

三大名物その③

ひけた鱒



野網 和郎さん(右)

ひけた鱒の歴史

ひけた鱒の歴史は、昭和3年(1928)、安戸池(あどいけ)で野網和三郎さんが日本初ハマチ養殖に成功したのは始まり。現在養殖は、沖の大イケスに移され、ひけた鱒の名で出荷している。安戸池は、釣りやエサやり体験施設になっている。

のあみ わさぶろう

野網 和郎さん

1908(明治41年)~1969(昭和44年)。引田村(現東かがわ市引田)で網元の三男として誕生。三重県の水産学校を卒業後、安戸池で養殖実験を開始。試行錯誤の末、ハマチ養殖に成功した。



①フィッシュフック 0879-33-2800

- 営業時間/7:00~16:00
- 定休日/1/1、2
- 料金/

(1日)男性7,000円、女性・中学生以下3,500円
(半日)男性4,000円、女性・中学生以下2,000円

日本最大級の海水釣堀で、鯛・ハマチ・カンパチなどの釣り体験ができる。本物の曳きが魅力。釣り放題。東かがわ市引田 4373



②マーレリッコ 0879-33-2929

- 営業時間/9:00~17:00(入館16:00)
- 定休日/火曜日、年末年始
- 料金/マーレリッコ入場100円、ハマチのエサやり200円(1~3月は休止)、釣り体験500円

ハマチのエサやりや鯛釣り体験ができる。イケスに餌を投げると海面が沸き立つほど。養殖の歴史の紹介やお魚クイズもあり。東かがわ市引田 4373



▲解体ショーは要予約!

ひけた鱒を味わえるお店

③ワーサン1階

0879-33-2800
(土産・ひけた鱒販売)

- 営業時間/7:00~16:00

ワーサン亭2階(食堂)

- 営業時間/平日10:30~13:30 土日祝10:30~14:00
 - 定休日/火曜日、年末年始
- 新鮮なひけた鱒の定食がおすす
め。青のり風味のカツ定食も!
東かがわ市引田 4373



(上)ひけた鱒丼定食700円
(下)ひけた鱒カツ定食600円

④ごはんや醬 0879-33-3735

- 営業時間/11:00~14:00、17:00~21:00(L.O)
- 定休日/水曜日

ひけた鱒の刺身がたっぷり、ひけた鱒漬け丼定食がおすす
め。東かがわ市引田 2163
(讃州井筒屋敷内)



ひけた鱒の漬け丼定食1,100円

⑤桃山ひろせ 前日までに要予約

- 営業時間/11:00~19:00
- 定休日/月曜日

しょうが炊き込みご飯とハマチのしょう油漬けのセットは、刺身で食べてもよし、ご飯にのせて丼にしてもよし。東かがわ市引田 2531



ひろせふしセット1,620円
(お吸い物、小鉢、漬物付き)

⑥讃岐家 0879-33-3001

- 営業時間/10:00~20:30
- 定休日/12/31

分厚いハマチの刺身はボリュームあり。ワカメたっぷりの大きなみそ汁も名物。東かがわ市坂元 236-2



讃岐家A定食1,501円

※価格はすべて税込み

三大名物 Map



手袋 P26



わさんぼん 和三盆 P27



ぶり ひけた鱒 P28

- ①フィッシュフック
- ②マーレリッコ
- ③ワーサン亭

ひけた鱒の販売は11月~1月中旬!

