



[交通のご案内]

— 高速・自動車専用道路・有料道路  
 — 主要道路  
 — 南海電鉄  
 — JR  
 ● 今号の取材先



# 海の恵



鮮度に感動、和歌山の春しらす。

年中市場で見かける「しらす干し」。イワシ類の稚魚をさす「しらす」の旬は春と秋だ。とくに4月、5月に捕れる「春しらす」は、柔らかくプリプリとした歯ごたえで人気がある。和歌山の「しらす」、古くは江戸時代初頭に創業したお店が残っているほど長い歴史がある。和歌山の近海で捕れた「しらす」をすばやく釜上げし、冷ましたものが「釜上げ



「しらす」だ。新鮮さと程よい塩加減ゆえに、やわらかい食感と甘みが楽しめる。浜辺の水際で泳いでいる状態のまま引き上げる地引き網漁や薪を用いた「へつり釜」での炊き上げといった

昔ながらの製法、絶妙な塩加減とこだわりの天然塩。ひとくちに和歌山の「釜上げしらす」と言っても、生産者それぞれに素材の味を最大限に引き出すためのこだわりと技術が詰まっている。さまざまな努力があつてこそ、新鮮なまま味わる。もちろん、いつも十分な漁獲量があるわけではない。捕れたらその日のうちに「へつり釜」で釜上げし、冷ましたものが「釜上げしらす」だ。新鮮なまま味わる。もちろん、いつも十分な漁獲量があるわけではない。捕れたらその日のうちに「へつり釜」で釜上げし、冷ましたものが「釜上げしらす」だ。

「和歌山のお取り寄せ」掲載商品は、わいわい市場<http://wiwi.co.jp/ichiba/>にてお取り寄せいただけます。

**お問い合わせ先**  
 「ふるさと和歌山わいわい市場運営協議会」  
 (和歌山市小松原通1-1 和歌山県庁内)  
 受付時間:月~金曜日  
 (祝祭日、年末年始を除く)  
 9:00-17:00  
 e-mail: [wiwi-info@wiwi.co.jp](mailto:wiwi-info@wiwi.co.jp)  
 TEL:073-432-4111 (和歌山県庁代表電話)

# 釜上げがれ。

「釜上げしらす」を和歌山のおたやかな陽のもと、丁寧に干したものが「天日干しちりめん」だ。弾力のある食感と天日干しならではの旨みが楽しめます。



和歌山の逸品で仕上げた春しらす丼はいかが?  
**「春しらす」と相性ぴったりの本場紀州の醤油**  
**ミツ星醤油プレゼント(3名様)**  
 本誌アンケートにご協力いただいた方から抽選で3名様に、御坊市の逸品「ミツ星醤油」をプレゼントいたします。詳しい応募方法は本誌のアンケートはがきをご覧ください。当選は賞品の発送をもってかえさせていただきます。



## 海から未来へ 2007 vol.2

### 編集後記

紀北・紀中の海岸線から見る紀伊水道、黒潮が接岸する紀南の海。今号の取材で、いくつもの和歌山の海を見た。海の色も、波の形も、海岸線も、どれひとつ同じものもなく、瞬一瞬の美しさがあつた。どんな自然も厳しさと優しさを内包しているものだが、温暖な気候のせいだろうか、和歌山の海はどこか優しい。潮の温かさ、人の温かさ。

昔から、沿岸で暮らす人たちにとって、海は道だった。海から訪れる見知らぬ人や文化を温かく迎えた歴史がある。どの港町にも、交流の面影を見ることができたらう。「潮の香りが好きなんです。でも沖合いに出ると私の思っている潮の香りはしない。あれは漁師さんたちの営みから生まれる香りなんですよね」くじらの博物館の櫻井さんの言葉が、和歌山の海を物語っているようだ。



和歌山の人、社会、地域

# 和

n a g o m i

企画・発行 / 和歌山県  
 発行日 / 平成19年3月30日  
 企画編集 / (株)電通 制作・印刷 / (株)阪急デザインシステムズ  
 〒640-8585 和歌山県広報室 和歌山市小松原通1-1 TEL.073-441-2032 FAX.073-423-9500  
 編集部へのEメールでのご意見・お問い合わせは [nagomi-waka@pref.wakayama.lg.jp](mailto:nagomi-waka@pref.wakayama.lg.jp)

「和-nagomi」は古紙配合率100%再生紙、大豆油インキを用いて制作しています。