

# 富士の

# 名産

おいしい

# シラス

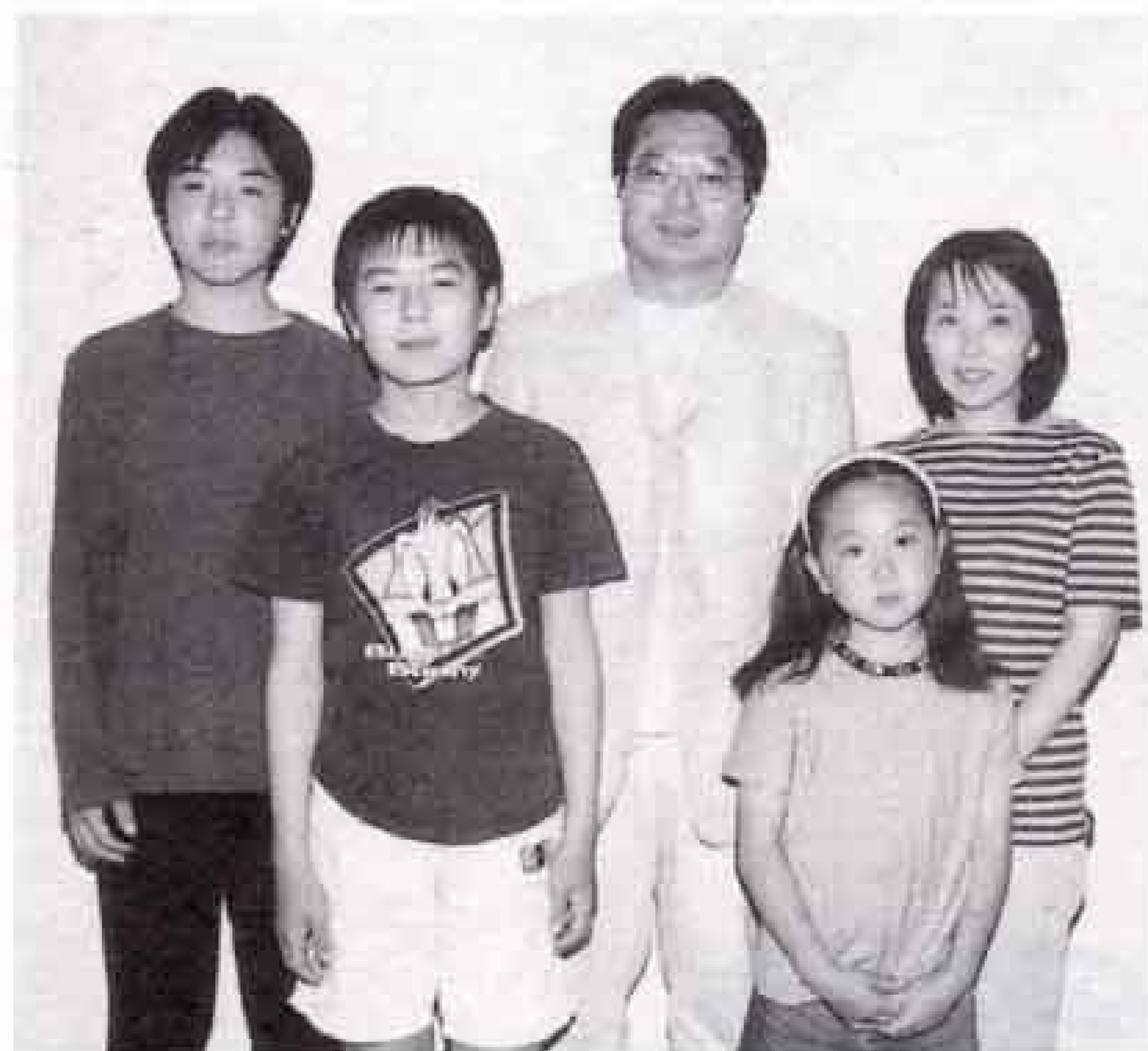


駿河湾でたくさんとれる「シラス」。  
富士市でも昔からシラス漁が盛んに行われ、  
富士のおいしい名産品として知られています。

これから、シラス漁が最盛期となり、  
シラスをよりおいしく食べられる時期となります。  
生でも、釜揚げでも、ちりめん干しでもおいしいシラス。

今回の特集では、シラス漁や  
富士でとれるシラスの味などを、  
まちかどネットワークの船村さんご家族に  
実際に体験していただきました。

今回、シラス漁の取材にご協力いただいた、まちかどネットワークの船村直江さん(長通)のご家族



<左から>  
船村大輔くん、<sup>たかゆき</sup>峰之くん、雅彦さん、愛子ちゃん、直江さん



▲釜揚げシラスの製造模様

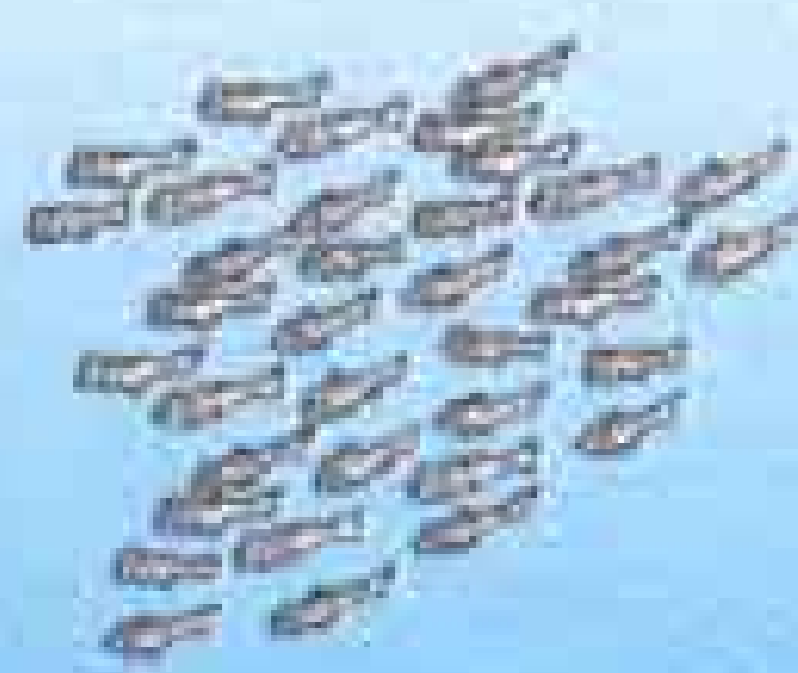
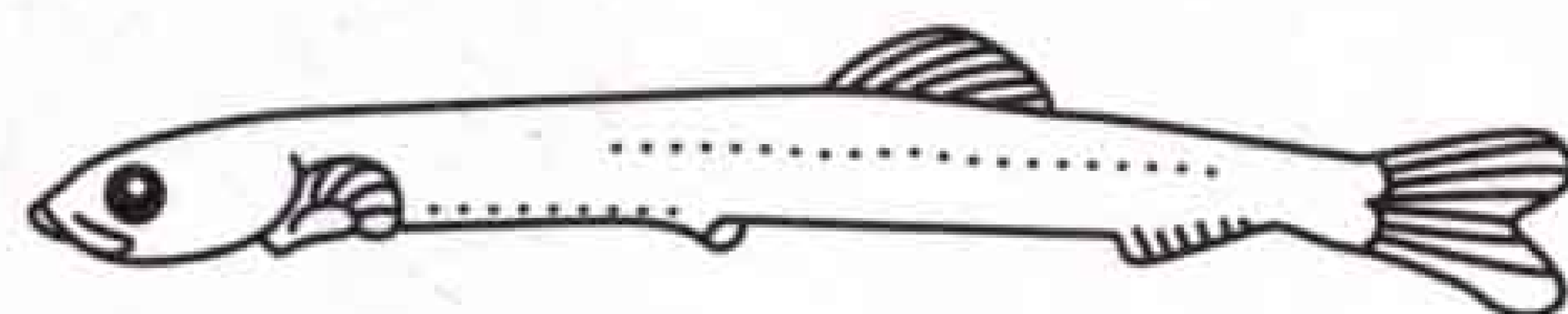
また、煮揚げた後、風を送ってさました水分の多い製品を釜揚げシラスと呼んでいます。

ちりめん干しはシラスを煮揚げた後、乾燥させたシラス干しのことをいいます。

シラスは、マイワシ、カタクチイワシなどのイワシ類の生後一〜二か月の稚魚のことで、体長が二〜三センチメートル程度になり、体色素が未発達なため、透明で繊細な体をしています。また、それを煮たり干したりして白くなった加工品のこともシラスと言います。

日本近海有数の漁場である駿河湾は、富士川、安倍川、大井川などが流れ込むことで大量のプランクトンが発生し、そのプランクトンが良質なシラスをばぐんでいます。

## シラスはどんな魚？





# シラス漁に出発

シラス漁の開始は朝早く、春先までは午前五時三十分、夏場では午前五時に一斉に出漁します。今回、田子の浦漁業協同組合に所属している芹澤さんのシラス船「日の出丸」に乗船させていただきました。



▲シラス漁で使う網。シラスが入るところを「フクロ」と呼び網目が細かくなっている



▲午前5時15分、岸壁を離れ、港内で出漁を待つ



▲午前5時30分、無線での「よーいどん」の合図と同時に一斉に出漁。すべての船が目的のポイントを目指す



◀漁場は海岸からそれほど離れていないところ。絡まないように注意しながら網をおろし、巻き取っていく

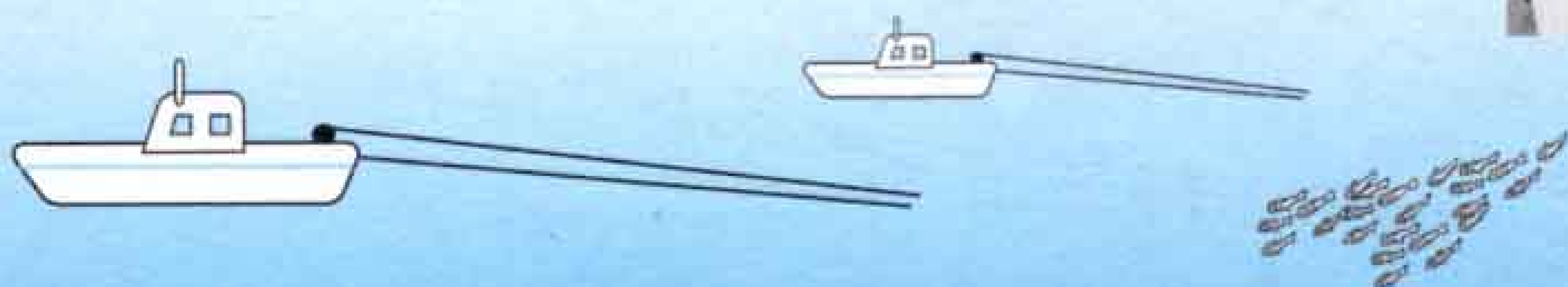


▲魚群探知機で群れを見つけ、網をおろす場所を決定



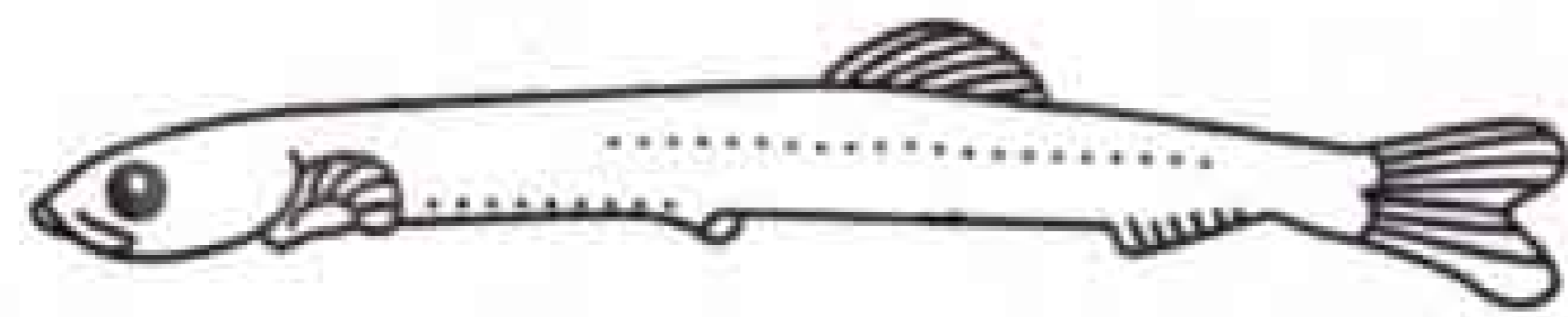
▲船村さんもフクロの引き揚げを体験

▶網を手繰り寄せ、次の網入れのためおろしやすく整える。船によって網の長さは違い、日の出丸では約二百メートルの長さの網を使っている





▶とれたてのシラスを味見。生  
きがよく海水の塩味がほどよ  
いシラスはまさに美味！



▶シラスが入ったフクロを船内に引き揚げる。海から  
揚げたときの重みで、どのくらいとれたのかをじか  
に感じる期待の一瞬



▲かご1杯で約20キログラム。  
多くとれる日は1回の漁で20  
杯以上になるときも



◀とれたシラスはすぐに用意  
していたかごの中へ。氷を  
入れて鮮度を保つ

### おいしい富士のシラスをぜひ召し上がって

田子の浦漁協で扱っている魚のほとんどがシ  
ラスです。平均して年間百五十トン前後の水揚  
げがあります。シラス漁は三月二十一日から十  
二月ころまで行っています。  
ここでとれるシラスは、身が締まっ  
生ではもちろん、釜揚げやちりめんにしても  
てもおいしいですよ。ぜひ、カルシウムたっ  
ぷりで栄養価の高いシラスを多くの皆さんに召  
上げていただきたいと思いますね。



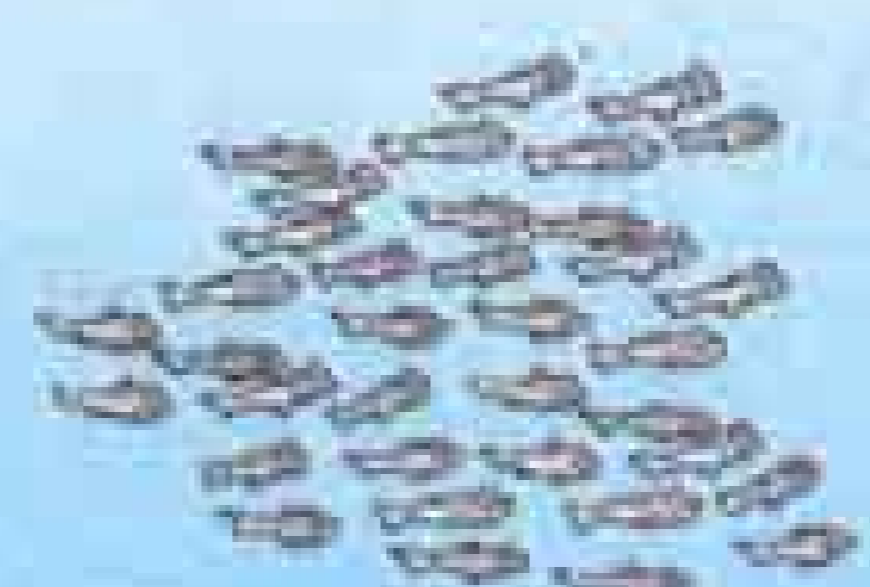
田子の浦漁業協同組合  
組合長  
深澤 治雄さん (鮫島)

### 日によってシラスが集まる場所が変わる

ここで行われるシラス漁は「一そう引き」と  
言って、網をおろしてから引き揚げるまですべ  
て一そうの船で漁をするのが特徴です。シラス  
は回遊魚のため、集まる場所や深さは日によっ  
て違いますが、それぞれの漁師には経験を積ん  
でつかんだ自分のポイントがあるものですよ。  
もちろんシラス漁は朝一番が勝負。午前中に  
二〜三回漁に出て、その都度二〜三回ほど網を  
おろします。シラスがいる場所にほかの船より  
いかに早く網をおろすかが漁を左右しますね。



「日の出丸」船長  
芹澤 豊さん  
(前田新田)





# シラスを使った おいしい料理

シラスを使って家庭で手軽にできる料理を、公民館などで料理講師をしている中村のり子さん（森島）にご紹介していただきました。



◀▲1時間半ほどで一たん帰港。とれたシラスはすぐに検量され出荷される。検量後すぐに2回目の漁へ出発

●富士のおいしい名産●

シラス

カルシウム **たっぷり**

## ちりめん干しのまぜごはん



### ●材料（4人分）

- ・米 3カップ
- ・スキムミルク 50グラム
- ・だし昆布 10センチメートル
- ・酒 大さじ1杯半
- ・塩 小さじ半分
- ・ちりめん干し 60グラム
- ・青じそ 15枚
- ・ごま 20グラム

### ●作り方

- ①白米を炊く場合と同じ水加減にして、スキムミルク、だし昆布、酒、塩を加えて炊きます。
  - ②青じそは千切りにし、あくを抜くために水に浸し、水分を切っておきます。
  - ③御飯が炊き上がったたら、ちりめん干し、青じそ、ごまを入れてまぜます。
- ※好みによって梅干しを小さく切ったものなどを入れてもおいしく食べられます。



◀▼とれたての生シラスを御飯にのせ試食。「いただきます〜す」



●お世話になった船長さんと一緒に

シラス漁を見て、味わって  
— ネットワーカー体験談 —

シラス漁を初めて間近で見  
て、網をおろすタイミングや  
網の引き揚げ、とれたシラス  
を素早く扱うところなど漁師  
さんの真剣な仕事ぶりに感心  
しました。また、どうしてあ  
んなに小さいシラスがうまく  
網に入るのかがわかりました。  
シラスの味はこれ以上ない  
ほど絶品です。一匹一匹がぷ  
りぷりして歯ごたえがありま  
す。御飯も進みますよ。地元  
の富士の海で、こんなにおい  
しい魚がたくさんとれるなん  
て素晴らしいことですね。

漁協では昨年九月末に第一回目のシラス祭り  
を行いました。ことしも九月の最終日曜に実施  
する予定です。おいしい富士のシラスをこれか  
らもPRしていきたいと思っています。

