

2艘の網船で、目の細かい網を引きます 先頭に行く魚探船

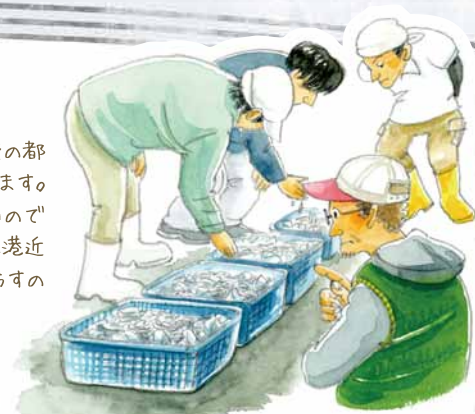


①美味しいしらす丼を作るためには、しらすの鮮度が最も重要です。効率よくしらす漁を行うために、通常3艘で出漁します。湯浅は魚場が近いので昔からしらす漁が盛んでした。

②魚で"ある程度"のしらすが獲れると"魚探船"がしらすを魚港へ急いで運びます。その間も魚ができるように、4艘で漁を仕掛けることもあります。このように協力して漁をすることで新鮮なしらすを水揚げすることが出来ます。



急いで戻らなきゃ!



③しらすの水揚げされるとその都度、魚港でセリが行われます。搬送時間も短い方がいいので、釜揚げ加工するお店も、魚港近くに点在します。全てはしらすの鮮度を守る為です。

鮮度はもちろん、大きさが揃っているか、チリモン※が多くないか、目利きによって後の工程での手間が異なるそうです。



# WAKAYAMA in 食図鑑!!

## vol.2 しらす丼



⑤しらすだけでも充分美味しいのですが、醤油発祥の地湯浅で作られる醤油をベースに有田みかんのはちみつや紀州梅で作ったかどや食堂さんオリジナルのタレをすこーししたらして。いただきます〜!

④セリが終わると急いで釜揚げの作業に入ります。多1時には日に4度セリが行われ、釜揚げもその都度行います。沸騰したお湯でさっと茹でると釜揚げしらすのできあがり。ちなみにしらすとは、カタクチイワシやマイワシ、ウルメイワシの稚魚のことで、釜揚げしらすにはカタクチイワシが向いているといわれています。またこのしらすを干したりして水分を除いたものが"チリモン"と呼ばれています。



しらす屋 前福  
住所/有田郡湯浅町栖原407  
電話/0737-63-3156

### \*チリモンってなに??

目の細かい網で獲るので、生息域が同じようなエビやタコなどがどうしても混ざってしまいます。釜揚げしらすとして販売する為に、目視で全て取り除きます。とはいえ、これらチリモン(チリメンモンスター)も美味しいって結構人気があるんですよ。



かどや食堂

住所/有田郡湯浅町湯浅1109-1  
電話/0737-62-2667

かどや食堂のご主人・宮井功さんがふるさとの名物料理にと、10年ほど前にしらす丼をはじめ、現在では湯浅町内の11店舗で提供している。湯浅駅から徒歩1分。親子三代に渡って営業されているお食事処。

生しらすもおすすめ

究極の新鮮さを追求した生しらす丼は、生臭さも全くなく甘みだけが口の中に広がります。ご飯に乗せた瞬間から熱が入るので、自分で合わせていただきます。とはいえずしらすは天候によっては提供できないことも。そこでCAS冷凍された生しらす丼も登場。優れた技術のおかげで、一年中生しらす丼をいただくことができます。これもしらすの産地ならではの資質です。  
※CAS冷凍とは、食品全体を瞬間的に凍結することで細胞を傷つけず、解凍後も一定の鮮度を維持できる次世代の凍結技術。

