



ハモ [鱧]

D a g g e r - t o o t h   p i k e   c o n g e r

とても美味いが「骨切り」というちょっと面倒な下処理が必要。そこは「板さん（あなた）」の腕の見せどころ。

徳島で水揚げされたハモが関西の食文化を支えており、京都市八坂神社「祇園祭」、大阪市大阪天満宮の「天神祭」に不可欠な魚であり、「祭鱧」とも呼ばれる。

徳島市漁協、小松島漁協、椿泊漁協の漁獲上位3組合が、漁獲量だけでなく、活かす技術や輸送する技術を総合的に競い合っており、「徳島の活鱧」としてトップブランドが維持されている。