



kobe_to_fish

#神戸と魚



1. 神戸の海がおいしい理由

知っとう？おいしい神戸の海



12.3 sat

垂水漁港
行ってみよう



A DAY OF FISHING

AM 10:00

AM 11:00

AM 8:00

KOBE AIRPORT



A

鯛に負けないおいしい。さなにあまり知られていない黒鯛。大体鯛。

代替鯛？タイタヤ。タイ



B

黒鯛またの名を子又。赤い鯛ではないけれど、まず黒鯛のお腹がまずい。黒鯛をどうぞ。一面をどうぞ。

#一瞬 #迫力 #レア



競り・せり・セリ



#垂水の昼セリ



漁に出る



home cooking



@kobe_to_fish

このリーフレットはKOBE “にさんがろく” PROJECTの
一環として制作されました。

ノーギョギョ | Q

7つの漁港をもつ神戸。
都会的な印象が強いけれど、
実はおいしい魚が捕れる
“豊かな海のある街”。

今日食べた魚も神戸産かも。

目の前の海と魚をちょい知りしたら、
なんだかみんなに言いたくなった。

神戸の海ってとってもとってもおいしいよ。

実はおいしい神戸の海

「神戸の海は汚い」と思っている方も
多いかもしれませんが、実は神戸の海は
栄養たっぷりでおいしい海なんです。
理由を知るとみなさんの神戸の海に対する
イメージが変わるかも!?

垂水漁港に行ってみた

土曜市を目指して垂水漁港に向かったものの、
そこで私たちを待ち受けていたのは、、、
イベント豊富な垂水漁港の情報をお見逃しなく。

神戸市漁業協同組合（垂水漁港）

Instagram @jfkobe3110



釣り初心者がチヌ狙い

神戸空港に釣りに行った時の記録。
釣り糸を絡ませまくり、仕掛けも破壊して、
ハプニングしか起きない1日でしたが、
初心者として新鮮な気持ちで楽しめました。

チヌの魅力を発掘

みなさん、チヌ（黒鯛）をご存知ですか？
真鯛に負けないおいしさでありながら、
半分以下の価格で取り扱われることも。
年末から2月は最も脂がのる時期で、
漁師さん曰く、刺身が絶品なんだそう。

諸説ある？ 黒鯛のB面

養殖海苔を食い荒らしてしまっている黒鯛。
海をきれいにしすぎてしまったために、
黒鯛のエサとなる貝や海藻が
少なくなってしまったことも原因の一つ。
なにごとも「しすぎ」はよくないんだなあ。

生きた魚を競る

振鈴を合図に突如始まった昼セリ。
はじめて見る光景に私たちは釘付けでした。
一瞬だけどすごい迫力！ 帰りに手やりの意味を
調べずにはいられませんでした。
漁港にふらっとセリを見に行ってみませんか？

今日も神戸の海へ出る

魚を捕る方法は一つではありません。
海の底に網を沈めて魚を捕る「底びき網漁」の
漁師さんは1人で海に出るんだとか。
3隻で漁を行う「船びき網漁」は
海の表層にいる小さな魚を漁獲する漁法。

はじめて魚捌いてみた

駒ヶ林漁港でゲットした魚を調理。
難しそうなイメージしかなかったけど、
捌いてみると、意外と楽しかった！
お刺身で食べる黒鯛が予想以上に絶品でした。
1人で魚捌けます！って言えるようになりたい。

募集
集中

チヌ
又

神戸市内でチヌを探しています。見つけた方は裏面のQR
コードより、instagramのDMでご一報ください。#チヌ募