



新鮮なお魚が
いっぱいじゃな〜

岡山の新鮮な魚が 一堂に集まる現場に潜入!

岡山で今獲れている魚をより多く見られるのは
なんといっても漁協。近くに漁協直売所があれば
新鮮な魚を買うこともできるよね。
そこでどねえなんちゃん、県内でも有数の
取扱量を誇る『寄島町漁協』に行ってきたよ。

訪ねたのは... 寄島町漁協

(浅口市寄島町)



早朝5時頃から行われる競りに向けて、寄島漁港に水揚げされる鮮魚たち。大きなタイやズキから貝類、県西部で多い小魚まで種類の豊富さに目を奪われる。急に跳びはねる魚やエビたちの姿にびっくり! ほとんどの魚が、前日の夕方から朝にかけて海に出た漁師が定置網や底引き網などで獲った魚介たちだ。



ゲタやガザミなど
旬の魚介が
いっぱいです〜!



訪れたのは8月。夏にしか水揚げされない
マナヅオのほか、ゲタ、地元ではネプトと
呼ばれるテンジクダイ、寄島で水揚げが多い
ガザミの姿も。どれもつつやで、鮮度の
いい魚ってこんなにきれいなんだと感動!

朝5:10から競りはスタート。
独特の競りの掛け声の中、
次々に魚が競り落とされて
いく。参加しているのは仲買
人がほとんど。ここから県内
各地のスーパーや料理店に
出荷されていくんだね〜。

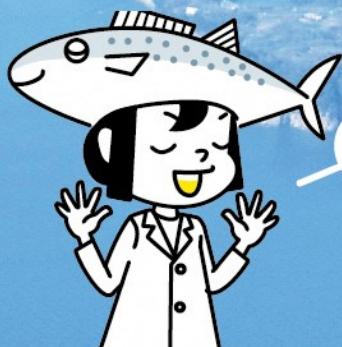


寄島町漁協で水揚げされた魚を買うならここ!

寄島町漁協 浜のかあちゃん寄り道

木~土曜の7:00~12:30のみ営業。その日の朝に競り落とされた鮮魚を格安で提供。オープン前から詰めかけるファンも多く、魚の味をよく知る地元の人にも愛されている。料理しやすいよう、下処理をしている魚が多いのもうれしい。

浅口市寄島町13002-18 ☎0865-54-3756



岡山って魚介の宝庫なんじゃな〜

地元の人には当たり前かもだけど、おいしい魚介が
身近で手軽に手に入るのは本当に幸せだよわ!

じゃな! 岡山の魚ってスゴイ!

より詳しい魚の情報はこちらへ!

岡山 プライドフィッシュ 検索



以下のURLまたはQRコードから応募フォームに進み、
必要事項を記入の上ご応募ください。

<https://tjokayama.jp/special/39564/>

応募締切は9月24日(月)まで

※読者プレゼントのご応募にあたり記載いただく氏名などの情報(以下まとめて「個人情報」)は、法的業務を伴う開示請求を受けた場合を除き、当選者への商品の送付以外の目的には使用いたしません。第三者が個人情報に不当に触れることのないように、合理的な範囲内で厳重に管理いたします。個人情報訂正・変更:そのほかのご連絡は「株式会社ジザビ メディア開発局 Tel.086-230-0182」までお寄せください。



読者の中からアンケートに
お答えいただいた方の中から抽選で

『瀬戸内庵のだし 牡蠣 小』を
30名にプレゼント

瀬戸内海で獲れたカキを使っただしパック。
煮出すだけでなく、粉 末だしとしても活用可能。