

全国に誇る特産品に

これからが

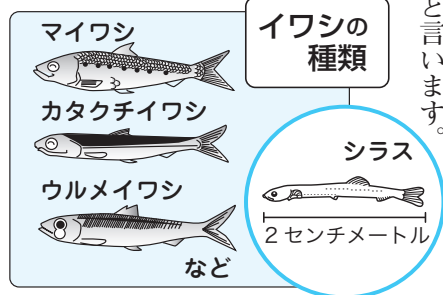


田子の浦のシラス

シラスって何？

シラスは、田子の浦港で水揚げされる主な魚です。生まれて1〜2か月程度で、大きさが2センチメートル程度までのイワシの子を一般的に「シラス」と言います。

田子の浦港では、黒潮の流れが変わる3月下旬から翌年の1月上旬までが漁の時期です。しかし、漁は天候や潮の流れに左右されるので、実際に漁に出られるのは1か月に15日程程度です。



田子の浦のシラスの魅力

シラスは、黒潮に乗って来るので、県内でも遠州灘周辺で多くとれます。しかし、それらの地域で水揚げされるシラスと田子の浦のシラスは鮮度に大きな違いがあります。田子の浦のシラス漁は「**そう引き**」という漁法で、網をおろしてから引き揚げるまですべて一そこの船で行います。わずか15分ほど引き揚

げるので、抜群の鮮度を保ったシラスが水揚げされます。ほかの地域で行っている二そこの引きの漁法の場合は、量はたくさんとれますが、早くても45分以上網を引くので、初めに網に入ったシラスの鮮度が落ちてしまいます。田子の浦のシラス漁は、一度にたくさんはとれなくても、シラスを生きたまま氷でしめ、素早く港へ水揚げする**鮮度重視**の漁法を守っています。

「富士山しらす街道」PRR開始

田子の浦漁業協同組合の前を通る県道水神田子の浦港線は、ダンプカーが行き交う通称「ダンプ道路」と言う名称で呼ばれています。しかし、この通りの周辺に、釜揚げシラスや生シラスの



小売店があることや、通りのどこからも富士山が見えることから、田子の浦漁業協同組合では周辺道路を「**富士山しらす街道**」と名づけ、富士山観光交流ビュローと共同でウェブサイトとパンフレットを作成しました。作成したパンフレットは、東名高速道路サービスエリアなどに設置し、PRしています。

皆さんにとって、生シラスを市内飲食店などで食べるのは当たり前かもしれませんが、全国的に見るとシラスを生で食べる地域は限られています。そこで、田子の浦漁業協同組合と富士山観光交流ビュローは、田子の浦のシラスを、全国に自信をもって発信できる特産品となるよう、PRを進めています。



ひろあき
飯塚 宏昭さん (中里)

田子の浦漁業協同組合
しらす船曳き青年部部長

漁は朝の5時半ころから
行います



盛りつけを行う青年部員

「新鮮さ」へのこだわり
まずは市民の皆さんに

若手のシラス漁師で構成される青年部は、漁の合間に破れた網の修復作業を助け合ったり、海上清掃や田子の浦しらす祭りなどの行事を手伝ったりしています。

漁協食堂では、どんぶりの盛りつけや配膳、片づけなどを行っています。漁協食堂が開く日は、漁が終わってからの活動となるので、体力的に正直いっばいいっばいです。でも、とってきかばかりの自慢の生シラスを、自分たちの手で皆さんに食べてもらいたい一心で頑張っています。まだまだだせないどんぶりの提供ですが、生シラスのぷりぷり感を残すために、シラスはなるべく人の手を介さずにどんぶりに盛るなど、その日のシラスの特性や大きさを熟知している漁師ならではの気遣いをしています。

反省点も多く、試行錯誤しながら運営している漁協食堂ですが、市外の人はもちろん、まずはより多くの富士市民の皆さんに来ていただき、田子の浦の生シラスを味わっていただきたいと思いますね。

観光課 ☎(55)2777 FAX(51)1007F sy-kankou@div.city.fuji.shizuoka.jp
富士山観光交流ビューロー ☎(64)3776 FAX(68)0404 info@fujiisan-kkb.jp
富士山しらす街道ウェブサイト http://www.fujiisan-kkb.jp/shirasu_kaido/

多くの人に食べてもらうため
「田子の浦港漁協食堂」オープン

だれもが一口食べると「おいしい！」と言う、鮮度抜群の生シラスを皆さんに食べてもらおうと、田子の浦漁業協同組合と富士山観光交流ビューローは、漁協内の荷さばき場を利用して田子の浦港漁協食堂を始めました。田子の浦港漁協食堂は、「ぷりぷり生しらす井」と名づけたとれたての生シラス井を格安

で提供しています。大盛りは「富士山盛り」と呼び、富士山のように盛った生シラスの山に見立てた釜揚げシラスを乗せたシラス井です。

漁協食堂の運営は、「自分たちがとったシラスで富士市を元気にしたい」「まちを盛り上げたい」と立ち上がった、若手の漁師の皆さんが手伝っています。食堂での配膳やシラスの盛りつけ、接客など、額に汗を光らせながらどんぶりをつくる姿に、田子の浦のシラスを愛する漁師の意気込みを感じることが出来ます。

田子の浦港漁協食堂

- 5月～11月の毎週日曜日
- 11時～13時30分ラストオーダー (数量限定・売り切れ次第終了)
- 2か月前の月の初日から予約可 ☎(61)1004

ブランド化を目指して

市は、今後、田子の浦漁業協同組合、富士山観光交流ビューローと協力し、田子の浦のシラスの付加価値を高め、ブランド化を目指します。また、市内外の皆さんに富士山しらす街道＝田子の浦のシラス＝富士市の特産品というイメージが浮かぶよう、富士山しらす街道の整備をはじめ、看板、街道の雰囲気づくりなどを支援します。