

「アジ」が主役の新ご当地グルメ「南房総うまアジ^{エイト}」

南房総特集 Vol.2 MINAMIBOSO 南房総

うまアジ



「旨アジ」
味わえる
スポット



Vol.3で
店舗紹介予定

南房総市観光協会

南房総市富浦町原岡89-3

☎0470-28-5307



2023年誕生の新メニュー

美味しさ無限にひろがる

『旨アジ^{エイト}』は、こんな料理

2023年に誕生した「旨アジ^{エイト}」の条件は、南房総市ゆかりの「南総里見八犬伝」にちなみ、アジを主役にしたご当地料理「8」種類をセットにしたもの。中でも、アジを使った料理は4種類以上！さらに、南房総の特産品や野菜を使ったおかずをあわせて、**8種類以上**が食べられるという贅沢なグルメだ。

南房総の
アジ

+

旬の地モノ
食材
+
ご当地料理

= 8種類の料理
が味わえる
(アジ料理は
4種類以上!)

南房総で
獲れるアジ



…など

●脂のりがいい「内房」

潮の流れや潮のうねりが比較的穏やかな「内房」は、川から真水がたくさん流れ込み、アジのエサとなるプランクトンが豊富。そのため「エサをよく食べ、見た目も丸みを帯び、脂ののったアジ」が揚がります。

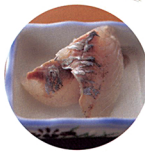
豊穡の海に面した南房総市は
日本有数の「アジ」の産地。

内房のマアジ

内房の海



ちょっと
ふっくら



小浦漁港

富浦漁港

南房総市

和田漁港

千倉漁港

外房の海

外房のマアジ



ちょっと
スリム



●アスリート体質の「外房」

回遊したアジが多く水揚げされる「外房」は、波が高く潮の流れも速いため、筋肉質なアジが水揚げされます。身が締まった、いわゆる「アスリート」のアジは、「ハリがあり、食感がいい」のだとか。

3大伝統アジ料理

●なめろう

南房総のソウルフード、
船上で生まれた豪快料理。

新鮮なアジの身に、味噌やしょうが、ネギなどを加え、包丁で細かくたたいて混ぜ合わせたもの。



●さんが焼き

「なめろう」をアレンジした
地元民さんの知恵が詰まる。

「なめろう」を焼いたもの。元々は、地元の人たちが「なめろう」をアワビの殻に詰めて焼いたのがはじまりといわれる。船上で魚が新鮮なうちに「なめろう」をたくさん作り、余れば焼いて「さんが焼き」にした、地元民の知恵が生きている。

●フライ

定食屋さんでもおなじみ!
サクサクのアジフライ。

「アジフライ」といえば、一般的なアジ料理の代表格。さばいたアジに小麦粉をまぶし、卵を絡め、パン粉をつけて油で揚げたもの。サクサクとした衣と、ふわっとジューシーなアジの食感が魅力。



内外

旨さの秘密あり!?
房のアジ比べ

春先～初夏の産卵前は、
一層脂のりがよく
美味しい時期!