

**本件連絡先**

泉南市市民生活環境部産業観光課

課長:阿波屋 担当:濱口

TEL:072-483-9974

Mail: nourin@city.sennan.lg.jp

令和4年11月28日

泉南市報道提供資料  
報道機関 各位

泉南市秘書広報課長 辻 嘉彦  
(広報担当:白川)

「泉南あなごふるさと納税返礼品申込み開始」について

大阪府の南部に位置する泉南市では、古くからアナゴ漁が盛んで、水揚げされたアナゴは押し寿司や天ぷら等に使用され、伝統食材のひとつとして市民に親しまれてきました。しかし、この十数年でアナゴの漁獲量は激減しています。

岡田浦漁業協同組合では、この激減する泉南市のアナゴの保全・再生を図り、水産業の振興並びに市全域の活性化を図るため、「近畿大学水産研究所」及び「泉南市」の産官学連携により、アナゴの養殖事業に取り組んでいます。

養殖したアナゴを「泉南あなご」と銘打ち、泉南市のふるさと納税返礼品への提供やイベント等に出品しPR等を行っています。

今年も、その「泉南あなご」が、泉南市のふるさと納税返礼品に登場します。是非ご賞味下さい。

記

内容 「泉南市ふるさと納税返礼品」  
煮込アナゴ4尾セット  
寄付金額 15,000円

# せんなん 泉南 あなご

大阪府の南部に位置する泉南市では、古くからアナゴ漁が盛んで、水揚げされたアナゴは押し寿司や天ぷら等に使用され、伝統食材のひとつとして市民に親しまれてきました。しかし、この十数年でアナゴの漁獲量は激減しています。

岡田浦漁業協同組合では、この激減する泉南市のアナゴの保全・再生を図り、水産業の振興並びに市全域の活性化を図るため、「近畿大学水産研究所」及び「泉南市」の産官学連携により、アナゴの養殖事業に取り組んでいます。

養殖したアナゴを「泉南あなご」と銘打ち、イベントへの出品や出荷を行っています。

今回は、大事に育てたこの「泉南あなご」を皆様に堪能していただくため、煮込アナゴとしてお届けします。是非ご賞味下さい。

岡田浦漁業協同組合 代表理事組合長

岡田浦漁業協同組合では、大事に育てた「泉南あなご」を究極のアナゴ料理として皆様に堪能していただくため、調理・加工を堺あなご専門「松井泉」<sup>まついずみ</sup>に依頼しました。

「松井泉」はアナゴの専門店として加工及び販売を手掛け、調理へのこだわりは圧巻の一言です。

## お召し上がり方

袋のまま湯煎して、封を切ってダシを捨てずに皿に移します。かなりやわらかいのでお取り扱いにご注意下さい。

- ①そのまま召し上がる。煮魚の感覚でどうぞ。
- ②あなご丼：熱いご飯の上のにのせて出来上がりです。
- ③あなごうどん・そば
- ④柳川
- ⑤にぎりすし・ちらしすし



近畿大学と岡田浦漁協が連携して育てました！