

— 湖原小川の日本一の高獲漁 —

信発全国を食躍り

シラウオ

北 上

輸送へ水質管理法確立

試食会で名物PR

年間漁獲高約六百六十四トで日本一を誇る小川原湖のシラウオ。この名産を生きたまま食卓に提供しよう、と地元・上北町商工会はこのほど、町や旅行関係者を招いて「躍り食い試食会」を開催した。周囲の環境変化に弱く躍り食いは困難とされているシラウオだが、町内でも「上北の名産として全国にPRしたい」との機運が高まっている。



シラウオはシラウオ科に属し、体長は約一〇センチ。躍り食いで有名なハゼ科の「シロウオ」とは別種だ。体が弱いシラウオは、捕獲してもすぐに死んでしまうため、躍り食いは難しいとの声がこれまで大勢を占めてきた。

しかし、シラウオに適した水質の研究を続けていた同商工会料飲食部の蛭名正直部会長は試行錯誤

シラウオの躍り食いに挑戦する竹内亮一町長。関係者は「町の名産品になる」と太鼓判を押した。

誤の結果、煮沸し水に塩などを混ぜ濃度や水温を湖とらしいにする水質管理確立。蛭名さんはなら、生きたままオを県内外へ輸送とができる」と胸を語る。

同町の小川原湖ハウスで開かれたには、竹内亮一町長三十人が出席。躍り食いで、直湖を泳いでいたシラウオが、水質管理容器に移され、が口の中で動く食しみながら、しゃみみそで堪能した。竹内町長ら出「食感が良く、甘い。これなら全国できる」と町の新太鼓判を押してい