

秋しらす本番！

紀州の秋しらすがおいしい季節がやってまいりました。しらすには春しらすと秋しらすがあり、上質なカタクチイワシの子どもが揃うのが秋しらすの特徴だそうです。

和歌山県の沿岸では、黒潮の流れ込む紀伊水道で行う「しらす漁」が古くから盛んです。今回、明治36年創業の“(株)前福”さんのご協力を得て、私(食品流通課新人 T)が「しらす漁の流れ」を密着取材してきました。



- ① AM7:00 湯浅湾へ取材班到着
2隻の船で網をひく“パッチ漁”が行われていました。網の形がパッチ(男性下着のモモヒキ)に似ていることから、こう呼ばれるようになったそう。



- ② AM8:00 栖原(すはら)港
「おかえりなさい!!」あがったばかりのピチピチのしらすを乗せた小型船が続々と帰ってきました。
競りを前にして、真剣な眼差しでしらすを見定め中。
ふむふむ。。。私も真似しようとしらすを見してみるも…
「すみませーん！良いしらすを選ぶポイントを教えてください!!」

良いしらすを選ぶポイントは、

- ①鮮度②サイズが揃っている③色④エビやカニなどの混ざりものが少ないです。



透き通った生しらす

③ AM8:30

しらすの香りが漂う漁港で、ついに“競り”が始まりました!!競りと言えば、だんだんと値を上げていくものが想像されがちですが、栖原漁港では“札”を使った入札式の競りが行われています。

札と呼ばれる紙に、自分が買いたいしらすの値段を書いて、漁協の担当者に渡します。

「よろしいか？」と全ての札を漁協の方が集めていき、

「〇〇円、〇〇会社。」という感じでしらす競り落とされていきます。

“一発勝負”ならではの、緊張感を肌で感じることができました。





④ AM9:00 加工場へ

直ぐさま加工場へしらすを運び、釜揚げ。湯気がもくもくとたちこめています。釜ゆでをするときは、その日のしらすの状態やどのように干すかによって、塩加減・ゆで加減が変わるそうです。ここで、ピチピチの生しらすがふわふわの釜揚げしらすへと変身!!おいしそうな香りが漂ってきて…思わずお腹がすいてきました♪

⑤ AM9:30

早速、釜ゆでしたばかりのしらすを天日干し!この日は、天気も良好♪日当たりが良く、ぼかぼか。風通しも良く、しらすも気持ちよさそうでした。

前福さん、早朝の競りから加工現場まで見学させて頂き、ありがとうございました。



どうぞ召し上がれ!

生しらすを食べてもよし、釜揚げしらすもよし!…ですが、私がおすすめるのは「しらす丼」!!あつあつのご飯の上に、釜揚げしらすをたっぷり乗せて湯浅町の醤油をちょっぴりたらしませます。さらに、和歌山産のしそ、梅干しや海苔を乗せたらもう完璧!想像するだけでもたまりません!!

ぜひ、柔らかな食感を楽しむことができる和歌山のしらすをご賞味くださいね。和歌山県が運営する特産品ショッピングモール「ふるさと和歌山わいわい市場」(<http://www.wakayamaken.jp/>)でご購入頂けます。

ちりめんじゃこ+ぶどう山椒+湯浅の醤油 = “最高級のちりめん山椒”

天日干しされるとちりめんじゃこの出来上がり。太陽の恵みをいっぱい浴びたちりめんじゃこに生産量日本一のぶどう山椒と、前号で紹介した醤油の発祥地である湯浅町の醤油が加わると“最高級のちりめん山椒”が出来上がります。

運動会や遠足などの行楽シーズンで、おにぎりに入れてみてはいかが?ちりめん山椒が大活躍するでしょう!!

↓↓バックナンバーはこちら↓↓

<ぶどう山椒> http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/newsletter/newsletter_090521.pdf

<湯浅町の醤油> http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/newsletter/newsletter_100819.pdf



～編集後記～

わかやまの秋の味覚にワクワク♪平成22年10月20日(水)～26日(火)、日本橋高島屋にて「和歌山美味紀行」が開催されます。この秋は和歌山の魅力を存分に味わってください。今後も続々と首都圏でわかやまフェアが開催されますので、お楽しみに!

発行：和歌山県庁食品流通課内

まるかじりわかやまニューズレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

和歌山	食品流通課	検索	👉
わかやま喜集館		検索	👉
わいわい市場		検索	👉

わいわい市場の携帯はこちら→

