

中津のはもを食べて、豪華賞品をゲット！
— 中津名物 はもフェア開催 —

1. 主旨

「秋鱧」の旬にあわせ、市内で鱧料理を提供する店舗を巡るスタンプラリーで、“はもの里 中津”を市内外に広くPRする。

2. 内容

【参加方法】

フェア参加店のはも料理店で、はも料理を食べてスタンプを1個ゲットし、はもフェアのパンフレットの裏面の応募用紙に必要事項を記入して各店舗に設置してある投函箱に投函すると抽選で豪華賞品が当たる。

(1,000円以上でスタンプ1個進呈、スタンプおよび抽選箱は各店舗に設置)

詳しくは、中津耶馬溪観光協会のホームページ、または市内はもフェア参加店舗や中津耶馬溪観光協会、中津市役所観光推進課に設置済みのパンフレット（別添）を参照。

【賞品】※総額 25万円

特賞) ペア宿泊券（こがね山荘）1泊2食付き（夕食はハモ料理）

+参加店で使用できる食事券（計5万円相当）×1本

A賞) ペア宿泊券（こがね山荘）1泊2食付き（3万円相当）×1本

B賞) 参加店で使用できる食事券（1万円相当）×3本

C賞) はも鍋セット（5千円相当）×10本

D賞) はもしゅうまい（3千円相当）×30本

※抽選結果は、期間終了後11月初旬に協会ホームページでお知らせします。

【期間】

平成29年9月1日（金）～10月31日（火）※ 2か月間

【実施場所】

市内はもフェア参加店 計25店舗



中津の鱧を知って! ~なかつ鱧美食帖~

中津の鱧にスポットを当てたパンフレットを作成。これ一冊で、歴史、料理など中津の鱧が丸分かり!



3. 参考

○なぜ、中津のはもが美味しいのか？

中津市を流れる山国川の清流は200余の支流を従え、上流にいけばいくほど降水量が多くなり、それが源流の豊かな水量を供給し、耶馬溪の美林を育み、また腐葉土にしみこんだ水は魚介類のエサとなるプランクトンや海藻を育てる鉄成分など多くの栄養分を含んだ水になります。

そして、その水は中津沖から豊前海にそそぎこまれ、その栄養分で育った鱧は中津だけではなく、県外の料理人からも広く愛されています。

この豊前海産のはもは、「つ之字の鱧」「真鱧」と呼ばれていて、一昼夜、木樽の中で、「つの字」の形をしたまま、中津から耶馬溪の奥まで運ばれても生きていたことから呼ばれるようになり、珍重されてきました。

○中津名物はもを支える職人技「一寸二十五」と呼ばれる中津発祥の技術。

はもには、魚全体に長く堅い小骨がたくさんあり、下処理をしっかりと行わなければ美味しく食べることができません。「骨切り」と呼ばれる特殊な調理法は、皮一枚を残しつつ、鱧の身一寸（約3cm）に25筋ほどの細かい包丁を入れ、小骨を断つ繊細な技法です。この技は、料理人が包丁を使う上で最高峰の技量を要するとされています。この技法は、江戸時代に中津の漁師や料理人が生みだし、全国に広まったといわれています。

【問合先・主催】（一社）中津耶馬溪観光協会（☎0979-64-6565）