



兵庫県香美町

プレスリリース



令和3年3月8日発信

マスコミ関係各位

情報発信元・取材等のお問い合わせ先

かみ
香美町役場神戸営業所 担当：木原 弘一郎 きはら こういちろう

神戸市中央区下山手通 5-1-1 興栄ビル 501号

tel/fax : 078-599-5179 mobile : 090-5962-2967

e-mail : info@kami-kobe.jp

日本海の赤い宝石！
「自身のトロ」と称されるノドグロ

撮りにおいでよ 香美町



香美町役場神戸営業所



春の香美町フェア 「香住のノドグロ ランチフェア」

粗脂肪量は平均20%以上！産地ならではの絶品料理をご用意しました！



写真はすべてイメージです

「兵庫県香美町」の観光PRをしています、香美町役場神戸営業所の木原弘一郎と申します。

香美町香住で4月～5月に旬を迎え、全国区の高級魚として名高い「ノドグロ」についてご紹介します。

香美町の香住漁港と柴山港で水揚げされた「ノドグロ」の魅力を最大限に引き出した絶品料理を味わっていただく
と、**春の香美町フェア「香住のノドグロランチフェア」**と称し、4月1日から5月31日まで町内のお食事処で、
産地ならではの旨味と風味を活かしたノドグロ料理をご提供させていただきます。

春の食企画などございましたら、ご取材につきましてご検討いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、実際に取材に入っただけの場合には、より詳細な情報提供、スケジュール調整、撮影アテンドなど最大
限のご協力をさせていただきますので、何なりと**香美町役場神戸営業所 木原**までお問い合わせください。

詳しくは裏面をご覧ください

■ポイント① 漁場に秘密あり！

今や全国区の高級魚として名高いノドグロですが、地元では古くから珍重されてきた魚です。

香美町で水揚げされるノドグロは山陰沖を主漁場としています。山陰沖には、地元漁師が「背」と呼ぶ岩礁に囲まれた「中洲」と呼ばれる砂地が広がっており、この場所は全国の漁場の中でも特に良質のノドグロが獲れるとされています。



■ポイント② 「白身のトロ」と称される理由

香美町で水揚げされるノドグロは、魚の旨味に大きな影響を与える粗脂肪量が平均20%以上になるといわれており、これはマグロのトロに匹敵する数字です。ノドグロが「白身のトロ」と称され、高級魚とされる理由はここにあります。

白身とは思えない芳醇な旨味と脂があり、なんと言っても塩焼きが一番。箸を入れたときに溢れ出る肉汁と、白身のフワリとした身は、ノドグロでしか味わえないといっても言い過ぎではありません。鮮度が良ければ刺身もおすすめ。柔らかく脂のうま味を堪能できます。



■ポイント③ 「キス場のノド」とは？

昔から大きなノドグロは脂が乗って旨いとされ、特にニギスの漁場で獲れたノドグロは明らかに脂が乗っていて旨かったことから、地元漁師から「キス場のノド」と呼ばれ重宝されていました。

※ニギスとは…浅場にいるシロギスに似ていることから「似ギス」。または沖で獲れるから「沖ギス」と呼ばれています。地元では昔から当たり前のように食卓に並んでいたニギスは、春先から大量発生する「ツノナシオキアミ」をたくさん食べ、脂をたっぷり蓄えている魚です。



▲焼きニギス



▲水揚げされたばかりのニギス

■フェアの概要 ※詳細は別紙チラシをご覧ください

実施期間	令和3年4月1日（木）～令和3年5月31日（月）
実施店舗	香美町香住区内のお食事処 4件 ※詳細は別紙参照 また、お宿の宿泊プラン「キス場のノドプラン」もあります
内容	香住産「ノドグロ」を使用した各店舗オリジナル料理 ※内容は各店舗で異なります
料金	1,100円（税込）～ ※料金は各店舗で異なります
お問合せ	香美町香住観光協会（TEL 0796・36・1234）へお問い合わせください。 または、「香住のノドグロランチフェア」で検索してください。