

はもの里 中津～中津の鱧をもっと知ろう！～

1 中津の鱧について

中津市の目の前に広がる豊前海は、広大な干潟を有する遠浅の海で、波が穏やかで太陽の光が海底まで届きます。また、耶馬溪の自然が育む栄養たっぷりの森のしずくが集まり、山国川となって豊前海へと注がれています。このような好条件から豊前海は“魚介類の宝庫”と称賛され、そこで育った天然の鱧は骨・皮が柔らかく、とても美味しいと評判です。鱧は全身に小骨が多いため、細かく切り込みを入れる「骨切り」という技法で調理されます。この技法は中津の漁師や料理人が考案し、全国に広まったといわれています。

中津では1年を通して鱧を食べることが出来ますが、10月～11月に獲れる“秋鱧”は身が締まり脂の乗りが良く、一番美味しいといわれています。そこで市民や観光客の皆様の中津の鱧を知っていただき、食していただくため、2つのイベントを開催します！

2 鱧に関するイベント

① 鱧の骨切り体験教室

プロの料理人が手ほどきをしてくれる鱧の骨切り体験。調理後は自分で骨切りしたものと講師がしたものを鱧しゃぶで食べ比べ！

【日 程】平成28年10月19日（水）14：00～

【場 所】小楠コミュニティセンター 調理室

【参加料】1,000円（材料代など）

【募集人数】20人（定員になり次第終了）

【持参物】前掛け、布きん、手慣れた包丁（用意できない人は調理室に備えている包丁を使用）

【協 力】豊前海おさかな料理研究会

【申込先】観光推進課（内線391・392）



② 豊の国 中津名物はもフェア



鱧が主役のスタンプラリー開催！鱧を食べて、宿泊券や食事券など賞品総額20万円の豪華賞品をゲットしよう！

【期間】10月1日（土）～11月30日（水）

【内容】期間中、参加店舗（23店）で食事をするごとに1,000円につき1個スタンプを押印。3個以上ゲットし、応募用紙に必要事項を記入の上、参加店舗に設置している投函箱に入れて応募して下さい。応募用紙は参加店舗や中津耶馬溪観光協会に設置しています。

【問合せ先】中津耶馬溪観光協会（TEL64-6565）

<問合せ先：中津市役所 観光推進課 担当 井上（22-1111（内線391））>