

報道関係者各位
プレスリリース

2023年5月9日
休暇村南淡路

いよいよ、この季節がやってきた！！初夏の鱧は淡路島の夏の風物詩
休暇村南淡路、淡路島のべっぴんハモを使用した鱧のフルコース
「淡路島 はも三昧」を5月22日より提供開始

瀬戸内海国立公園に位置するリゾートホテル「休暇村南淡路」(所在地:兵庫県南あわじ市福良丙870-1 総支配人:和田 慎一)は、淡路島の夏の風物詩であり、南あわじ市の地域ブランド食材「べっぴんハモ」を使用した会席料理を2023年5月22日(月)より提供します。



◆淡路島のブランド食材「べっぴんハモ」

関西の夏の風物詩といえば「鱧(ハモ)」。その歴史は安土時代まで遡りますが、特に淡路島の鱧は、元禄10年(1697年)発刊の「本朝食鑑」にも「淡路島の鱧」の記載があり、現在でも高級食材として扱われています。特に、沼島沖の鱧は良質で「ハモ鍋」の発祥地と伝えられており、当地では早くから親しまれてきた食文化です。

鱧の一番おいしい時期は初夏。主な漁場である南あわじ市沼島(ぬしま)付近の海は砂地が柔らかく、潮流の早い海底にはいつも新鮮な水が供給され餌になる甲殻類や魚が豊富な海。餌をしっかりととり、秋の産卵に向け脂がのり体長70~80cmくらいで700~1,000g前後の鱧はまさしく食べ頃。この大きさは脂のノリに加えてコクと歯ごたえがあります。伝統の「はえ縄漁」で一尾一尾釣り上げられた淡路島の鱧は見た目も美しく「別嬪(べっぴん)」、味も「別品」と称されることから「べっぴんハモ」の愛称で呼ばれています。



淡路島玉ねぎとハモの相性抜群の「ハモすき鍋」。鍋のメは淡路島手延ベ素麺

初夏の鰻はさっぱりとした旨みですが秋にかけては、「なごりハモ」としてさらに脂がのり、また違った美味しさを楽しむことができます。

◆「旬の食材」×「職人技」が生む美味しい食文化

たくさんの硬い小骨をもつ鰻の料理には「骨切り」という独特の高度な調理技術が必要です。食べたときに骨の存在を感じさせないのは、骨切りの熟練の技のおかげです。熟練の料理人は一寸（約3センチ）の間に20から25の包丁を細かく入れ、皮ギリギリまで包丁を入れます。この技術が身の上品な甘さを引き出し、鰻料理が高級と言われる理由の一つです。「ハモ切り」技術を取得するのに、数年はかかるともいわれており、淡路島の鰻料理が有名なのは、質の高い鰻とどこの旅館や民宿にもこの骨切りの技術が確かな料理人がいたから。この両方がそろい、鰻を味わう食文化が根付いたのです。



丁寧に包丁を入れる「はも切り」

◆旬を迎えた夏の味覚 ハモ尽くしの会席料理「淡路島 はも三味」概要

期間 2023年5月22日（月）～8月31日（木）

料金 おひとり様 1泊2食付 19,400円～（税込・入湯税別）

※平日和室2名1室利用時の1名様料金

<お品書き>

先附三種（鰻の子玉め・鰻マリネ・鰻の昆布め）／造り（鰻の湯引き・鰻焼霜造り・本日の地魚二種盛）／鰻すき鍋 淡路島そうめん／ローストビーフ／冷やし枝豆蒸し／鰻の天ぷら／鰻の押し寿司／鰻のお吸物／淡路島ミルクアイス

※仕入れの状況により内容を変更する場合がございます。



◆休暇村南淡路

淡路島の南端。福良湾の高台にあり、鳴門海峡の海の幸、淡路島の大地が育んだ島の食材を、ビュッフェスタイルと会席料理の2本立てで四季折々にご用意しています。大浴場には塩化物泉でよく温まる南淡温泉を引き、絶景の鳴門海峡を眺めながら入浴できるのも魅力です。兵庫・大阪他、関西圏のお客様を中心に別荘感覚でご愛顧いただいています。また、直径400mmの反射望遠鏡を備える天文館ポラリスを併設しており、晴天の夜にはナビゲーターによるスターウォッチングを実施。淡路島の南で、渦潮で地球の神秘を体感し、天体観測で宇宙の不思議を知る、ときめき創造をコンセプトにした宿です。

所在地：〒656-0503 兵庫県南あわじ市福良丙 870-1

総支配人：和田 慎一

URL：https://www.qkamura.or.jp/awaji/



◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村南淡路 担当：川島・南
TEL：0799-52-0291 FAX：0799-52-3651
MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp