

湘南しらす

農林中金総合研究所

主任研究員 古江 晋也

相模湾中部から東部にかけては、春になるとシラス漁が始まります。シラスは主にカタクチイワシの稚魚であり、港から漁船で数分ほどの距離にある沿岸漁場で漁獲されます。この地域で水揚げされたシラスは「湘南しらす」という名称で多くの人々から親しまれており、生シラス、釜揚げシラス、釜揚げシラスを干したシラス干し、畳いわし、沖漬けなどで味わうことができます。シラスは全国各地で水揚げされていますが、湘南しらすが高い人気を誇っている理由は少なくとも、①漁場が近く、水揚げから加工までの時間が極めて短いことから鮮度が高い、②漁業者自らが責任を持って漁獲から加工、販売まで一貫して携わっている、からです。

冷蔵庫の普及によって広まった釜揚げシラス

今日、シラスといえば、釜揚げシラスを思い浮かべる人が多いと思いますが、釜揚げシラスを手軽に食べることができるようになったのは1970年代頃からです。

高度経済成長期前の江ノ島周辺のシラス漁は、砂浜で多くの人々が網を引く地引網漁や、シラスの群れがいそうな地点まで櫓のついた舟で行き、シラスの群れに網を入れる漁が一般的でした。また獲れたシラスは畳いわしやしらす干しに加工するのがほとんどでした。特に当時のしらす干しは、保存性を高めるために塩がよく効いており、食べる前は塩抜きをする必要がありました。そのため足のはやい釜揚げシラスは漁村だけしか食べることができない、まさに「幻の食材」でした。

その後、漁船にエンジン、揚網装置、魚群探知機などが装備され、効率化と省力化が進むようになりました。するとシラス漁は、一隻の漁船がシラスの群れを取り囲むようにして網を入れる「一艘巻き漁法」が主流となりました。また一般家庭では冷蔵庫が普及するようになり、釜揚げシラスが徐々



湘南しらす



左から神奈川県しらす船曳網漁業連絡協議会会長の
杉山武氏と平塚市漁業協同組合の伏黒哲司氏

に食卓にのぼるようになりました。

一方、地引網が主流であった時期は、海岸線沿いにシラスの加工業者がたくさんあったそうです。しかし後継者不足などから加工業者の廃業などが相次ぎ、漁業者自らが加工を行うようになりました。

「湘南のシラスを誇れるものにしたい」

相模湾でシラス漁を行う漁業者は 1990 年、神奈川県しらす船曳網漁業連絡協議会（以下、協議会）を設立しました。きっかけは、沖合で秋シラスの試験操業を実施するためでしたが、ほどなく協議会で漁業者同士の交流が活発となりました。当時の漁業者は生産から加工までを手がけており、業者に出荷をしていましたが、「安く買いたたかれる」ことが少なくありませんでした。このような状況を改善し、「湘南のシラスを誇れるものにしたい」という思いを実現するため、各漁業者は漁法、シラスの茹で方といった加工方法などをすべてオープンにし、加工品の質の向上を図りました。さらに当時は、例えば「鎌倉しらす」「佐島しらす」というように水揚げされた地域の名称で呼ばれていましたが、「湘南しらす」に呼称を統一し、販売にも力を入れることにしました。このような経緯から今日の湘南しらすを取り扱う漁業者は、生産から販売までを手がけています。

なお協議会では、漁業者の交流や情報交換のほかに、年 2 回の研修会を実施し、食品衛生、食品表示、事業経営などの分野に精通した専門家を講師に招くことで事業全体のレベルアップにも取り組みました。この結果、湘南しらすは、テレビや雑誌などにも頻繁に取り上げられるようになりました。また湘南しらすの認知度が高まると、協議会も全国の漁業関係者から注目されるようになりました。

「柔らかく、ふんわり」と茹で上げる

協議会会長で丸八丸を経営する杉山武氏（平塚市漁業協同組合副組合長も兼任）は、早朝 5 時半に出港し、3 時間ほど操業した後、シラスを加工場に運びます。漁場は船で 5 分程度の距離、水揚げから加工場までの移動時間も 5 分程度であるため鮮度の極めて高いシラスが加工されます。



丁寧に行うアク取り作業



茹であがった釜揚げシラスの水切り

かつてのシラスは「ご飯のお供」というポジショニングであったため濃い味付けが好まれました。しかし、今日ではシラス丼のように、「シラスそのものをたっぷり楽しむ」という食べ方が主流となっています。そこで丸八丸の釜揚げシラスは、シラス本来の味を大切にするため、塩味をほどよく加減するとともに、「柔らかく、ふんわり」とした食感になるように茹で上げます。また、①沸騰してからシラスを釜に入れる、②長持ちするようにシラスが入った釜の湯を2回沸騰させる、③アクを丁寧にとる、ことを重視しています。

特に③については、釜茹でを行うごとにステンレスの網できれいなアクを取り除きます。杉山氏は「手間がかかるからといって作業を惜しむと、おいしくなくなる」と話します。また丸八丸では、一度に大量のシラスを茹でるのではなく、少量ずつ小分けにして茹でています。その理由は「細かいことにまで目が行き届く」からだそうです。茹であがったシラスは、すぐにザルにあげ、水切りを行った後、簾すしにのせて完全に冷まします。このように「柔らかく、ふんわり」とした食感を引き出すためには、きめ細かな作業と気配りが重要です。

以上、湘南しらすについてまとめてみました。シラス漁は全国各地で行われていますが、湘南しらすブランドが誕生した背景には、各漁業者が将来を見据えて団結し、それぞれのノウハウをすべてオープンにし、全体的なレベルアップを図る努力がありました。また釜揚げシラスは非常にシンプルな加工品ですが、シンプルであるからこそ、鮮度保持の徹底や手間を惜しまず作業を積み重ねることが欠かせず、漁業者1人ひとりの日々の努力が凝縮された加工品であることは注目されます。

2022年7月1日
(ふるえ しんや)



釜揚げシラスを簾すしにのせて冷ます作業



釜揚げ湘南しらす