



梅雨の水を飲んだ 不知火海の ハモは旨い。

撮影協力:上天草市物産館 さんぱーる・熊本県伝統工芸館(器)
問い合わせ:上天草市観光協会 TEL 0964-56-2548



「黄金のハモ」

身はしっとりとして淡泊、コラーゲンたっぷり。梅雨の水を飲んだ不知火海の浅瀬で取れるハモは、背が黄金色で「黄金のハモ」といわれます。東京築地市場でその品質は高く評価され、取扱量の約4分の1を熊本県産が占めています。もっぱら県外向けだったハモですが、最近は地元旅館などでいただけるようになりました。

花が咲いたような「ハモの湯引き」は見た目も美しく、暑い夏の爽やかな一品です。また、ハモがおいしい夏、上天草市の海岸は、海の生物観察などでも賑わいます。



海ホテルの観察会



下湯の観察会