

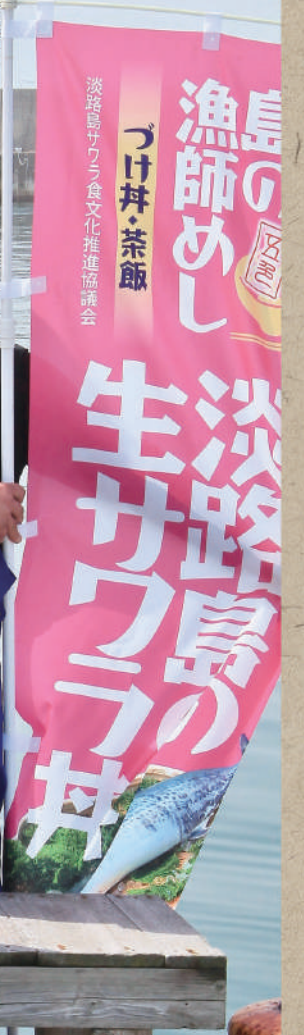
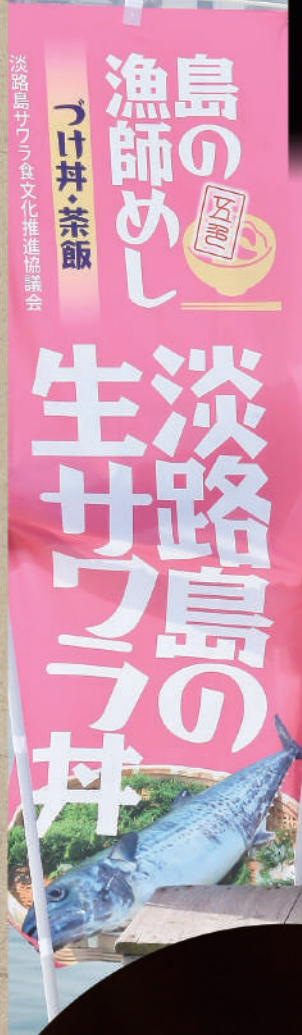
島内22店舗

島の漁師めし



淡路島の生サワラ丼

つけ丼・茶飯



詳しくはWEBで!!
awajishima-namasawara.com

とろける甘さ 獲れたて “漁師めし”

一 けじまり

明治時代以前からはじまったとされる『サワラ』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、北前船の豪商と謳われる「高田屋嘉兵衛」を生んだ港町だ。

二 サワラ

「サワラ(鱒)」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、われ先にとまだ日が昇らないうちからそ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なびかせ、漁師は得意な面持ちで家族や仲間が待つ港へと帰っていき、獲ったサワラを振る舞った。五色地域では今もなお、4月20日の解禁日には、賑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。



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

三 味

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ってきた。五色町漁業協同組合長・福島富秋は、頬をほころばせながらいう。

「サワラは、さっぱりした中にも甘さがあったて、身が柔らかく中トロのようにとろけて旨い」。『生のサワラは皿まで舐める』といわれるが由縁だ。

四 サワラの特徴

サワラは、成長に従って呼び名が変わる出世魚で、大きいものでは1メートルになるものもある。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『寒鱒』と呼ばれ、冬に向けて脂を蓄えたトロ顔負けの身は、美食家をも唸らせる。



生サワラ丼MAP



五色の
獲れたて
生サワラ



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/>