丘

道の駅うずしお

レストラン

西田庵

癒やし庵

魚魚やす

レストラン慶野

浜千鳥

ウェルネスパーク五色

幸

春吉

お多福

生サワラ丼MAP



島の漁師めし
“淡路島の生サワラ丼”

淡路島観光ガイド・あわじナビ
一般社団法人
淡路島観光協会
TEL.0799-25-5820

お問い合わせ

淡路島サワラ食文化推進協議会

〒656-1344 兵庫県洲本市五色町鳥飼浦90 TEL.0799-30-4066

公式ホームページ : <https://awajishima-namasawara.com/>