



兵庫県香美町
ジガーキャラクター
ジオンくん

マスコミ関係各位

プレスリリース

令和5年3月30日発信



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：まつい のりよし
まつい のりよし

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

撮りにおいでよ 香美町



香美町役場観光商工課



日本海の赤い宝石「ノドグロ」
ゆったり宿泊でも手軽にランチでも♪

香美町の春 いちオシ！「香佳のノドグロ」

粗脂肪量は平均20%以上！

産地ならではの絶品料理でお待ちしています！！



脂が旨いのよ！



写真はすべてイメージです

「兵庫県香美町」をもっと知って欲しいのです！ 香美町役場観光商工課 神戸営業所の マツイ と申します。「兵庫県」ですが、**神戸市から2番目に遠い**位置にあります、**県北部の日本海に面した香美町（かみちょう）**。全国的に早い春の訪れとなるなか、香美町の「食」にも春がやってきました。

そんな香美町の春オシ、1つ目は**沖合底引き網漁**による**松葉ガニ漁**が**終了**する香住区で、4月～5月に旬を迎え、高級魚として有名となった**アカムツ**、通称「**ノドグロ**」についてご紹介します。

香美町の「**香住**」と「**柴山**」の2港で水揚げされた「ノドグロ」の美味さを、最大限に引き出した絶品料理を味わっていただこうと、**香美町の春 いちオシ！「香佳のノドグロ」ランチフェア・宿泊プラン**として、4月1日から5月31日まで町内のお食事処・お宿で、**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**いたします。

春の食、おでかけ企画などございましたら、取材実施につきまして、ぜひご検討をお願いいたします。

なお、実際に取材にお越しいただける場合には、より詳細な情報提供、行程調整、撮影アテンドなど地元調整を含めた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 松井**までお声かけください。

詳しくは裏面をご覧ください

■ポイント① どこで獲れる？

テニスの錦織選手のおかげで、今や全国区の高級魚として知らない人はいないほど有名となった「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、山陰沖の日本海を主な漁場としています。ここには、地元漁師の呼び名で「背」という岩礁に囲まれた砂地「中洲」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」と言われる所以

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%以上と言われており、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、高級魚とされる所以はここに 있습니다。

白身とは思えない芳醇な旨味と脂があり、地元の食べ方としてまずシンプルに「塩焼き」。箸を入れると、皮と身の間から溢れ出るうま汁、白身のフワリとした身、ノドグロの旨さが口いっぱいに広がります。鮮度が良ければもちろんお造りも。柔らかく脂の旨みを堪能いただけます。



■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…浅場にいる「シロギス」に似ているから「似ギス」、また沖で獲れるから「沖ギス」とも呼ばれています。地元では昔から当然のように食卓に並び、ソウルフードとも言えるニギスは、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。今回は「脇役」的紹介ですが、この魚のファンも増えており、町内の学校給食で登場する場面も多いです。



▲ニギス（生）

▲ニギス（焼き加工）

頭からかぶりつきます。内臓部分の苦みが堪りません。

■ランチフェア・宿泊プランの概要 ※詳細は別紙チラシをご覧ください

実施期間	令和5年4月1日（金）～5月31日（水）
実施店舗	ランチフェア：香美町香住区内のお食事処 5件 宿泊プラン：香美町香住区内のお宿 11件
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
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、香美町観光ナビをご覧くださいか「香住のノドグロ」で検索してください。