

(第3種郵便物認可)

あす「土用の丑の日」

羽束川の水で ウナギ美味に

のどかな田園風景が広がる三田市高平地域に、ウナギを出荷する会社がある。建物の中に入ると、生きたウナギが入った容器が山積みになされ、天井から水が降り注いでいた。中央のいけすでは、大量のウナギが泳いでいる。それにしても、どうして三田でウナギ？

(42)。地域を流れる羽束川から取水し、ウナギを浸す。羽束川の水は鉄分が少なく、ミネラルが豊富で、ウナギの身を締めるのに適しているという。

「ウナギは水が命。水がきれいで、ウナギを2日間浸すと臭みが抜けて、癖のないおいしさになるんで

「す」。教えてくれたのは、三田市田中にある水産加工販売会社「フジ物産」三田営業所の杉本武揚所長

田中のフジ物産営業所出荷



天井から水を流し、容器の中のウナギを洗う

NEXTに動画

届いたばかりの大量のウナギ。いずれもフジ物産三田営業所

079-597-2173
陶の郷店

近くで、良質な水に恵まれた地域を探した。高平の水のうわさを耳にし、営業所を置くことにした。中国から輸入されたウナギは三田に運ばれ、従業員が大ききを見極めて「大」「中」「小」に分類する。「見た目と触った時に分かる。10年以上やっているとかな、慣れよ」。ウナギに携わり13年という新立勝之さん(38)が同市あかしあ台3

手掛ける。三田に営業所を設けたのは約10年前。価格の安い中国産を取り扱ったため、大阪国際空港(伊丹市)仕分けしたウナギは底に穴があいた容器に3〜5匹ずつ入れ、積み上げる。天

井から羽束川の水を流し続けてウナギを洗い、京阪神を中心に出荷される。

通常1日の出荷量は約2トだが、現在は25日の「土用の丑の日」に向けてピークを迎えており、毎日10ト以上を送り出している。

同社は「ウナギはビタミンが豊富で夏バテにも効果がある。おいしいウナギで暑さを乗り切って」としている。

幸民麦酒で「乾杯！」

駅前町 フェスタに500人



夏の夕べにビールや料理を楽しむ人々。三田駅前ペDESTリアンデッキ

ビール片手に地元グルメを楽しむ「三田ビアフェスタ」が23日、三田駅前ペDESTリアンデッキ(三田市駅前町)で開かれた。中心市街地の和洋5店舗が屋台を出店。友人同士や仕事仲間など約500人が訪れ、暑い喉を潤した。

毎年秋に中心市街地で開く「食べ歩きイベント」「三田バル」をPRするプレイベントとして、三田バル実行委員会が初めて主催した。

屋台ではローストビーフやお好み焼きなど、各店イチオシの料理が並び、訪れた人々は特設のテーブル席で「乾杯!」。和太鼓や笛などの生演奏もあった。

Honey FM
●月曜 15時45分～55分
82.2MHz
神戸新聞
新ライオン

参加者全員
歌を合唱する
メロ大会」
ど後援。がの
神一の市総会
・郷の音ホ
市内のカミ
ンバーでつ

昭和のナ
みんな
29日、
初めて味わ
っぱりしてい
もぴったり」
た。

五つ星ひょうご「ぼたん鍋セット」
丹波 篠山
カフトムシに恐る恐る
子どもら三田市中央公