

記者発表(資料配付)				
月/日 (曜日)	担当部課 担当名	電話	発表者 (担当係長名)	その他の配布先
5/11 (金) 10:00	農政環境部 水産課 漁場整備班主幹	078-362-9230 (内線 4152)	水産課長 平石 靖人 (内田 径孝)	—



## 兵庫県 × AEON 食育・地産地消企画 「ひょうごの地魚フェア第47弾 “サワラ”」について

瀬戸内海に春を告げる魚と言われるサワラは、水温が15℃を超えるこの時期から水揚げされます。特に6月にかけては盛漁期であることから、イオンリテール(株)の協力により県内各店舗でサワラの重点販売を行うこととなりました。

なお、今後もイオンリテール(株)との協働のもと、兵庫県産の四季折々の旬の水産物にスポットを当て、食べ方の紹介など魚食文化を発信する、地産地消の取組を継続的に実施していく予定です。

1 実施日時 5月15日(火) 10時～16時  
(取材対応：10時～12時)

### 2 イベント実施店舗

- ・ イオン姫路リバーシティ店【特催店】  
(住所：姫路市飾磨区細江 2560 番地)
- ・ イオン姫路大津店
- ・ イオン明石店
- ・ イオン猪名川店
- ・ イオン伊丹店

※ その他県下 30 店舗のイオンでも販売予定です。



ひょうごの“みのり”  
大使「はばタン」

### 3 イベント実施内容

- ・ サワラの調理実演と試食販売
- ・ メニュー提案リーフレットの配布

#### 兵庫県産サワラについて

瀬戸内海に春を告げるサワラは、水温が15℃を超えるちょうどこの季節、豊後水道と紀伊水道から産卵のため備讃瀬戸を目指して瀬戸内海に入ってきます。サワラは白味噌を使った西京焼きが有名ですが、鮮度が良ければ刺身、表面を軽く炙ったタタキも香ばしくとても美味です。クセのない柔らかな身は塩焼き、ムニエル、フライなど幅広い料理の主役になること間違いなしです！