

ハモ

主な漁法 : 底びき網、延縄 主な漁期 : 周年(盛漁期:6~8月)

主な水揚地 : 宮崎市、延岡市、門川町 等宮崎ん呼び方 : ハモ

宮崎んレシピ : おとし、しゃぶしゃぶ、てんぷら 等



「ハモと言えば京都」と思っている方が多いと思いますが、実は宮崎では年間約150トンものハモが水揚げされ、全国でトップクラスの生産量となっており、夏の祇園祭に合わせて京都へ多く出荷されています。ハモのほとんどは小型機船底びき網漁業で漁獲されていますが、県北の門川漁協ではこの底びき網で獲れた生きの良い400グラム以上1キログラム以下のハモを紫外線で殺菌処理した海水で4日間以上蓄養したものを、「門川金鱧」というブランド名で販売し好評を得ています。