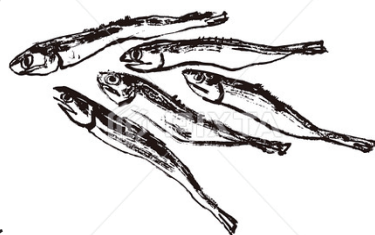


瀬戸の小魚が 何故？ 美味しい？



其の一 潮目 豊後水道と紀伊水道の塩がぶつかり合う場所が
仙酔島の沖合にある

其の二 海底の地形が荒波をつくる地形

其の三 瀬戸内海は、海藻（餌場）が豊富

其の四 満潮・干潮の差が5mあり、干潮時に海虫が海岸に出て来る
そして満潮になるに連れ その海虫を求めて沖合から
魚が海岸に寄ってくる。だから満潮になる時に一番釣れる。

つまり、小魚が育つ環境が整っているから

瀬戸内海の小魚は、美味しい。

「の辺りで「一番 魚が旨い」とされる尾道。 福山の魚は、ちょっと……と思われがちです。
その背景には、同じ瀬戸内で獲れた魚を競のない福山では中間業者を挟んで市場へ揃える為
鮮度という意味では 尾道に劣ってしまい 味が落ちてしまうそうです。

さらに 仙酔島で食す小魚は、
めちやくちやに旨い

其の五 漁師さんから直接 朝獲れの旬な肴を分けていただいているから
鮮度は抜群。そして、仙酔島ならではの手作り天然塩「感謝の塩」
で地の魚を食す

もう堪りませんよ