

報道関係者各位
プレスリリース

2024 年 5 月 9 日
休暇村南淡路

**関西の夏の風物詩、鰻（はも）
淡路島で「べっぴんハモ」の水揚げがはじまりました
休暇村南淡路では鰻のフルコース「淡路島 はも三味」を 5 月 20 日より販売**

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、南あわじ市の地域ブランド食材である「べっぴんハモ」を使用した会席料理を 2024 年 5 月 20 日（月）～9 月 15 日（日）まで販売します。



◆淡路島の「べっぴんハモ」

関西の夏の風物詩といえば「鰻（ハモ）」。その歴史は安土時代まで遡ります。元禄 10 年（1697 年）発刊の「本朝食鑑」でも「淡路島の鰻」が記述されており、淡路島で獲れる鰻は高級食材として扱われています。中でも、沼島沖のハモは良質で「ハモ鍋」の発祥地と伝えられています。

鰻の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が早いため、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です。餌をしっかりととり、秋の産卵に向け脂がのって鰻がもっとも美味しくなる初夏の頃、体長 70～80 cm 程、700～1,000 g 前後に成長した鰻はまさしく食べ頃。伝統の「はえ縄漁」で一尾一尾釣り上げられた淡路島の鰻は見た目も美しく「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。

初夏の鰻はさっぱりとした旨みの特徴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。



福良漁港（休暇村から約 2 km）



鰹を釣った船が帰ってきます



船室にいる活きが良い鰹



大切に扱われるため傷が少ない
「べっぴんハモ」



活きが良いまま、どんどん水揚げされていきます



◆「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ハモの料理には「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）の間に皮ギリギリまで 20 から 25 の包丁を細かく入れます。この技術が身の上品な甘さを引き出し、鰹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、淡路島のハモ料理が有名なのは、質の高い鰹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、鰹を味わう食文化が根付いたのです。



丁寧に包丁を入れる「鰹切り」

◆休暇村南淡路 鰹尽くしの会席料理「淡路島 はも三味」

期間 2024 年 5 月 20 日（月）～ 9 月 15 日（日）

料金 1 泊 2 食付 21,500 円（税込・入湯税別）

※平日和室 2 名 1 室利用時の 1 名様料金

<お献立>

先附三種（鰹の子玉め・鰹マリネ・鰹の昆布締め）／
造り（鰹の湯引き・鰹焼霜造り・本日の地魚二種盛）
／鰹すき鍋 淡路島そうめん／鰹の陶板焼き／
鰹入り茶わん蒸し／鰹の天ぷら／鰹の巻き寿司／
鰹のお吸物／淡路島牛乳アイス

※仕入れの状況により内容を変更する場合があります



左図：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べ素麺

右図：鰐の湯引き



◆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、潮風に吹かれ、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しています。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

TEL：0799-52-0291 FAX：0799-52-3651

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp