

おおいた うみ
大分の海は
まんぞくど
**ハモ満足度
100%**

杵築の荷捌き・ハモ加工処理施設は別府湾が見わたせる美濃崎漁港にあります。大分でハモといえば中津が有名ですが、杵築のハモも九州トップクラスの水あげ量を誇っています。もともとハモはあたたかい海域にすんでいるので大分県の周辺はハモにとって最適の環境といえます。杵築で水あげされたハモは最新の加工設備を使うことで、熟練の職人にも引けを取らない処理がされています。



別府湾を見わたせる美濃崎漁港

こうきゅう きょうりょうり
高級な京料理にも
つか おおいた
使われる大分のハモを
だれ
誰もがおいしく
た
食べられますように

き きょうと こうきゅうりょうり あたま ひと
ハモと聞いて京都の高級料理が頭にうかぶ人もいて
しょうが、大分県はハモの一大産地でもあります。ハモの
ちょうり か ほねき えどじたい なかつ
調理に欠かせない「骨切り」は江戸時代の中津か

らはじまったともいわれており、
おおいたけん えん ぶか
大分県とハモとの縁は深
そうです。ハモは梅雨
たまご う なつ
に卵を産み、夏に
かけてあぶらが
のってきます。
ハモにとって最適
な漁場とされる
おおいたけん かいがんせん
大分県の海岸線。
きつき
杵築にできたハモの
かこうしりせつ たの
加工処理施設は、頼もし
い存在になっているようです。

おさふね
長船さんにとってのハモとは

きつき りょうし ささ
杵築の漁師はハモに支えられて
いると言ってもいいくらいです。
おいしく安全に加工して、ハモの
かち たか
価値を高めていきたいです。



大分県漁業協同組合
荷捌き・ハモ加工処理施設
長船長茂さん

料亭のあじを身近に楽しんでもらいたい
「ワモテ」だけと案外いいヤツ
ハモニアデー
ナイスデー

おおいたけんさん ほんば
大分県産のハモは、本場・
かんさいほうめん ひょうばん きつき
関西方面でも評判です。杵築
にできたハモ加工の拠点とな
しせつ うんえい おさふねちようしげ
る施設を運営する長船長茂さ
んにお話を聞きました。

おおいた
大分のハモは
あぶらのノリがいいと評判!

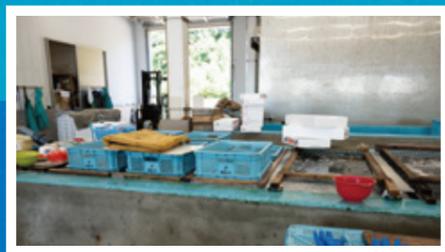
けんないじゅう
県内中のハモを
う い すい
受け入れる水そう

じゅうじつ せつび
充実した設備

きつき かこうしりせつ あつか
杵築の加工処理施設で扱うハモは
べつぶん のものだけではありません。旬
の時期になると中津、宇佐から佐伯
まで、大分県内各地からハモが持ち
込まれてきます。水あげされたハモが
運び込まれる施設には、約17トンの
水そうが1基、約5トンの水そう6基が
並んでいます。



水あげされたばかりのハモの群れ



ハモにとってすしやすい水温の水そう

Q ハモは見た目どおりの
あば ぼう
暴れん坊ですか？

A 見かけは似ていても、ハモはウナギとは比べものにならないくらい凶暴です。大きく裂けた口、サメのように鋭い歯、ギョロツとした目つきにはビビります。ハモの手づかみは危険なので、必ずハモバサミでつまみあげるのですが、からだをくねらせながらすごい勢いで抵抗する姿に驚かされます。



まな板にのせると、いきなりガブッと噛みついてきたのにはビックリしました!

Q 骨切りまえの加工は
どういいう工程があるの？

A 水そうから取り出され、頭をスパッと落とされたハモはヌメリ取りの作業にうつります。いきおいよく水をふきかける専用の機械をくぐらせると、あっというまにヌメリと混ぜりものがとりのぞかれます。そこから3枚おろしの機械をとおして仕上げを確認したら、いよいよ骨切りに進みます。



3枚におろされたハモを細かく確認しながら、仕分けていきます

Q ハモの骨切りは
むずか さぎょう
難しい作業なのでは？

A ハモには複雑につながった小骨が3,000本以上あるため調理がしにくいことから、「骨切り」と呼ばれる特別な処理が必要です。加工処理施設の専用骨切り機は、ベルトコンベアでハモを流していくと薄い刃先が細かく作動しながら、身くずれがしないよう鮮やかに骨切り加工の処理をしています。



骨切り機を通したハモ。小骨もスツキリと切られています

Q 大分からどれだけの量の
ハモを出荷しているの？

A 骨切りされたハモは凍結機で急速冷凍をして、1日に約200~300キロを出荷しています。出荷先は県内外の鮮魚店やスーパーのほか、有名な外食チェーンへも出荷しています。大分県内の学校給食に使われることもあります。



真空パックされたハモは日本全国へ出荷されています