

はもをつかった  
美味しい  
おすすめ料理



天ぷら



ぎょうざ



南蛮漬け



湯引き



汁物

おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して…

The おおいた  
あなたの思いをカタチに。

vol.44

# しゅんくる



ハモ

しゅんくる

2026.vol.44

しゅんくるバックナンバーは  
ホームページ (<https://theoita.com/>) でご覧いただけます。

発行 大分県 農林水産部 おおいたブランド推進課  
〒870-8501 大分県大分市大手町3-1-1  
TEL 097-506-3636



大分県漁業協同組合  
大分市府内町3丁目5番7号  
大分県水産会館  
販売課 TEL 097-534-1522





自然豊かな漁場で、豊富な餌をたっぷり  
食べて育つ、肉厚な白身と豊かな風味

# ハモ



漁獲時期  
5月～11月

主な産地  
中津市  
宇佐市  
杵築市  
日出町  
佐伯市

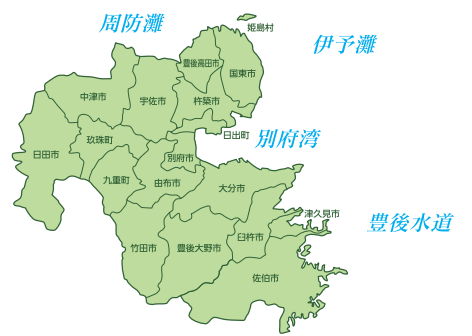
## ハモを育む豊かな漁場

周防灘・伊予灘・別府湾・豊後水道といった多様な海域が連なる大分県は、北は中津市から南は佐伯市まで沿岸一帯でハモの水揚げが行われ、全国有数の産地となっています。

ハモは主に延縄漁や底びき網漁によって漁獲され、丁寧に水揚げされたハモは、扱いやすいサイズを中心に出荷されています。

鱧は、魚へんに「豊」と書く字のとおり、上品で豊かな味わいが特徴の魚です。鋭い歯を持つ獐猛そうな外見とは対照的に、クセが少なく、素材本来の旨みを活かした幅広い料理に用いられてきました。

大分県の自然豊かな漁場で育つハモは、きめ細かく良好な身質が形成されます。



## 二度訪れる旬と味わい

ハモは、年に二度旬を迎えます。夏のハモは身が引き締まり、さっぱりとした味わいが特徴で、産卵後の秋に獲れる「落ちハモ」は脂がのり、旨みが増します。

湯引きをはじめ、天ぷらやフライなど、調理法によって多様な味わいが楽しめます。



## ハモ料理を支える「骨切り」の技

ハモは細かな小骨が多いため、「骨切り」と呼ばれる特別な下処理が欠かせません。この技術は中津地域で生まれたという説があり、京都の料理人がこの技術を持ち帰ったことで全国に広まったとされています。職人の技が生きる骨切りにより、ハモ料理は食べやすく、上品な味わいの料理として親しまれています。



## 安定した美味しいハモを全国へ

大分県漁業協同組合では、加工施設を整備し、安定供給体制を構築しました。めり取り機による下処理、専用骨切り機による均一な骨切、急速冷凍機による鮮度保持を組み合わせることで、品質の安定した製品を実現しています。

こうして仕上げられた「冷凍骨切りハモ」を通じて、「おいしいハモを全国の皆様に届けたい」という想いを形にし、県産ハモの価値向上に取り組んでいます。



骨切り機