

「湘南(しょうなん)しらす」

神奈川県の特産品を推進するために作られた「かながわブランド」に認定された、相模湾産のしらすのブランドです。

生しらすは漁獲した日に販売する、かまあげしらす・しらすぼしは、ゆでるときに塩以外は保存料などを加えないなどの出荷基準を定めています。

「しらす協議会」

「しらす協議会」と呼んでいる「神奈川県しらす船曳網(ふなびきあみ)漁業連絡協議会」は、神奈川県内のしらす漁業者全員で構成する団体です。

資源保護に取り組んだり、インターネットでの公式サイトでさまざまなお知らせをしています。公式サイトでは、直売所の地図や情報、しらす船曳網の操業シーンなどを見ることができます。ぜひアクセスしてみてください。



「湘南しらす」公式サイト

神奈川県しらす船曳網漁業連絡協議会

資料監修 神奈川県水産技術センター相模湾試験場

しらす



「しらす」とは

「しらす」とは、魚の名前ではなく、イワシ類の赤ちゃんです。しらすとして漁獲されるイワシ類には、カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシの3種類があります。そのなかでは、カタクチイワシの割合が高いです。

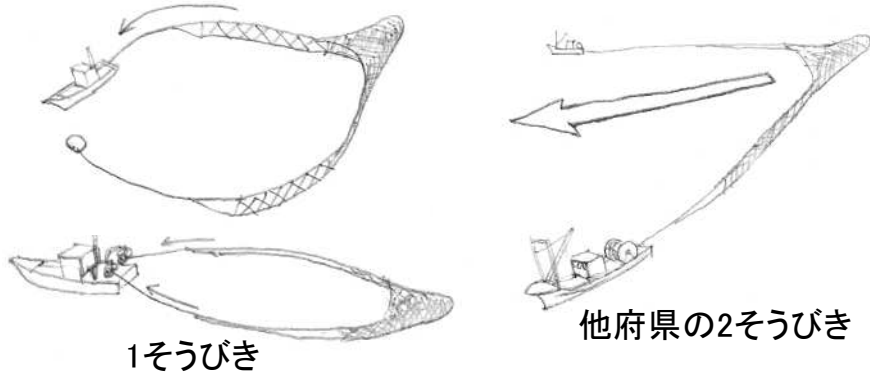
豆知識

魚の赤ちゃんには、仔魚(しぎょ)と稚魚(ちぎょ)があります。仔魚は、卵からかえって稚魚になる前、ヒレや骨がしっかりできあがる前の段階です。しらすは、仔魚に当たります。

しらすの漁業

しらすは、船であみをひく「船びきあみ漁業」で漁獲します。

しらすの船びきあみは、「1そうびき」と「2そうびき」があります。神奈川県のしらす漁業は、すべて「1そうびき」です。



「1そうびき」のしらす漁は、あみをひく時間が短く、一度に獲れる量が少ないため、あみの中でしらすが傷みません。

また、神奈川県のしらす漁業は、漁場が近いため、漁獲から水あげまで時間をかけません。

このように、漁獲量よりも鮮度を優先した漁業をおこなっています。

しらすを食べよう

「しらすぼし」は、どこのスーパーでも売られています。一方、神奈川県では、次のような特別なしらすが直売所などで売られています。

【生しらす】 鮮度の良いものを獲ったその日に販売します。

【かまあげ(釜揚げ)しらす】 獲れたてのしらすをかまでゆで、少しほします。しらすぼしより水分が多く、ふっくらとした食感とゆたかな風味が特ちょうです。

【たたみいわし】 はがきくらいの大きさに四角く整えて、乾燥させたむかしからある加工品です。トースターなどで軽く焼いて食べます。

【工夫した加工品】 おきづけ(沖漬け)、しらす入りみそ、つくだになど、漁業者が工夫してさまざまな加工品がつけられています。

6次産業

1次産業の漁業だけでなく、2次産業の食品加工、3次産業の販売までを一体化して経営する6次産業が全国的に推進されています。神奈川県のしらす漁業は、6次産業という言葉ができる前から、漁獲したしらすを自分で加工し販売しています。

そうすることで、自分で漁獲物・加工品の価値を高めることができ、漁獲量よりも鮮度を優先した漁業が可能となっています。

豆知識

カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシのしらすの見分け方

① カタクチイワシ



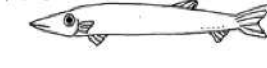
①カタクチイワシは目と口が大きい、背ビレと尻ビレの基部が重なっている

② マイワシ



②マイワシは背ビレと尻ビレは重ならない

③ ウルメイワシ



③ウルメイワシは他の2種に比べて体に黒色素が少なく、口先が尖っている