



ハモ〔鱧〕

季節：春

特徴：夏祭りの頃が来ると、ハモの季節です。
生命力旺盛なハモは鋭い歯を持ち、やたらと噛むことから「ハモ」と呼ばれるようになったという説もあります。「梅雨の水を飲んで旨くなる」と言われるハモ。
関西の夏の食卓を涼やかに飾る味覚です。

調理方法：湯引き・ハモしゃぶ・鍋・焼きハモ・唐揚げ など