

しらす

しょうなんしらす

かながわけんでとったしらすは、「しょうなんしらす」という名前をつけて売っています。

しらすのりょうし

かながわけんのりょうしは、しらすをとるだけではなく、かまあげしらすなどを自分たちでかこうし、自分の店で売ります。

かながわけんのりょうしは、「しらすきょうぎ会」というグループを作っています。しらすきょうぎ会では、しらすをとりすぎないように話しあいをしたり、「しょうなんしらす」が買える店をおきやくさんにお知らせしています。



「しょうなんしらす」

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」とは

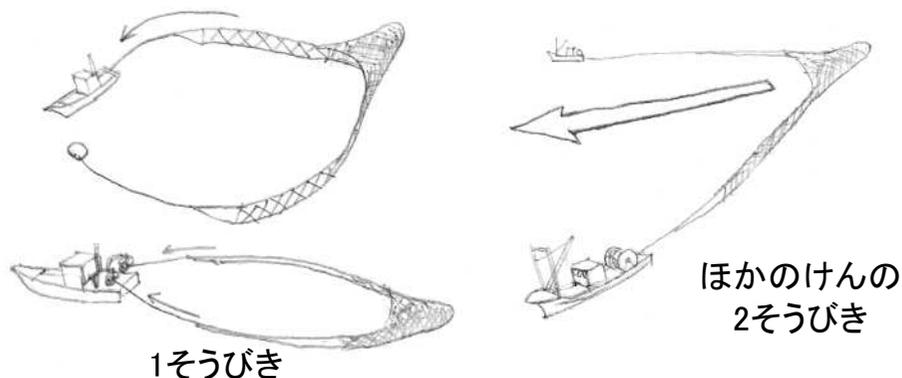
「しらす」というしゅるいの魚はいません。しらすは、カタクチイワシなどのイワシのなかまの赤ちゃんです。

しらすのぎょぎょう

しらすは、船であみをひく「ふなびきあみぎょぎょう」でとります。

しらすのふなびきあみは、「1そうびき」と「2そうびき」があります。

かながわけんのしらすぎょぎょうは、「1そうびき」だけです。あみをひく時間がみじかく、いちどに少ししかとれませんが、あみの中でしらすがいたみません。



しらすは、おもにカタクチイワシですが、ほかに、マイワシやウルメイワシもいます。

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、かながわでは、りょうしさんの店で、とくべつなしらすが売られています。

【生しらす】 生のままで、とったその日に売ります。

【かまあげ】 とれたてのしらすをゆでて、少しほします。しらすぼしより水分が多く、ふっくらしています。

【たたみいわし】 はがきくらいの大きさに四角くとのえて、ほします。トースターなどでかるくやいて食べます。

【いろいろなくふう】 「おきづけ」、「しらす入りみそ」、「つくだに」など、りょうしさんがいろいろなくふうをして作っています。

イワシのなかま

しらすの見分け方

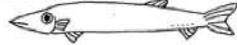
① カタクチイワシ



② マイワシ



③ ウルメイワシ



①カタクチイワシは目と口が大きい、セビレとシリビレのつけねが重なっている

②マイワシはセビレとシリビレは重ならない

③ウルメイワシは黒いもようが少なく、口先がとがっている