

# 霞ヶ浦北浦のダイヤモンド

## シラウオ



主な生産地



旬の時期

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
						★	★	★	★	★	★

問い合わせ先

霞ヶ浦北浦水産加工業協同組合 【TEL/029-897-0055】 〒300-0134 かすみがうら市深谷2964-7  
 霞ヶ浦漁業協同組合 【TEL/0299-55-0057】 〒311-3512 行方市玉造甲1560-6  
 きたうら広域漁業協同組合 【TEL/0299-73-3037】 〒311-3823 行方市白浜1570  
 麻生漁業協同組合 【TEL/0299-72-0416】 〒311-3832 行方市麻生163-1

**おすすめポイント**  
OSUSUME★POINT

- 1 季節ごとサイズごとに多彩な楽しみ方
- 2 生でプチプチ、火を通せばふんわりと心地良い食感

### 美しく繊細な姿、食事を彩る宝石。

獲れたてのシラウオは透明で美しく、キラキラと輝いていることから、地元漁師からは「ダイヤモンド」と呼ばれています。味は淡泊ながら甘みとほど良い苦みがあり、脂肪が少なくヘルシー。硬い骨を感じることは全くなく、丸ごと食べることもできます。

漁が解禁される夏に獲れるシラウオは体長4cmほど。ふつくら、しつとり煮干しをご飯に乗せれば、子供が喜ぶ朝ごはんに。秋・冬頃には大きく成長し、食べ応え抜群。かき揚げにすれば外はカリッ、中はフワッと、卵とじやお吸い物ではふんわり優しく、生で食べればプリとした歯切れの良い食感を楽しめます。

シラウオは、明治から昭和にかけて行われた「帆曳き網漁」で獲られていた魚のひとつ。現在は主に動力漁船で網をひく通称「トロール」と呼ばれる漁法で獲られています。漁は夜明け前に始まり、真っ暗な中、漁場まで船を進め、網を投入、ゆつくりとした速度で曳きます。漁獲後はすぐに水で冷やし、鮮度を保ったまま出荷します。

# 丸ごと食べて、大満足な食べごたえ

## ワカサギ



**おすすめポイント**  
OSUSUME★POINT

- 1 白身ながらも脂がのって味わい深い
- 2 大事に獲つてすぐに加工、だから新鮮
- 3 季節ごとサイズごとに多彩な楽しみ方

### 多彩な料理を引出す魚体サイズの季節変化。

霞ヶ浦北浦はエサとなるプランクトンが豊富で、獲れるワカサギは成長が早くて脂がたっぷり。大きくても骨が柔らかいことから丸ごと食べることができ、多彩な食べ方が大きな魅力。地元では煮干し、焼きワカサギ、佃煮、甘露煮、唐揚げ、天ぷらと、サイズに合わせて調理するのが一般的です。

ワカサギ漁の主な漁期は7月下旬〜12月末まで、11月以降は10cmを超える大きな魚が獲れます。傷みやすい繊細な魚体にてできるだけ傷をつけずに、鮮度も維持できるように、漁は夜間に行います。ワカサギがもつ体のハリが失われないよう水揚げ後はスピーディーに選別・出荷し、霞ヶ浦北浦産ワカサギの味と品質が届けられます。

# 旨味を最大限に高めた養殖ゴイ

## ゴイ



### 出荷前の一時間で旨味を引き出す。

古来よりゴイはタイと並ぶ高級魚。奈良時代や平安時代には貴族の間で珍重され、その後は郷土料理として定着し、滋養に富んだ食品として日本人に愛されてきました。現在は養殖技術が進み、霞ヶ浦北浦では網いけすで育てられているので、一年中品質の良いゴイが生産できるようになりました。出荷前に清浄な地下水をひいた池で泳がせることで、身や内臓の臭みがなくなり、旨味が引き出されます。生食でも、煮付け、唐揚げ、塩焼きでもおいしくいただけます。内臓はコクがあり、身はタイのような食感で、プリの脂に似た豊かな味わいを楽しめます。刺身・あらい等は、酢味噌かわさび醤油で食べるのがおすすめです。

**おすすめポイント**  
OSUSUME★POINT

- 1 地下水で身をソメることで引き出す旨味
- 2 タイのようなプリプリ食感とプリの脂に似た豊かな味わい

旬の時期

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
							★	★	★	★	★

問い合わせ先

霞ヶ浦北浦水産加工業協同組合 【TEL/029-897-0055】 〒300-0134 かすみがうら市深谷2964-7  
 霞ヶ浦漁業協同組合 【TEL/0299-55-0057】 〒311-3512 行方市玉造甲1560-6  
 きたうら広域漁業協同組合 【TEL/0299-73-3037】 〒311-3823 行方市白浜1570  
 麻生漁業協同組合 【TEL/0299-72-0416】 〒311-3832 行方市麻生163-1

旬の時期

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★

問い合わせ先

霞ヶ浦北浦小割式養殖漁業協同組合 【TEL/0299-55-0289】 〒311-3513 行方市手賀786-3  
 霞ヶ浦漁業協同組合 【TEL/0299-55-0057】 〒311-3512 行方市玉造甲1560-6  
 きたうら広域漁業協同組合 【TEL/0299-73-3037】 〒311-3823 行方市白浜1570  
 麻生漁業協同組合 【TEL/0299-72-0416】 〒311-3832 行方市麻生163-1