

ひら つか  
**平塚**の**「しらす」**は  
**おいしい**ヨ

まめ きしゃ こばやしゆうこ しまもと きえ  
 豆記者：小林優子・島本季依



しゅつこう  
 出港です

わたしたちは八月十日に、平塚沖  
 でとれる「しらす」の取材をしまし  
 た。

平塚魚市場に入ると、潮の香りが  
 プーンとしてきました。まだ、朝の  
 四時ごろで辺りは暗かったのに、仲  
 介の人たちでにぎわっていました。

わたしたちの乗った「丸八丸」は  
 四時五十分に出港しました。そして、  
 杉山さんをはじめ、いろいろな漁師  
 さんにお世話になりました。

杉山さんたちは、普段、魚のある  
 日の前日は夜十一時ごろに寝て、朝  
 の四時ごろに起きます。そして、四  
 時すぎから十一時ごろまでしらす漁  
 に出ます。そのあと、みんなで食事  
 をしてから昼ごろまで加工の仕事を  
 するそうです。ですから、食事は一  
 日二食になってしまうそうです。あ  
 との時間はフリーで、用事がないと  
 きは昼寝をするそうです。  
 杉山さんの家は、代々の仕事を  
 やっていて、「丸八丸」は十年くらい  
 前から使っていて、加工は二十年く



ねむ  
 眠たーい!

らい前から始めたそうです。  
 沖へは十分程度で着きました。潮  
 風がすごく気持ち良かったです。船  
 には探知機が付いていて、それで魚  
 の群れを探します。  
 今回は、群れがなかなか見つかり  
 ませんでした。沖に出てから三回  
 漁をしました。魚のときに船がゆれ  
 て、朝も早く起きて、おなかも減っ  
 ていたので、わたしたちは船に酔っ  
 てしまいました。杉山さんたちは全  
 然平気で、「やっぱり漁師さんです  
 ごいなあー!」





あつたいへん 暑くて大変そう

のが「佃煮」です。  
 「このしらすは保存料を使ってい  
 ないので、多くは平塚で、ほかには  
 伊勢原や秦野までしか出回っていま  
 せん。  
 平塚のしらすを買いに、わざわざ  
 遠くからやって来る人もいるそう  
 です。すごくおいしいので、みなさん  
 もぜひ一度、平塚のしらすを食べて  
 みてください。」



とれたては、すごくおいしい!!

豆記者、ナパサに出演



わたしたち豆記者は、八月二十  
 九日にFM湘南ナパサの『キッズ  
 ライフ』に出演して、子ども広報  
 の取材の様子や感想などを話しま  
 した。



ちゃっと緊張したけど、楽しい  
 思い出になりました。

しらすは春さきから秋の終わりま  
 でとれます。また、一月から三月の  
 間は、しらすをとってはいけないそ  
 うです。しらすは目のすごく細かい  
 網でとります。とったしらすのおこ  
 ぼれを狙って、鳥や魚もたくさん寄  
 ってきます。わたしたちは、「かつお」  
 を一本釣りで釣りました。  
 とれたしらすは船の上で、すぐに  
 網に入ってきたほかの魚と分別しな  
 がら水で軽く洗います。たまに珍し  
 い魚もかかっていて、小型のサメや  
 ツバメウオ、キンチャクダイなども  
 とれたことがあるそうです。  
 しらすは生でも食べられますが、  
 生だと一日で腐ってしまいます。そ  
 こで、加工工場に持って行きます。  
 そこでは、まず、きれいに水で洗い  
 ます。そして、グツグツと煮えたぎ  
 った大釜の中に入れ、大きな木ベラ  
 でかきまぜ、ふたをして再び沸騰す  
 るまで塩ゆでします。そのあと、網  
 ですくってざるにあげ、水気を切り、

さらに網の上に広げて扇風機で数分  
 乾かしたあと、冷蔵庫で冷やすと  
 「釜あげしらす」の出来上がりです。  
 ここで作っているほかの加工品も  
 紹介します。釜ゆでせずに生のまま  
 パリパリに干したのが「たたみわ  
 し」、干す時間を少し長めにしたの  
 が「しらす干し」、さらによく干す  
 と「かた干し」になります。そして  
 「かた干し」をもどして甘辛く煮た



ワーイ、釣れたヨ!