

【夏】 シラス … 沖曳網・地引網



- 産地 ～ 湘南
- 調理法 ～ 刺身・釜ゆで ほか
- 価格 ～ ★★★★★
- 食味 ～ ★★★★★
- 水揚量 ～ ★★★★★



メモ ～ 神奈川県でのシラス漁は毎年3月上旬に解禁するが、市場に流通するのは、獲れ始めてから量が安定する3月後半ごろからである。

4～5月にピークを迎え、再び秋口に増える傾向があるが、最近は年によって水揚げ量はまちまちである。

沖曳きで捕れた生シラスは鮮度面、衛生面でも文句なく、価格的にも地引き網の1.5～2倍はする。

シーズンは、水温が下がる10月頃までである。