

田子の浦しらす



生産地：静岡県田子の浦沖（富士市沖・沼津市沖）

登録団体：田子の浦漁業協同組合

農林水産大臣登録第36号



特性

鮮度が良く、形の良い状態で水揚げされるため、透明でぷりぷりした食感が特徴。冷凍したものを解凍しても水揚げ時と区別がつかない。新鮮で身に傷が少ないため、釜揚げにすると「し」の字の形となり、ふっくらとした旨味の濃いものができる。

地域との結び付き

田子の浦しらすの漁場は、富士山や南アルプスの山々からの栄養によりプランクトンが豊富な駿河湾の最北部に位置し、水揚げ港までの距離も短い。更にしらすを傷付けずに漁獲できる「しらすいっ一艘船曳網漁そうふなびきあみりょう」による漁獲や船上での氷締めいっの作業等を徹底することで鮮度が良く、形も良いしらすいっが水揚げされる。