



ブランド鯖の先駆け 天然の旨味と養殖の脂が融合した姫路のブランド鯖 「ぼうぜ鯖」11 月 1 日解禁！

兵庫県姫路市・坊勢島（ぼうぜじま）で育まれるブランド鯖「ぼうぜ鯖（さば）」が、今年も 11 月 1 日に解禁を迎えます。地域の漁師も唸ると評判の味わいで知られている「ぼうぜ鯖」は、天然の稚魚をそのまま生け簀で育てる独自の漁法によって、天然魚の引き締まった身と、養殖魚ならではの脂のりを両立したサバです。とろけるような旨味は、刺身やしゃぶしゃぶなど、生でも加熱でも引き立つ豊かな味わいをお楽しみいただけます。



■「ぼうぜ鯖」の特長

①天然と養殖の“いいとこどり”

5 月～6 月春の時期に瀬戸内海に回遊してきた真鯖を、坊勢漁協の 4 つの漁業者がそれぞれ巻き網という漁法で囲いこみ、大型の海上イクスで養殖（畜養）した鯖です。

養殖時の餌は、主として坊勢漁協が漁獲する播磨灘産の天然イワシや、イカナゴなど、自然界と同じような餌を使用。そのため、天然鯖の旨味と養殖鯖の脂がのった身を兼ね備えています。さらに、漁獲から出荷まで一貫管理しているため、安定した品質でお届けできることも特長です。

②おいしさの秘密は「人の手を介さない」自然な育て方

鯖は非常にデリケートな魚で、人の体温に触れるだけで品質が落ちてしまうといわれます。ぼうぜ鯖の稚魚は、瀬戸内海を回遊してきた天然の稚魚を大型船の生け簀に移し、そのまま坊勢島の海域に設置した生け簀で育てます。一度も海から上げず、人の手に触れないため、魚へのストレスが少なく、天然そのままの状態をキープしています。出荷時には活け締めや神経メを行い、鮮度を最大限に保った状態で皆さまに届けています。天然の味わいと養殖の安定供給、両方の魅力を兼ね備えた「ぼうぜ鯖」は、全国的にも希少な存在です。

③漁獲量減少・小型化が進む中、持続可能な“畜養型”ブランドへ

近年、日本のサバ漁獲量は 5 年でおおよそ半減（※）しています。全国的に稚魚の小型化が進み、安定した供給が難しい状況の中で、坊勢島の漁師たちは「資源を守りながら、美味しい鯖を届ける」取り組みを続けています。

今年は、昨年の豊漁を受けて 2 年かけて育てた大型の“2 年物ぼうぜ鯖”も登場。脂ののりと旨味のバランスがさらに際立ちます。

※農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」より

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka_gaiyou/gyogyou_seisan/gyogyou_yousyoku/r6/index.html

姫路のめっちゃうま動画：<https://www.youtube.com/watch?v=nmWapYQ2ccM>

姫路のグルメ情報：<https://www.himeji-kanko.jp/gourmet/>

■ 姫路で味わう極上の一皿 刺身、しゃぶしゃぶ、地酒とともに

解禁を迎えたばかりの「ぼうぜ鯖」は、刺身で味わうのが格別です。天然の歯ごたえと養殖のまろやかな脂のり、そして臭みのなさが特徴です。また、脂ののった身をしゃぶしゃぶにすると、旨味がほどよく溶け出し、さっぱりとした味わいに。姫路が誇る地酒との相性も抜群です。



■ 「ぼうぜ鯖」が食べられる姫路市内の飲食店

※こちらに挙げている店舗は一部です。市内の他の飲食店でも食べることができます。

姫路まえどれ市場

<https://boze.or.jp/shop/>

播磨灘で獲れた海の幸を、
坊勢漁業が直接販売。

おもてなし きこう

<https://www.kiko-himeji.jp/kiko-index>

兵庫県の食材を上品な料理で提供。

天晴水産きりん

<https://www.instagram.com/kirinappare/>

家島町坊勢島で 50 年以上にわたり、魚の
卸業を営む「天晴水産」の直営店。

※下記「おいしい姫路の旅」キャンペーン参加店のうち、今期の「ぼうぜ鯖」の取り扱い情報をいただいた店舗をご紹介します。（10/21 現在）
その他の「ぼうぜ鯖」が食べられるお店に関する情報は、下記の参考資料をご参照ください。

その他：https://www.himeji-kanko.jp/images/files/グルメ/ぼうぜ鯖取扱店舗_.pdf

■ 姫路を旅して地魚・地酒を味わうキャンペーンも開催！「ぼうぜ鯖」が食べられるメニューも

姫路観光コンベンションビューローでは、ブランド魚の魅力や姫路の地酒をより多くの方に知ってもらうため、「おいしい姫路の旅」キャンペーンを開催します。姫路市内の各飲食店で提供されるオリジナルセットメニュー「おいしい姫路セット」（通常 2,000 円相当）が、クーポン購入により 1,000 円でお楽しみいただけます。クーポン入手・利用方法は以下の通りです。

- ① 対象の宿泊施設にて二次元コードを読み取り、クーポンをご購入
- ② 対象飲食店にて「おいしい姫路セット」をご注文
- ③ お支払い時に決済用の二次元コードを読み取りご決済

キャンペーン実施期間：2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 2 月 28 日（土）

詳細はこちらのサイトをご覧ください：URL <https://oishii-himeji.com/>

■ 「ぼうぜ鯖」誕生の物語 ～偶然の発見から生まれた「ぼうぜ鯖」～

坊勢島では、かつてアジ漁が盛んで、漁師たちはアジを蓄養して市場に出荷していました。そのアジの蓄養の網の中に偶然にも鯖が迷い込んでおり、その鯖を試みに食べてみると、脂がのり身もふっくらとした味わいに驚かされました。「これはただの偶然ではなく、新たなチャンスかもしれない！」と鯖の養殖をはじめるときかけとなったのです。これを機に坊勢島の漁師たちは、2001 年から鯖の養殖に挑戦。本格的に研究と工夫を重ねてきました。その結果、天然の美味しさと養殖ならではの安定した品質を兼ね備えた「ぼうぜ鯖」が誕生しました。

■姫路のおいしい冬はこれから！おすすめ冬グルメ

姫路おでん

おでんを生姜醤油につけて食べる姫路ならではの食べ方をするおでんです。市内でも様々な店舗で食べることができます。

<https://www.himeji-kanko.jp/gourmet/5/>



姫路の地酒

姫路市を含む播磨地域は、日本酒発祥の地とされています。姫路市では良質な水と酒米に恵まれ、8つの蔵が個性豊かな地酒を醸しています。

<https://www.himeji-kanko.jp/gourmet/7/>



【姫路の家島諸島（坊勢島）について】

家島諸島は、姫路市の南西部に位置し、四十四の島々で、できています。瀬戸内海一とも言われる漁獲量を誇り、新鮮な魚介類の宝庫となっています。海水浴場や、島を回れるレンタサイクル、漁業体験船などもありゆっくりした時間の中で島ライフを楽しむことができます。坊勢漁協のある坊勢島は、島の家庭の約 7 割が漁業に従事しており、坊勢漁港の漁船数は日本一※とされています。※1つの漁港あたりの漁船数



【本件に関するお問い合わせ】

姫路観光コンベンションビューロー TEL:079-287-3655/ Mail: hime-kanko@himeji-kanko.jp