

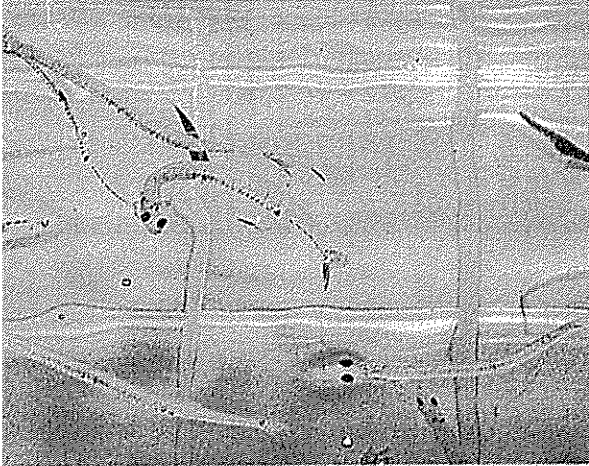
道へ販売魚活オウハラ

上北町の研究会が独自技術

小川原湖遊覧船で躍り食い試食会

「絶妙な歯触りに甘みが
「おいしくて止まらない」

小川原湖特産のシラウオを活魚として流通する技術を探っている「上北町活しらす研究会」(蛭名正 直会長)が七日、シラウオの躍り食い試食会を開き、町商工会や漁協関係者らが鮮度の良い生きたままのシラウオを味わった。同研究会では町おこしの起爆剤として積極的にPRしていく考えで、「遠距離の流通技術を実証し、早く商業ベースにのせたい」と意気込んでいる。



町おこしの起爆剤に

同湖の一九九九年度のシラウオ漁獲量は五百六十二ト(漁獲高約十一億円)に上り、日本一を誇る。繊細な魚で「活魚としての販売は不可能」と言われていたが、シラウオの人気を一層高めようと、町内で飲食店を営む蛭名会長が中心となり、躍り食いを楽しめる活魚販売の道を模索してきた。これまで、東京大学海洋研究所の専門家を招いての研究を続けてきた。そして、「活魚」構想から約二十年の歳月を経て、汽水湖の特徴を見極めた独自の技術確立、数日間生きたままのシラウオ保存に成功した。この日、小川原湖遊覧船「グルメシップかみきた」で開かれた試食会には、漁協や商工関係者ら約四十人が顔をそろえた。参加者たちはシラウオの船引き網漁の様子を



試食会でシラウオの躍り食いを楽しむ参加者たち

た絶妙な歯触りで、甘みがある」「おいしくて止まらない」などと笑顔で感想をもらっていた。成功を喜ぶ蛭名省吾町長は「生きたままのシラウオを見るのは初めて。長年の夢の実現であり、観光の目玉になる」と太鼓判。蛭名会長は「遠距離流通を早く実現したい。」