



ハモ「鰻」のシーズン到来!

淡路島の夏の味覚「鰻」は、6月から9月頃までが旬といわれています。南あわじの主な漁場である島の南部や沼島近海では、地形の特徴から潮流が早く、すみかとなる海底に新鮮な水が供給され、エサとなる甲殻類などが豊富で上質な鰻が育ちます。

また、皮の部分のゼラチン質に含まれるコンドロイチンは、肌の老化防止や夏バテに良いとされ、美容と健康のもとといわれるビタミンAも豊富に含まれています。

(写真撮影：6月8日)