

毎年この時期が来るのが楽しみです。
一度食べたらやみつきになります。

●問い合わせ
日南広渡川漁業協同組合
TEL:080-1711-7570

ノボリコ



「いかん。」と熱く語る戸田さん。地元で愛され続けるふるさとの味と伝統漁を子供たちに知ってもらおうと、年に一度ノボリコ教室を開いています。ノボリコは、

伝統の味と漁「ノボリコ」
深緑が鮮やかな加江田田原谷の眺望が美しい日南市。初夏を迎えるこの時期、市内を東西に貫く酒谷川と広渡川では、長年親しまれてきたノボリコ漁が行なわれています。
ノボリコは川を遡上(そりょう)するハゼの稚魚。川の上流でふ化したハゼは流れに逆らえず海へと流されてしまいます。体長3〜4センチまで成長すると、河口付近に群れを成し、故郷を目指して遡上を開始。この習性を利用して、古くから行われてきたノボリコ漁ですが、食糧が豊富になるにつれて漁を行う人がだんだんと減少してきました。終戦前後は家庭の食卓に並んでいたノボリコも、今では日南の郷土料理でしか食べることができません。「これまで受け継いできた伝統漁を守り続けんと



網を流れの緩やかな川岸に仕掛けるのがポイントです。

すまし汁で食べるのが一番。ふわふわとした食感が特徴で、醤油だけで味付けしたとは思えない程、魚の旨みが溢れ出ています。一口含めれば甘みと苦みの程良いバランスが口いっぱいになり、幸福感がゆっくりとこみ上げてきます。日南の「ノボリコ」は時代の中で語り継がれるうまいもの。
霧島酒造は、心からのいただきますの気持ちを持って、「うまいもの」と焼酎との出逢いを大切にしていきたいと思っています。

26.6.22 宮日

日南の

地産地消

いただきます！

日南のノボリコプレゼント この広告についてのご感想をお聞かせ下さい。抽選で5名様にプレゼントいたします。
〒885-8588 都城市下川東4丁目28-1 霧島酒造企画室 E-mail umaimono@kirishima.co.jp ●住所、氏名、電話番号を必ずご記入下さい。
【締め切り】平成26年7月4日(金) 【個人情報の取扱い】お預かりした個人情報はプレゼントの抽選及び発送以外の目的には使用致しません
当日消印有効 詳しくは個人情報保護方針をご覧ください。http://www.kirishima.co.jp/privacy.html