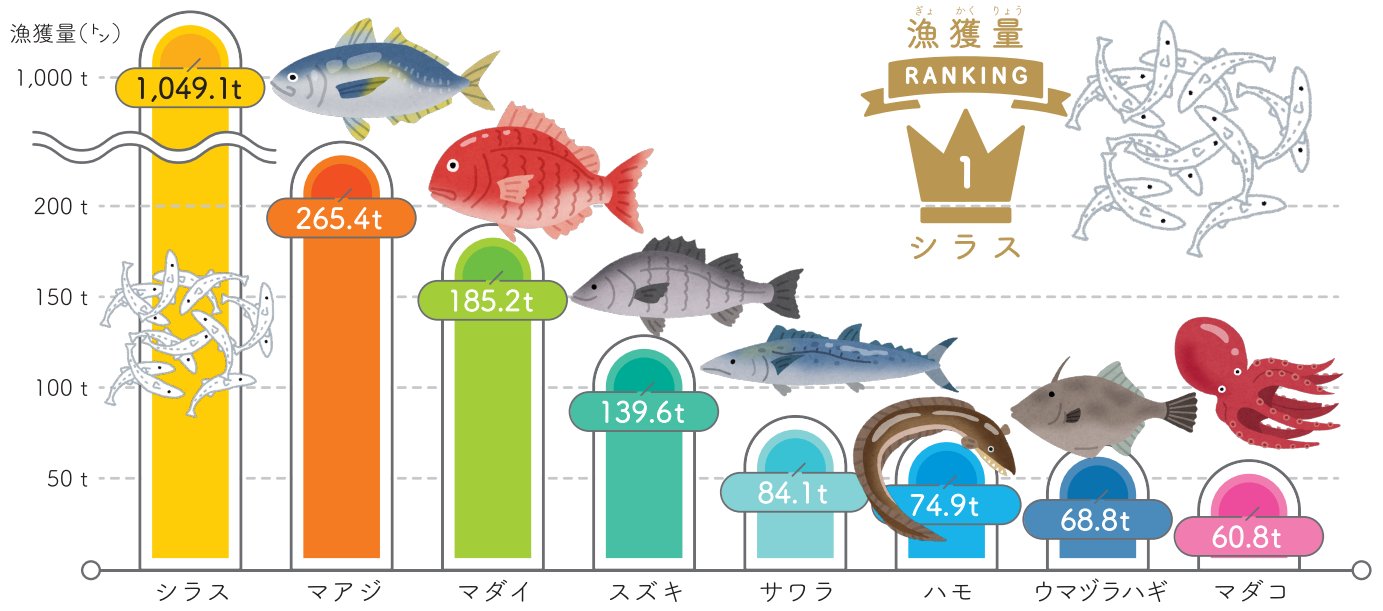


# 南あわじの魚種別漁獲量

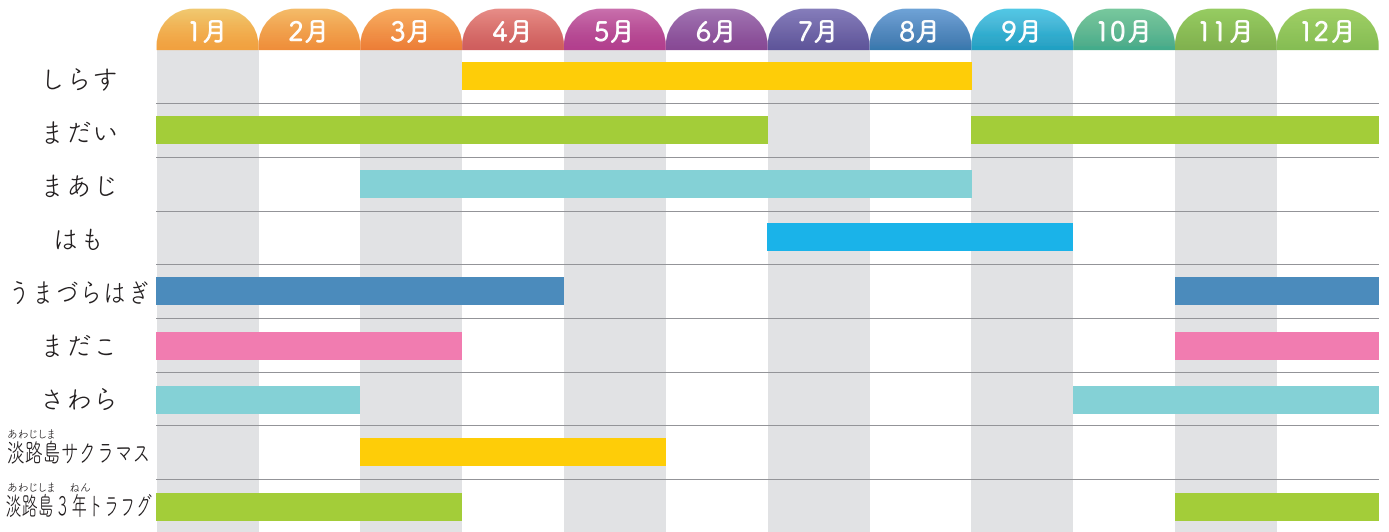
淡路島は「御食国」といわれ、神や天皇に食物を献上していました。現在でも、淡路島の最南端にある南あわじ市では、しらすや真アジ・真タイ・ハマやフグをはじめとする水産物は市場でも高い評価を得ています。



出典：市内各漁業協同組合「漁種魚種別月別年計表（平成30年・令和元年）」

# おさかな旬カレンダー

「旬のお魚」はやはり旬の時期に食べたいものです。ここでは鮮魚の旬（出回り時期）がひと目でわかるように、各魚種を月ごとにまとめています。



# お魚が食卓に届くまで

一番おいしい状態で消費者の食卓に届くように出荷されています。「生きたまま」、「める」、「一尾一尾丁寧に血抜きを行う」など、鮮度・おいしさを保つための工夫があります。だから南あわじの魚は『鮮度抜群』で、『おいしい』のです！

