

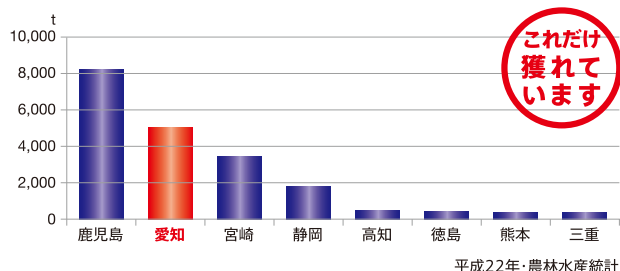
夏の魚 6~8月 夏バテにも負けないカラダづくり ウナギとシラス

ウナギ

夏バテ防止に最適。
蒲焼きだけでなく、白焼きも美味。

こうして
獲って
います

主要産地: 西尾市、豊橋市、高浜市
漁獲時期: 周年生産されますが、夏の土用の丑の頃に生産のピークを迎えます。
養殖方法: 河口などで採捕された天然のシラスウナギを養殖池に池入れし、半年から一年半かけて育てます。



豆知識

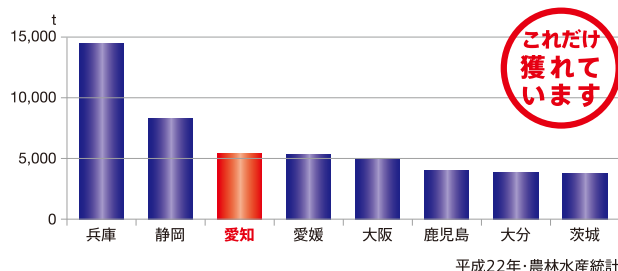
愛知県は全国有数の養殖生産県で、愛知県内の養鰻業者はトレーサビリティシステムを導入して、安心、安全なウナギ生産に努めるとともに地域団体商標に登録するなどブランド化の取組みも行っています。愛知産ウナギは、冬に養殖池に入れたシラスウナギを約半年後の夏に出荷する「新仔(しんご)」と呼ばれる若いウナギが中心です。良質な脂が乗り、身と皮が柔らかいのが特徴です。

シラス

シラスはイワシ類の稚魚の総称。
塩ゆでして干した加工品として流通。

こうして
獲って
います

主要産地: 南知多町、碧南市、田原市
漁獲時期: 春~秋
漁獲方法: 船びき網



豆知識

愛知県のシラスはカタクチイワシの稚魚が中心で、「シロメ」とも呼ばれています。春から秋にかけて漁獲され、初夏に漁獲のピークを迎えます。加工品は、干し具合によって次のように呼び名が変わってきます。
・生干ししたもの...「釜揚げ」
・やや硬く干したもの...「チリメン」
・更に固く干したもの...「カチリ」