

みなみちたちょう

南知多町のしらす2



みなみちたちょう
南知多町



みなみちたちょう ぜんこくゆうすう ぎょかくりょう
南知多町は全国有数のしらすの漁獲量があります。

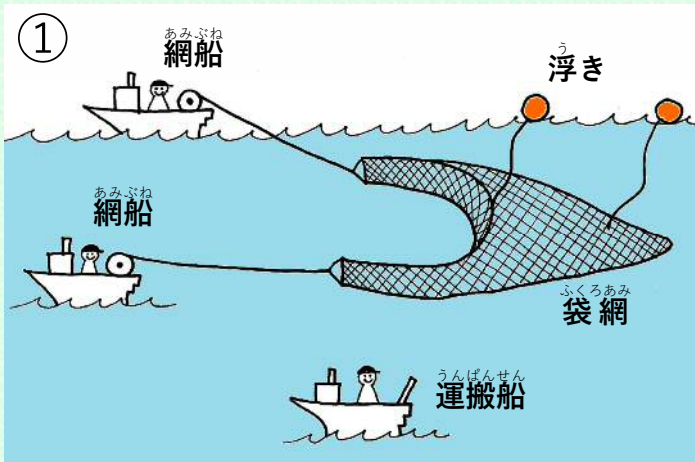
へいせい ねん しちやうそんべつ ぜんこく い ぎょかくりょう
平成26～30年は市町村別で全国1位の漁獲量でした。(海面漁業生産統計調査より)

へいせい ねん みなみちたちょう とん ぎょかくりょう
平成30年には南知多町だけで5,728トンのしらすの漁獲量がありました。

えいようほうふ さかな まる た そだ ざか こ
栄養豊富で、魚を丸ごと食べられるしらすは、育ち盛りの子どもの
つよ みかた
強い味方です！

みなみちたちょう ぎょきやう
南知多町には6つの漁協があり、
りやうし ちく ぎょきやう しょぞく
漁師さんは地区の漁協に所属して
しじやう さかな
市場に魚をおろします。

おいしいしらすができるまで



しらすは、「船びき網」という漁法で漁獲します。
船びき網は、一般的に3隻1チームで行われます。
2隻が網をひいて漁獲し、1隻が運搬船として
ぎょかくりやう ぎょこう ほん
漁獲物を漁港に運びます。

いた 傷みやすいしらすは鮮度が命！
じゆくれん 熟練された漁師の技でしらすの鮮度を保ち
ながら、市場へ水揚げされます。
しじやう 市場でせりにかけられ、各加工業者などの
こうじやう 工場へ運ばれます。

かこうじやう 加工場は市場の近くにあるため、
しんせん 新鮮なしらすのまま、すぐに加工
できます。各加工業者が釜茹でし
かこう 加工した商品が、みなさんの元へ
とど 届けられます。