

ひときわ輝く白さが自慢！ 新鮮！和歌浦湾の「わかしらす」

わかしらす

○特 徴：

ミネラル豊富な和歌浦湾で育ったカタタクチワシの稚魚のしらすは、釜あげにしたときの鮮やかな白さが抜群です。



○食べ方：

真水で洗っただけの生しらす、大釜でゆで上げ、そのまま風に当てて冷ましたものが釜あげしらす。丹念に網に広げて天日に干したものがちりめんじゃこです。釜揚げしらすは、醤油や大根おろしと一緒に。温かいごはんにしそ・梅干・海苔をのせたしらす丼、酢の物、みそ汁の具としてもおすすめです。



○来 歴：

古くは江戸時代から続く浜の加工場で加工処理されるしらすは、今も昔も変わらぬ味わいです。3～5月頃の春しらす、9～10月頃の秋しらすは有名です。和歌浦湾のわかしらす協議会では、和歌浦湾で獲れたしらすを「わかしらす」と名付けてブランド化しています。

○ 旬 ： 3～5月頃、9～10月頃

○産 地： 和歌浦湾

○漁獲量： 約182 t（H24年度）

○問い合わせ先：和歌浦湾のわかしらす協議会

有限会社ベイサイド和歌浦内（073-446-3308）