

シロウオ



(地方名／シロウオ)

生態等

体が透明で、光が素通りすることから「素魚」と書き、「シロウオ」と呼ばれています。

川で生まれた稚魚（赤ちゃん）は海に下り、翌年の春に親となって、産卵のため川に戻ってきます。寿命は1年です。

主にプランクトンなどを食べます。

漁法

四手（よつで）網

主な水揚げ地



月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
漁期				■	■							
盛漁期				■	■							
お勧め期				■	■							

エピソード

毎年4月下旬から5月中旬にかけて、蟹田川河川敷で「蟹としろうお祭り」が開催されています。遡るシロウオを蟹田橋付近の上流にヤナをかけて捕獲しています。

この時期、付近の特設店では、獲れたてのシロウオをたっぷり使った料理とトゲクリガニを味わうことができます。また、期間中は「シロウオすくい」も行われており、家族そろって楽しむことができます。

陸奥湾に注ぐ野内川、野辺地川などでも「シロウオ漁」が行われています。

漁師の 思い・こだわり



毎年4月中旬になると、河口付近に足場が組まれます。下旬から四角形の網を川底に沈め、網の上を通るシロウオの群れをすくい上げ、すぐに生簀（いけす）などに移します。

シロウオは鮮度が落ちやすいので、鮮魚店などでは水と酸素を詰めたポリ袋に入れて販売しています。



踊り食い

味うんちく

活きの良いシロウオの「踊り食い」は絶品です。

丸ごと食べられるので、カルシウム、マグネシウム、リンなどのミネラルや、ビタミンAを余すことなく摂取できます。

（公社）青森観光コンベンション協会の青森のうまいもの「七子八珍」のうち、八珍の一つに選ばれています（49ページ参照）。



卵とじ

郷土料理など

踊り食い、卵とじ、天ぷら、吸い物 など

シロウオとシラウオ

「シロウオ」はハゼの仲間です。全長5cm程度、鱗がありません。体は全体に透き通り内臓が見え、頭の先は丸みを帯びています。

「シラウオ」はサケの仲間です。全長10cm程度。腹面に並ぶ黒点は二列で、頭の先はとがっています。

お問い合わせ

- 外ヶ浜町
- 青森市
- 野辺地町

TEL 0174-31-1111

TEL 017-734-1111

TEL 0175-64-2111

ホームページ <http://www.town.sotogahama.lg.jp/>

ホームページ <http://www.city.aomori.aomori.jp/>

ホームページ <http://www.town.noheji.aomori.jp/>

シヤコ

(地方名／ガサエビ)

生態等

「シヤコ」という名前は、茹でるとシヤクナゲの花に似た紫褐色になることに由来しています。

春が産卵期で、この季節には身入りが良く、また子持ちのものも多いのが特徴です。大きさは15cm前後で、水深10~30mに暮らし、夜行性で、巣穴近くに来るエビ、小魚、カニ、貝類を捕まえて食べます。

漁法 さし網



月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
漁期	■												
盛漁期			■										
お勧め期				■									

エピソード

産卵期前のメスは卵を抱いていて、コリコリとした食感が楽しめます。陸奥湾産のシヤコは、全長が15~20cm程度で、大きいのが特徴です。

(公社)青森観光コンベンション協会の青森のうまいもの「七子八珍」のうち、八珍の一つに選ばれています。

漁師の 思い・こだわり

青森のお花見にはガニ(トゲクリガニ)と並んで、ガサエビ(シャコ)は欠かせないものです。

シャコは鮮度落ちが早いので、すぐに浜茹でしますが、生きたまま出荷するときは、乾燥しないようにするなど、気を付けています。



塩
ゆ
で

味 うんちく

味は淡泊で歯ごたえもあり、コラーゲンを多く含みます。癖がないので食べやすく、寿司、天ぷら、酢の物など料理を嫌いません。

茹でるときは塩味だけのほか、醤油、酒、砂糖少々で煮付けることもあります。

郷土料理など

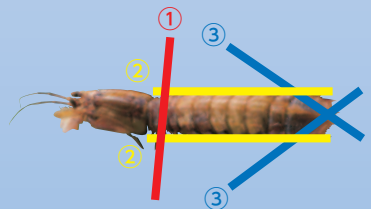
塩ゆで、寿司、天ぷら、酢の物 など



酢
の
物

むき方

キッチンバサミで、①頭、②両サイド、③尾(縁に沿って三角形に)の順に切り落とし、尾の方から開きます。



お問い合わせ

■ 青森県漁業協同組合連合会

TEL 017-722-4215

ホームページ <http://www.amgyoren.or.jp/>

モクズガニ



生態等

ハサミや足に生えた毛が「藻屑」のように見えることから名づけられたと言われています。

川や湖沼で暮らし、秋から冬に産卵のために海に下ります。生まれた稚ガニは、夏に川を逆上ります。

成長は遅く、5~6cmになるのに2~3年かかり、大型のものは8cm程になります。中国料理で有名な上海ガニ(チュウゴクモクズガニ)とは近縁種です。

漁法 定置網、胴網、袋網



(地方名／ケガニ、カワガニ)

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
漁期				■									
盛漁期				■								■	
お勧め期				■								■	

エピソード

小川原湖漁協では、カニつぶし専用の機械を導入し、出来上がった「ガニ汁の素」を冷凍保存して、注文に応じて販売しているほか、11~12月には、活ガニもネット販売しています。

小川原湖活性化協議会主催の「美味満彩祭」や「東北町産業文化まつり」では「ガニ汁」を味わうことができます。

小川原湖漁協では資源の維持・安定に向けて、(地独)産業技術センター水産総合研究所と稚ガニの生産試験に取り組んでいます。将来的には、1cm程度の大きさまで育てて放流する予定です。



かに汁

味 うんちく

内子(卵巣)は、味が濃厚で微かに酸味を伴った旨味と甘味が楽しめます。

殻ごとつぶして水に入れ、これをこした液体を温めて凝固させます。このふわふわしたものにカニの旨味があり、汁自体にも旨味が強く出てきます。小川原湖周辺では、これにニラを入れたものを「ガニ汁」と呼び、食堂などでも提供しています。



ゆでがに

郷土料理など

かに汁、ゆでがに など