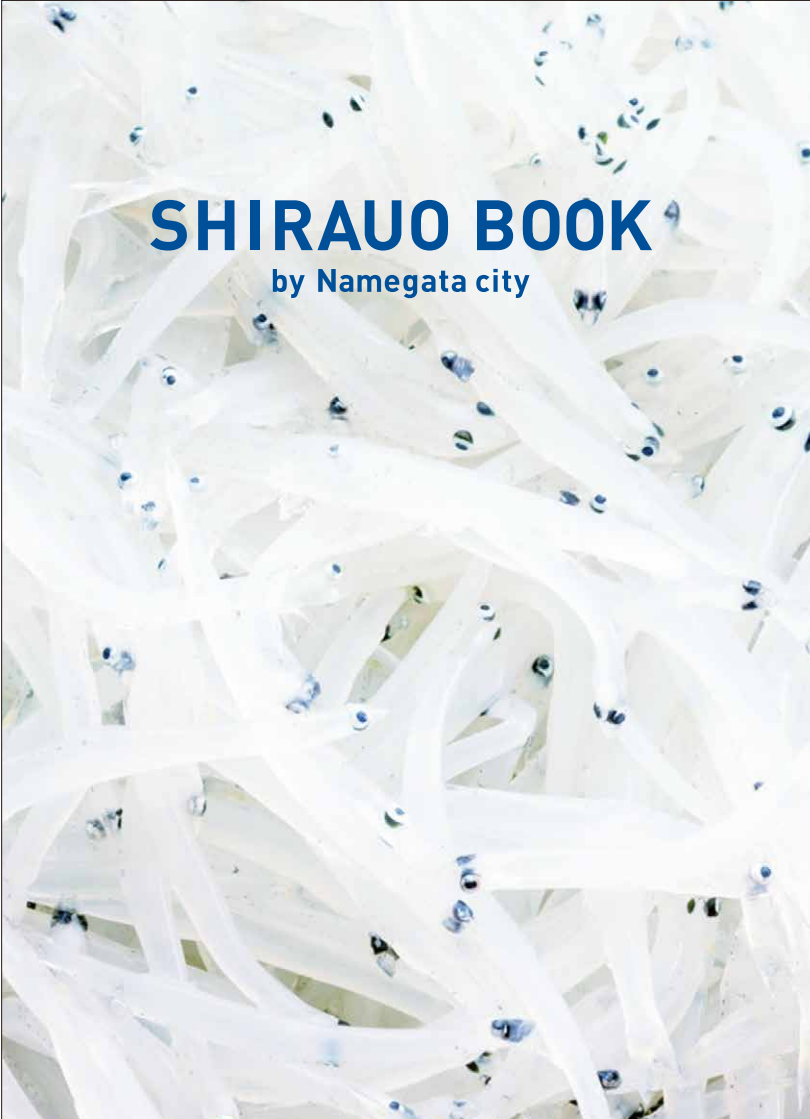




SHIRAUO BOOK

by Namegata city

NAMEGATA BSO
なめがた

ブランド戦略会議



〒311-1704 茨城県行方市山田3282-10
TEL: 0291 35 3114 FAX: 0291 35 2826

霞ヶ浦と北浦に囲まれた、
台地からなる行方市。
風光明媚だけでなく
シラウオ、ワカサギなど、
湖の幸を育んでいます。



シラウオの 一大産地「霞ヶ浦」

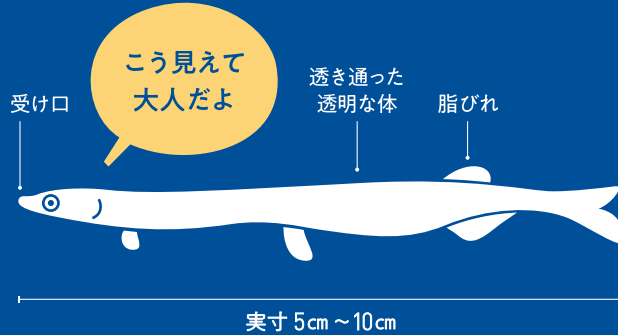
数多くの水生生物や植物、
野鳥などが生息する
水産資源の豊かな霞ヶ浦。
豊富なプランクトンを食べ、
高品質なシラウオが育つ
霞ヶ浦に面した行方市では
シラウオ漁や水産加工業が盛んです。



シラウオ
漁獲量全国
2位

霞ヶ浦の ダイヤモンド

獲れたばかりのシラウオは
透き通ってキラキラと
輝いており、その姿は
「霞ヶ浦のダイヤモンド」
とも称される美しさです。



シラウオは「シラス」や「シロウオ」とは別物で、キュウリウオ目
シラウオ科に属する魚で小さいながらも立派な成魚なのです。



霞ヶ浦の シラウオ漁

デリケートなシラウオの
鮮度をできるだけ
維持するために

「網をひく時間を短くする」、
「獲ったらすぐ氷漬けにする」
など品質管理を徹底しています。

明治から昭和にかけて盛んに行われた、霞ヶ浦独特の帆びき網漁は、現在動力船を使ったトロール漁に代わり引き継がれています。
帆びき網漁は昭和40年頃まで操業が行われ、現在では重要な文化遺産であり、観光帆びき船として運用されています。



ピンチをチャンスに

霞ヶ浦周辺には
魚市場がなく、
商社や加工会社
が販売価格から
逆算して価格を
決めるため、
どんなに質の良い
シラウオを獲って
も、生産者側が
価格をコントロール
できないという
問題を抱えています。

品質認識の曖昧さ



価値の低迷



漁業者への圧迫



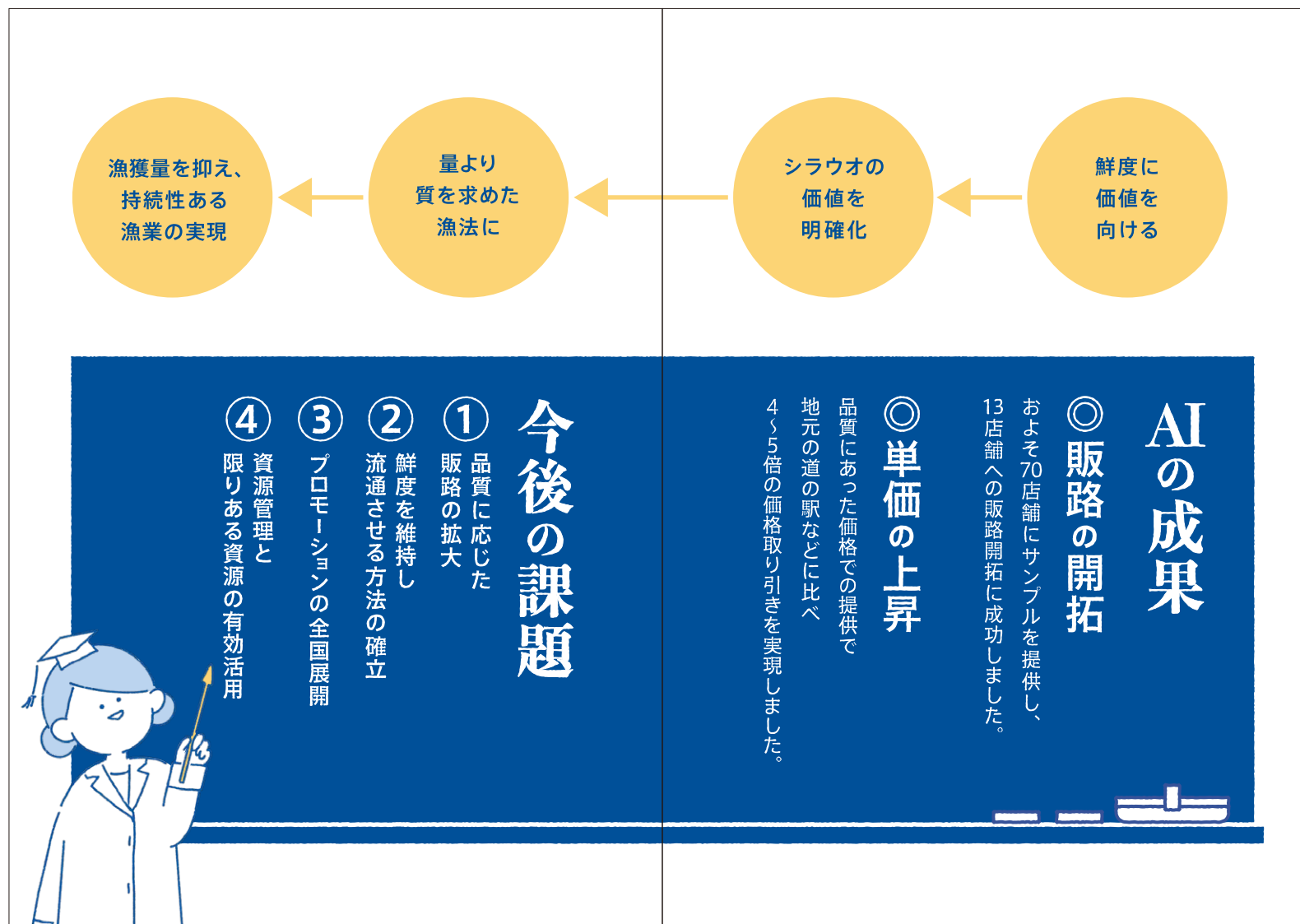
漁業者の減少

AIで鮮度を評価

日本の伝統産業とAIなどの最先端技術を組み合わせた事業を展開するi-ma（アイマ）と、「霞ヶ浦シラウオ×AIプロジェクト」を始動しました。
AI診断の結果に基づいて、シラウオをS・A・B・Cと4段階に格付けします。
AIによる目利きシステムの導入で客観的な評価を示します。

AI
チェック







AIによる判定

C判定



魚体の輪郭がぼやけて白く、
圧によって目が飛び出る

S判定



魚体にはりがあり透明で、
黒目が小さく白目がはっきり



鮮度のヒミツは
ここから

網引き時間を大幅に短縮、船上で即座に
水冷処理、AIの高度な技術で瞬時に鮮度
判定され、1時間以内にパッキングされた
良質なシラウオがスピード配送されます。
時間短縮を徹底することで、最高鮮度の
シラウオをご提供できる仕組みです。

シラウオの扱い方



長い時間触らないよう
注意し、できるだけ早く
優しく扱きましょう。

下処理の仕方
調理する前に、軽く水洗いを
します。ボウルに水をはって
シラウオをそっと入れ、優し
くサラサラと、手で全体を
混ぜるように洗い、ざるで
水を切ります。



冷蔵方法
よく水を切ったシラウオを
ジッパー付保存袋に入れ、
平らにならして空気を抜
き、密閉します。タッパー
に氷を敷き詰め、その上
に保存袋に入ったシラ
ウオを乗せ、フタをして
冷蔵庫で保存します。



冷凍方法
下処理をしたシラウオをジッ
パー付保存袋に入れ、シラウオ
の1/3程の量の水を加えて
空気を抜き、密閉します。なる
べく平らな状態で冷凍庫にて
保存します。解凍時は流水で
少しずつ解凍するか、冷蔵庫に
移して自然解凍してください。

霞ヶ浦のシラウオは魚体がしっかりして
いながら骨は柔らかく、生の身はプリ
プリとしているのが特長です。また、成長
が早く、一年の中でも時期によって大き
さや味わいの変化が楽しめます。

あつさりとした中に独特な甘みとほど良い
苦味があり、栄養素が豊富に含まれてい
るヘルシーな魚で、火を通せばふんわり食感
に変わるため、さまざまな料理でおいしく
お召し上がりいただけます。

素材本来の味わいを存分に堪能できるの
が生シラウオの醍醐味。まずは生姜醤油や
酢味噌をつけて、お手軽にお楽しみ下さい。

シラウオをいただく





シラウオとパクチーのかき揚げ

作り方

- 1 生シラウオを洗って水を切っておきます。
- 2 パクチーを2〜3cmに刻んで〈1〉と混ぜ合わせ、薄力粉を振り水分を抑えておきます。
- 3 衣の材料を合わせ〈2〉に注ぎさっくりと混ぜ合わせます。
- 4 油を170度に熱し、カリッと揚げます。
- 5 お好みで塩、天つゆなどを添えできあがり。

材料

- ・生シラウオ：200g
- ・パクチー：100g
- ・薄力粉：適宜
- ・揚げ油：適宜
- 〈衣〉
- ・薄力粉：1カップ
- ・卵：1個
- ・冷水：1カップ

Point

具材に薄力粉をまぶしておき、衣はゆるめに作ると、揚げ上がりが良くなります。



シラウオのチヂミ

作り方

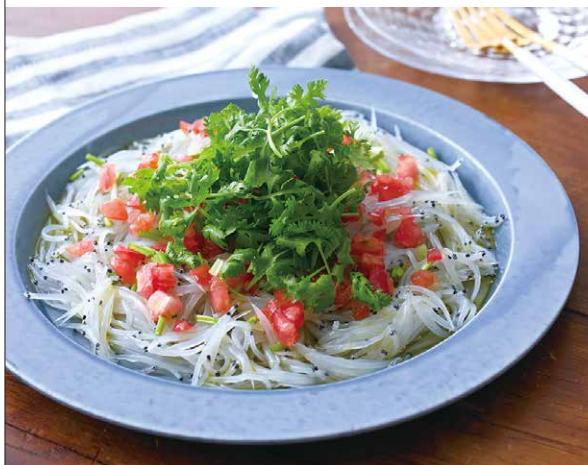
- 1 長ネギ、生姜はみじん切りにして、シラウオ、青のり、小麦粉、少量の水と混ぜ合わせます。
- 2 フライパンにゴマ油を入れ、〈2〉を入れて蓋をして弱火で約10分、両面を焼きます。
- 3 焦げ色が付いたら蓋を外して水分を飛ばし、表面をカリッと焼きます。
- 4 醤油をフライパンの縁から回し入れ、素早く揺すり皿をかぶせ皿にうつし、完成。

材料

- ・生シラウオ：200g
- ・長ネギ：1本
- ・生姜：20g
- ・小麦粉：50g
- ・青のり：大さじ2
- ・醤油：少々
- ・ゴマ油：大さじ2

Point

生地の水分量は、サラサラと流れるくらいが目安です。



生シラウオカルパッチョ

作り方

- 1 トマトはへたを取って1cm角に切り、パクチーは葉を摘み、茎は小口切りにする。
- 2 シラウオは塩水で洗い、水けをきる。
- 3 器にシラウオを広げて平らに盛りつけ、塩、こしょうをふる。
- 4 トマト、パクチーを散らし、レモン汁、オリーブオイルを回しかける。

材料

- ・生シラウオ：150g
- ・塩：少々
- ・こしょう：少々
- ・トマト：1個
- ・パクチー：20g
- ・レモン汁：小さじ2
- ・オリーブオイル：大さじ1

Point

パクチーを、万能ネギや春菊に変えてアレンジもできます。



シラウオのカルボナーラ

作り方

- 1 たっぶりの熱湯に塩を加えスパゲティを茹でます。
- 2 生シラウオに黒コショウを振って混ぜておきます。
- 3 中火でフライパンを熱しバターを溶かし〈2〉を加えサッと火を通したら牛乳・コンソメ・粉チーズを加え、中火のままなじませます。
- 4 〈3〉を火から降ろし卵黄を混ぜ、湯切りした〈1〉をシラウオが崩れないように混ぜ合わせ、盛り付けて黒コショウを振ってできあがり。

材料

- ・スパゲティ：400g
- ・生シラウオ：120g
- ・バター：40g
- ・牛乳：40cc
- ・顆粒コンソメ：大さじ1
- ・卵黄：Mサイズ4個
- ・粉チーズ：大さじ4
- ・塩：適宜
- ・黒コショウ：適宜

Point

釜揚げシラウオでも同様に作れます。

