



金曜日に
あたたハマチを
食べよう!



金曜日にあたたハマチを食べよう!

解禁

金曜日にあたたハマチを食べよう!

金曜日にあたたハマチを食べよう!



問い合わせ
産業振興課 ☎592130



金曜日にあたたハマチを食べよう！

金曜日にあたたハマチを食べよう！

金曜日にあたたハマチを食べよう！

金曜日にあたたハマチを食べよう！



阿多田
島漁協がブラ
ンド化を進める
「あたたハマチtoレモ
ン」（以下「あたたハマ
チ」）。

出荷は、11月下旬から3月までと
風味が際立つ時期にしか行われない期間
限定商品。

特に金曜日には、外食でも自宅でもあたたハマ
チを食べてもらおうと、「ハマ^金」＝ハマチの金曜日
と称して、市内の鮮魚店や飲食店では、その日に入った新
鮮なあたたハマチを販売する。

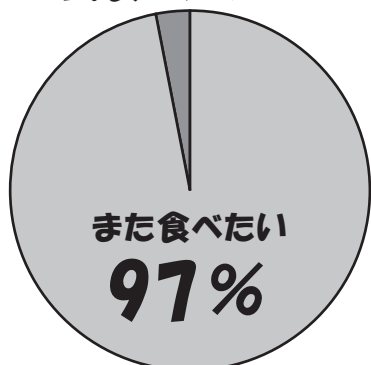
このあたたハマチの美味しさの秘密や楽しみ方などを紹介す
る。

美味しさの秘密は、広島県
産のレモン果汁を混ぜた餌を
与えて育てていること。
レモン果汁には、リモネ
ンという成分が含まれてお
り、魚独特の臭いを抑える
効果がある。食べてみる
と、ほんのり柑橘の香りを
感じるができる。ま
た、熱の加え方によつて
は、柑橘の風味が増し、旨
味も強くなるのが特徴。
魚が好きな人はもちろん
だが、苦手な人でも美味し
く食べられる。
また、レモン果汁による
抗酸化作用によって、従来
のハマチよりも長く鮮度が
保たれる点も大きな特徴。
試食会などで行ったアン
ケートでは、97%の人がまた
食べたいと評判も上々だ。

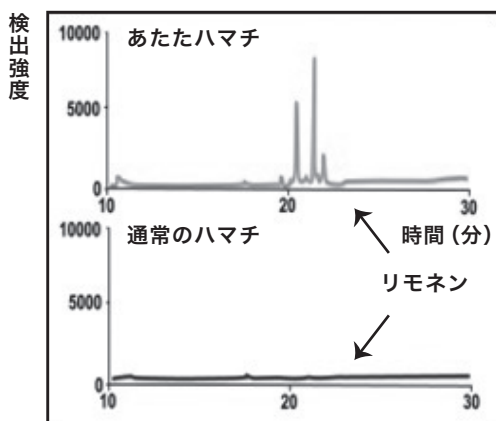


あたたハマチ
美味しさの
ひ・み・つ

1800人
試食アンケート



● リモネンの検出 (ガスクロマトグラフィー)



ハマ^金の達人を調査!!

料理人に聞いてみた!

「宇恵喜」の料理長、高木英宗さん

通常のハマチとは違いレモンの風味があり、色が変色しにくいんです。好みもあると思いますが、脂っこくなく、さっぱりしているのが、子どもでも食べやすいです。

個人的には、あたたハマチは、鮮度やものが多いので、手を加えず、魚本来の味が分かる刺身や握りで食べるのがおすすめです。レモンの風味がするので、味わいながら食べてもらいたいと思います。煮付けなどにする場合は、ショウガなどを入れず、薄めの味付けで、魚の味が出るようにしています。

家庭では、薄く切ってもらい、ドレッシングをかけて、カルパッチョにしたり、かいわれ大根を巻いてポン酢で食べたり、あぶって食べたりするのもおすすめです。

お客さんからの反応も良いため、大竹の名産として確立できると思います。



日本料理「魚池」の専門調理師、池田将訓さん

通常の養殖ハマチとは違い、身が引き締まり、養殖の脂がそぎ落とされていて、さっぱりしています。調理しているときにも包丁に脂があまりつきません。

食べ方としては、刺身など、生で食べるとレモンの風味が分かります。加熱の仕方によっては、レモンの風味が強くなるので、フライなどの衣で風味を閉じ込めて調理するのもおすすめです。炊き込みご飯はだし汁にカットレモンを1枚浮かべて、ハマチから風味が逃げないようにして炊き上げます。隠し味に白ワインを少し入れると味がまろやかになります。

家庭での調理は、刺身やフライがおすすめです。フライにする場合には、好みにはなりますが、こしょうを入れなければ、レモンの風味がよく残ります。

昨年は、福山市や呉市などからもあたたハマチを目当てに、食事に来られていました。大竹の冬の名物として定着してもらえれば、と思います。

販売業者に聞いてみた!

くば漁業協同組合の森田進也さん

販売していて感じることは、ブロックにしても変色しにくいことです。通常のハマチは、鮮度が落ちやすく、すぐに変色してしましますが、あたたハマチは、鮮度が長持ちします。また、通常のハマチよりもさっぱりしているので、好みにもよりますが、子どもでも食べやすいでしょう。

おすすめの食べ方は、刺身ですが、少し日が経ったら、しゃぶしゃぶで火を通して食べるのもおいしいです。また、あらの煮付けやカマの塩焼きも美味しいです。

イベントなどでは、ブロックで販売しますので、ぜひ買ってみてください。





イベントでも販売します。

マロンの里の朝市

問い合わせ マロンの里交流館 ☎050055

あたたハマチのほか直送した魚や朝に採ったばかりの野菜などを販売します。

と き 12月2日(土) 9時～10時30分

ところ マロンの里交流館

おおたけ水産GOGO市

問い合わせ 実行委員会(くば漁業協同組合内) ☎7034

あたたハマチだけでなく、旬の獲れたての魚が手に入ります。

と き 12月16日(土) 10時～

ところ たいたいこんぼ

(くば漁業協同組合内施設(玖波3丁目8番13号))

また、出荷状況などはこちらに連絡！
 ○阿多田島漁業協同組合
 ☎537171
 FAX 537101
 メール atata-hamachi@fch.ne.jp
 ○くば漁業協同組合
 ☎57034

「あたたハマチtoレモン」は幟がある市内の商店、飲食店でも取り扱っています。

食べたい、買いたい方はこちら！



おうちでも食べてみよう!!

ひとくちカツ



衣に閉じ込められたレモン風味が口いっぱいに広がり、すっきりした後味が絶品。あつあつでどうぞ。

お刺身



付け塩での食べ方がおすすめ。天然魚とは、一味違った風味が楽しめます。

しゃぶしゃぶ



昆布の出し汁にさっと湯通し。色が変わったら食べごろです。

湯通し時間を変えながら、好みの食感を探索してください。

さわやかな風味はサラダとの相性抜群。彩り豊かな一品。

ポン酢やドレッシングがおすすめ。

サラダ巻



このほかにも大竹高校家庭クラブが考えたレシピもたくさんあります。詳しくはホームページへ。[「あたたハマチtoレモン」]「レシピ」で検索)

金曜日は

**あたたハマチtoレモンを
食べよう!! ～ハマ金～**