

# 「の～りんの小窓」

## 第15枠 『初獲れサンマ』

尾鷲農林水産商工環境事務所の「の～りんの小窓」によるこそ。  
このコーナーでは、紀北町・尾鷲市内の出来事や情景などを紹介しています。



今回は、今年初めて尾鷲漁港で水揚げされたサンマです。

東紀州地域で水揚げされるサンマは、長距離の旅で身が締まり、北で獲れるものよりも脂が少なくなります。

そのため、この地域ではサンマ寿司や丸干しに多く加工され、海岸で風に吹かれる丸干しサンマはこの時期の風物詩です。

そして、「サンマ寿司」と言っても尾鷲と熊野では作り方や食べ方が異なりますので、東紀州にお越しの際に食べ比べてはいかがでしょうか。

サンマ寿司や丸干しは、サンマの脂が少ない故に生まれた、この地域の興味深い文化と言えます。