



南

あわじ

4



春の訪れを告げるイカナゴの漁が2月27日から福良や阿那賀などではじまりました。漁獲されるイカナゴは全長3~7cm。くぎ煮、釜揚げ等に加工され出荷されます。佐古水産(株)の専務佐古繁喜さん(阿那賀)は「イカナゴは鮮度が命。獲れたてを素早く工場へ運び加工します。鮮度がいいものほど色つやがよく、子どもでも食べやすいソフトな食感を味わえる」と笑顔で話していました。漁は4月中旬まで行われます(3月13日撮影)

南あわじに春を告げる、イカナゴ漁

施政方針・市政ひろば	2~5
24年度当初予算・主要事業	6~9
お知らせ	10~17
情報瓦版	18~19
まなびの扉	20~21
いきいき健康生活	22~23
心のかげはし	24~25
まちかどトピックス	26~27
だんじり祭り、郡史の拾い読み	28