

こいつは春から縁起がいいわえ！

シラウオ

(地方名 シラウオ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



「月は朧（おぼろ）に白魚の簞（かがり）もかすむ春の宵（よい）」は、歌舞伎「三人吉三」の名台詞。春の江戸隅田川のシラウオ漁の情景を現したものだ。

名前の由来

特別な地方名はない。シラウオ 生きていた時は魚体が透明だが、死亡すると白くなるため

棲息場

汽水湖、内湾、大きな川の河口

大きさ(流通サイズ)

大きいものでも全長10cm、体重2g程度しかない。

水揚量(H 21年)

6.1トン

産地

湖山池、東郷池。

栽培・資源管理取組

池内浅場での産卵場整備、覆砂。

肉質・味

プリプリとした食感。クセがなく繊細な味。刺身は若干苦味があるが、この苦味が通好み。

調理方法

透明な新鮮なものは刺身が一番。寿司ネタとしても高級品。卵とじ、天ぷら、吸い物は定番。その他フライ、かき揚げ、佃煮、南蛮漬けなど。調理のコツは、調理する前に薄い塩水で軽く洗い、しっかり水切りしてから使うこと。透明度が高く、目が黒くてはっきりしているものが良い。



刺身



- 寿命は1年。早春～初夏に川を上り砂礫底で複数回産卵する。
- ウロコがないと思われているが、オスには臀びれの基底に沿って15枚ほど小さなウロコが並ぶ。しかし、メスにはない。
- 躍り食いで有名は「シロウオ」とは全く姻戚関係はない別物。シロウオは漢字では「素魚」でハゼの仲間。シラウオは、サケの仲間。
- ビタミンAの一種「レチノール」が多く含まれ、肌の老化防止に効果があるとされている。「白魚のような指」も科学的根拠に基づいたもの？

内水面漁業 大タモ、すくい網、定置網など