



神奈川県

ほんとう 三浦半島 だより

○INFORMATION.....P.2

○しらす漁が解禁されました！.....P.4

発行：神奈川県横須賀三浦地域県政総合センター 横須賀市日の出町2-9-19 TEL：046-823-0210 FAX：046-824-2459

横須賀・三浦フォトコンテスト 結果発表！

昨年11月、「三浦半島地域活性化協議会」主催のもと、三浦半島の魅力を広めるべく、関東学院大学・横浜市立大学の学生を対象に、Instagramを活用したフォトコンテストが行われました。

三浦半島で発見した魅力的なスポットをテーマとした「#ブラミウラ」、三浦半島の飲食店や絶品グルメをテーマとした「#三浦メシ」の二つの部門から、それぞれグランプリ・優秀賞に輝いた作品をご紹介します。

グランプリ

#ブラミウラ



↑ Photo by @skn_zaki 城ヶ島 馬の背洞門

優秀賞



← Photo by @sou____photo 横須賀 浦賀の渡し

Photo by @sota_185 横須賀ヴェルニー公園 →



← Photo by @maika_photogram 城ヶ島 海岸

グランプリ

#三浦メシ



← Photo by @srtky___m 三浦 まぐる食堂 七兵衛丸

優秀賞



← Photo by @yu0510ku_photo 横須賀 Alfred

Photo by @maika_photogram コーヒーハウスぼえむ 三浦海岸駅前 →



三浦半島地域活性化協議会とは？

かながわ信用金庫の呼び掛けにより2016年4月に組成した広域連携組織。これまでに、シンポジウムや学生を対象とした体験型ワークショップ、トライアルステイとインターンを掛け合わせた体験型プログラム等を開催するなど、三浦半島地域の活性化に向けた様々な活動を展開しています。

問合せ先：横須賀三浦地域県政総合センター企画調整部企画調整課 ☎ 046-823-0290

横須賀三浦地域県政総合センターホームページ <http://www.pref.kanagawa.jp/docs/d2t/index.html>
三浦半島の地域情報Facebook「三浦半島・鎌倉かわら版」配信中！ <http://www.facebook.com/yokosanac.kikaku>

しらす漁が解禁されました！

相模湾に春を告げる「しらす漁」が今年も3月11日に解禁となりました

しらすとは、カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシといったイワシ類等の仔魚期のうち、ウロコや消化器官が未発達なものの総称です。



現在、神奈川県では、しらすを船びき漁や地びき網漁にて漁獲していますが、毎年1月1日から3月10日をしらすの禁漁期としているため、3月11日が解禁日となります。

しらすは、鮮度の低下が早いことから、漁獲後は海水中で数回洗浄して汚れや体の表面を覆う粘液などを洗い流したのち、氷で冷却され、操業から数時間で水揚げされます。

水揚げされたしらすは、生しらすとして流通するほか、沖で醤油漬けにした「沖漬け」、数分間茹で上げた「釜揚げしらす」、はがき大の型枠に生しらすを入れ乾燥させた「たたみいわし」などに加工されます。

神奈川県のしらす船びき漁では、船1隻でしらすの魚群を網で取り囲み、網をゆっくり引いて丁寧に漁獲するため、しらすの傷みが少なく、また、漁獲後すぐに漁業者が加工、販売するため、しらすの鮮度が非常に高いことが特徴です。

県内のしらす直売所は、
こちらから確認できます

湘南しらす情報局

<https://sea.ap.teacup.com/sirasu/>

三浦半島をはじめ 神奈川県内には直売所など、多くのしらすの販売所があり、足を運んで店それぞれの味の違いを楽しむことができるのも、1つの魅力です。

生しらすは、まずはそのまま召し上がって鮮度の高さを味わっていただき、お好みで醤油やすりおろし生姜などで酒の肴やごはんのお供にお楽しみください。調理するなら、かき揚げもおすすめです。

また、釜揚げしらすは、生卵を炊きたてのごはんに落とし、かき混ぜ、そのまま釜揚げしらすを贅沢にのせれば、しらすのうまみと卵のふわふわな口当たりが至極の卵かけごはんとなります。ぜひ一度はお試してください。

