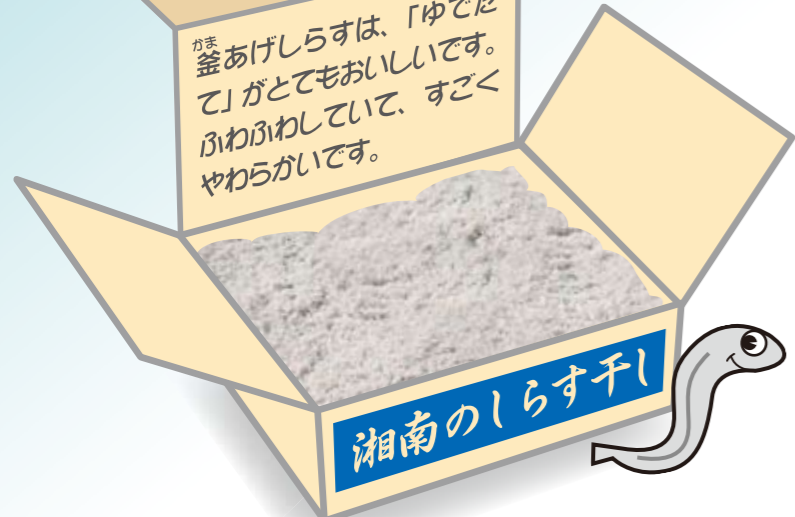


しらすの食べ方

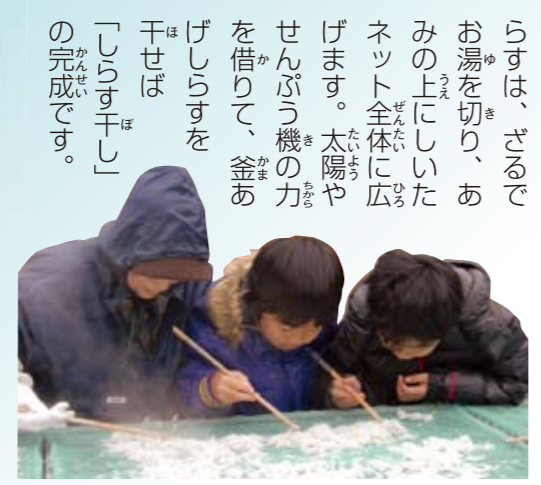
生しらすは、「からし酢みそ」や、「しょうがじょうゆ」をかけて食べるのがおいしいです。

とれたての生しらすはとても甘いです。

釜あげしらすは、「ゆでたて」がとてもおいしいです。ふわふわしていて、すごくやわらかいです。



湘南のしらす干し



「しらす干し」の完成です。

しらすの美味しい大変身
大きめの釜で20リットルの水をぶつとさせて、塩を入れた後、生しらすを入れます。ゆであがるまでアクを取りながら5分間ゆでると「釜あげしらす」の完成です。

あみに入った物に「ビックリ!!」
しらす漁は岸から1キロ以内で漁をするので、あみにタコやイカ、アシ、ヒラメが入ることはよくありますが、サーファーをあみで囲んでしまったこともあるそうです。

今澤さんが一番おどろいたのは、1メートルくらいのウミガメがあみに入ったことです。今澤さんは、「ウミガメが入った時はビックリした。けっこう大きかったから海に戻すときに重くて大変だった」と話していました。



しらすの美味しい季節

生しらすと釜あげしらすでは、おいしい季節がちがいます。

生しらすは春先がおいしく、釜あげしらすは秋がおいしいです。どうしてかという、夏は鮮度が落ちやすくなってしまふし、冬はしらすのエサになるプランクトンがいなくなってしまう、栄養がいまわらなくなってしまうからなんです。



魅力たっぷり、おいしさたっぷり

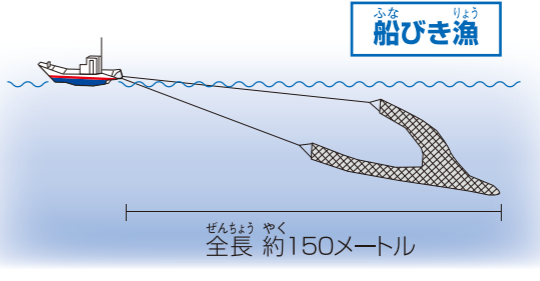
茅ヶ崎の海の名産品と言えば「湘南しらす」ですね。今回、しらす漁や、しらすの美味しい食べ方、「しらす干し」の作り方などを市内柳島の網元「萬蔵丸」の漁師、今澤さんに取材してきました。

相模湾はしらすの五つ星レストラン

相模湾は相模川から流れてくる植物性プランクトンが相模湾の動物性プランクトンとぶつかり合い活性化されて、しらすの大事なエサ場になっています。

また、相模湾の南の方から来る黒潮の暖かい海水と東京湾の冷たい海水がぶつかることでプランクトンがさらに活性化されるので、おいしいしらすが捕れます。相模湾と東京湾は良いパートナーになっているのだと思います。

捕れたしらすは、今澤さんたち漁師のみなさんが大切に加工します。



しらす漁の秘密

萬蔵丸が漁に行くのは、1年でおよそ30日です。しらす漁ができるのは3月11日から12月31日までの間です。しらすは、船びき漁で捕ります。しかけたあみにしらすが入ったら船を止めてあみをまき上げます。

しらすは、すは、すぐ鮮度が落ちるので、船にあげたらすぐ氷を入れます。

今澤さんは「氷はしらす漁の命だ」と言っていました。

しらすの正体とは

しらすとは、イワシなどの子どもで、2センチ程度の大きさまでがしらすと呼ばれます。

茅ヶ崎で捕れるしらすは、カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシの子どもが多いそうですが、普通の人にはなかなか区別がつかないそうです。

しらすと船の値段

しらす漁には船が必要で、船の値段は約3千万円で、しらすを捕るあみや機械を入れると約4千万円です。生しらすの値段は、その日捕れた量によって毎日変わります。しらす干しの値段は、1キロで約3千円です。

取材の日は約100キロの生しらすを捕れました。生しらすは、しらす干しになると重さが半分くらいになってしまふので、100キロの生しらすから、しらす干しが50キロできるとすると約15万円の売り上げになります。

働く人たち

加工場では、今澤さんの親せきの人たちがすべて手作業でしらすにまぜているごみなどを取りのぞいていました。目がつかれて肩のこりそうな仕事だと思いましたが、こんな大変な仕事をなげしているのかと今澤さんに聞いたら「お客様の喜び顔を見るのが好きだから」と話していました。

今回取材に協力していただいた市内柳島の網元「萬蔵丸」今澤 雄三さん (※網元は船やあみを持っていて、漁業を仕事にしています)

湘南しらすは、生でも、釜あげでも、おいしいよ!

