



ウナギのふるさと

本町は、シラスウナギ（ウナギの稚魚）漁が盛んなことや地下水が豊富なことから、古くから養鰻業が盛んでした。

12月になると冬の風物詩ともいわれるシラスウナギ漁が始まります。

採捕者らは、押し寄せる波に網を入れ、シラスウナギを探す作業を繰り返します。

ヘッドライトの光が、水面を照らし、海岸は幻想的な雰囲気漂います。

町内には、15の養鰻業者があり、日本有数の産地であります。



土用の丑の日

土用は立春・立夏・立秋・立冬の前の18日間。そのなかで十二支が丑の日を『土用の丑の日』と言います。

十二支を一日ごとに割り当てていくので12日毎に一度回るため、年によっては土用の期間に丑の日が2回くることもあります。

江戸時代から、特に夏の暑さを乗り切るために夏の土用の丑の日にウナギを食べることが一般的とされています。

今夏の『土用の丑の日』は、7月21日、8月2日となります。

べっぴんウナギ

物産館で調理されるウナギは、養鰻場から生きたまま入荷し、施設横の温泉に2日ほどつけられます。

あすばる大崎の楠原秀尉支配人は、臭みがなくなり、ウナギ独特のぬめりが取れることから「べっぴんウナギ」とネーミングされたそうです。

活きうなぎのため鮮度が良く、焼くと皮はパリパリ、身は肉厚でふわふわ、うなぎ本来の風味が口の中に広がります。



ウナギのもうひとつの魅力はおい。蒲焼のタレがこげる匂いがポワンと漂い食欲をそそります。

本町は、ウナギの生産量全国トップのまち。夏の土用の丑の日に限らず、春夏秋冬の土用の丑の日や、誕生日、記念日などの特別な日には、大崎産「べっぴんウナギ」をご賞味ください。

