

アワビ漁

始まりました！

12月8日（火）に、吉岡・福島地区でアワビ漁が始まりました。資源管理の制限上、毎年12月に3回行われるこの漁は、福島町の昆布などを食べて育った絶品のアワビが獲れるため地元でも楽しみにされています。



獲れたてのアワビ！

今年は例年よりも多く獲れ、大きくて質の良いアワビばかり！

福島吉岡漁業協同組合で販売しているので、お求めの方はぜひお立ちより下さい。

アワビについて

・アワビとは？

福島町で獲られているアワビは「エゾアワビ」と呼ばれ、巻貝の仲間です。

・アワビ漁

主にたもやかぎ、ダイバーによる潜水漁業によって獲られています。

・アワビの食べ方

刺身や酒蒸し、バターソテーなどが一般的です。

・その他

のしアワビ（打ちアワビ）と呼ばれ、昔は祝い事にも使用されていましたが、現在は使用されていません。



のしアワビ