

「寒曳き わかさぎ・しらうお」について

かんぴ ○寒曳き漁について

- ・霞ヶ浦（西浦，北浦）では，昭和40年頃まで，わかさぎ，しらうおは風力を利用した「帆びき網漁業」が行われていました。その帆びき網漁業が盛んだった頃，冬の寒い時期に，「筑波おろし」と呼ばれる木枯らしに帆を張って行われていた漁のことを「寒曳き」と呼んでいました。
- ・この時期のわかさぎやしらうおは，春先に生まれて，今，1年で最も成長し，脂がのっています。



わかさぎ



しらうお

○寒曳き・わかさぎの特徴

- ・身も大きく，産卵期を控え，脂がのっています。
- ・霞ヶ浦のわかさぎは他産地に比べ成長が早く，大きくても骨ごと・丸ごと食べられます。
- ・定番の「天ぷら」や「唐揚げ」の他に，熱々の素焼きわかさぎを醤油につけて食べるのも勧めです。
- ・地元ならではの食べ方として，この時期の焼きわかさぎをつかったお正月用のお雑煮や甘露煮，昆布巻きなどもあります。（加工品もあります。）



焼きわかさぎ



甘露煮



昆布巻き

○寒曳き・しらうおの特徴

- ・霞ヶ浦のダイヤモンドと称される「しらうお」は，産卵期を前に年末の冷たい湖水で大きく育ち，更にその輝きを増しています。
- ・生食用しらうおをそのまま味わうことや，さっと釜揚げして，ポン酢やワザビ醤油でプリプリとした食感を味わうこともできます。定番の「天ぷら」や「卵とじ」の他に，お吸い物に入れて独特のダシを楽しむこともできます。
- ・煮干などの加工品も身が大ぶりのため，食べ応えがあり，お勧めです。



天ぷら（磯辺巻き）



お吸い物



卵とじ

○参考資料（ワカサギ、シラウオの漁獲量）

< 漁業生産量の推移（出典：漁業・養殖業生産統計） >

【わかさぎ】

	H21	H22	H23	H24	H25	H26
全国生産量(トン)	2,009	1,967	1,444	1,333	1,156	1,236
本県生産量(トン)	458	526	416	234	240	251
うち霞ヶ浦北浦	456	520	410	227	231	242
順位	2	2	2	4	2	2

【しらうお】

	H21	H22	H23	H24	H25	H26
全国生産量(トン)	745	675	698	777	632	706
本県生産量(トン)	180	84	125	117	139	124
うち霞ヶ浦北浦	179	83	124	116	139	124
順位	2	2	2	3	2	2