

キス場のノド

香住漁港、
柴山港で水揚げ。
日本海の赤い宝石
「ノドグロ」

ノドグロが獲れる漁場にいる
どこのノドグロは脂が乗って旨い。
地元漁師はそれを
「キス場のノド」と呼ぶ。

香美町 兵庫県

キス場のノド 検索



午前2時
漁 港にノドグロ操業を
行った底引き船が入
港してきます。漁獲されたノ
ドグロは、既に船上で漁師の
手によりそれぞれの大きさに
選別され、サイズごとに丁寧
に発砲スチロールの箱に詰め
られています。
接岸すると待ち受けていた
漁師の奥さん達の手により、
船内から競りが行われる上屋
まで運搬され、箱詰めされた
ノドグロが競り場へ綺麗に並
べられていきます。これは「浜
揚げ」と呼ばれる作業で、香
住漁港や柴山港では古くか
ら主に女性の手によって脈々
と続けられてきた作業です。

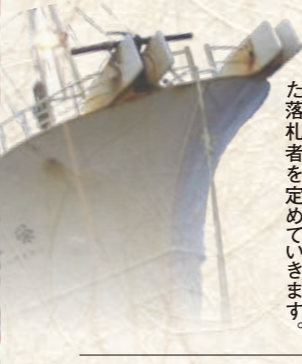


午前5時
仲 買人が今日買い付け
するノドグロを目利き
するため続々と集まってくる
時間。競りが始まる前に並べ
られたノドグロの中から、お客
さんの注文に合わせてサイズ
や鮮度が良いものをしっかりと
目利きします。
その中でも「キス場のノド」
には全ての仲買人のチカラが
入ります。



魅力あふれる 魚の宝庫 香美町

うまさぎっしりの気持ちを味わってもらいたくて



午前6時
せ リ子と呼ばれる競り
人の鐘の合図で競り
がスタートします。せり子の口
上が始まると同時に魚の周り
を仲買人が取り囲みます。せ
り子が話す口上に初めて触れ
た方は何を言っているのかさ
っぱり理解出来ないはず。
せり子は今から競る魚の数
量、開始金額等を仲買人に伝
えています。伝えると同時に
仲買人は特殊な手合図で金
額を表し、せり子はそれらを
瞬時に読み取り最高値をつけ
た落札者を定めていきます。



落札されたノドグロは鮮度を
落とさぬよう直ぐに仲買人の
トラックに載せられ取引先と
出荷されています。
せり子と仲買人のまるで
喧嘩をしているようなやり取
りは見ていて少し緊張します
が、きっと観る人を興奮させ
るでしょう。



但馬漁業協同組合
香住支所 販売課長 競り人 山田 正孝さん

数年前からノドグロの人気が高まってきたのを感じています。香住
漁港や柴山港で水揚げされるノドグロは上質で脂の乗りが良いものが
多いです。特に「キス場のノド」と呼ばれる大型のノドグロは高値で取引
されています。漁師が荒れる海から命をかけて獲ってきた魚ですから、
それに見合う価値を付けたいと日々競りと向き合っています。両漁港
で水揚げされる海産物はどれも新鮮で美味しいものばかりです。
ノドグロはもちろん、カレイ、ハタハタ、ホタルイカなど産地で
食べる醍醐味を是非味わって欲しいですね。

香住のノドグロは
たまごちゃんだ!!



ACCESS 大阪から香美町香住へのアクセス

- 電車 JR大阪駅より特急はまかぜで香住駅まで3時間15分
- 車 中国吹田ICより北近畿豊岡自動車道日高神鍋高原IC下車、香住まで2時間30分

香美町役場観光商工課 ☎0796-36-3355 <http://www.town.mikata-kami.lg.jp/>

香美町役場神戸営業所 ☎078-599-5179 香美町役場神戸営業所

香美町香住観光協会 ☎0796-36-1234 <http://kasumi-kanko.com/>

※このパンフレットに記載されている内容は、特に表記がない場合、2017年3月時点の情報です。予告なく変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については上記までお問合せください。