

# 北限のしらす、参上！

獲れたてを生でいただけばトロッとした甘みが口の中に広がり、新鮮な状態で火を入れた釜揚げはふつくらとした食感で、また違う表情で魅せる。奥羽山脈や阿武隈山地からの栄養分が、名取川などによって豊富に注がれる閑上沖で育まれた閑上しらす。漁獲がはじまり5年経つが、年々盛り上がりを見せており、県内外に閑上しらすを広める、加工会社と飲食店の2人にお話を伺った。

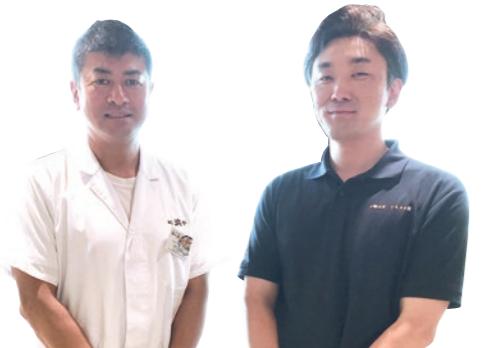
## 貴重な閑上しらすを 全国に発信

2016(平成28)年11月に漁獲権を取得し、翌年から仙南地区での漁を本格的にスタートしたカタクチイワシの稚魚・通称しらす。それまでの北限は福島県相馬市だったが、宮城県がしらすを獲れる最北端となつた。震災を機に海の環境がかなり、名産のアカガレイの漁獲が安定しない中で、新たな収入の柱として地元の漁師らが目をつけたのがしらす漁だった。

獲れたてのしらすはそのほとんどを閑上で加工しており、「閑上しらす」と呼ばれている。漁は閑上港近くの前浜で7月1日～11月に行われ、閑上の漁獲量は約200トン。全国の漁獲高は年間で8万トンのため、とても貴重なしらすだ。漁港近くの加工場ですばやく加工され、

鮮度は抜群。獲れたてをすぐに加工できるからこそ味わえる生しらすは、近年の閑上の名物となつていて。

1968(昭和43)年に創業したマルタ水産は、閑上しらすを加工する会社の一つ。以前はイカナゴの稚魚であるコウナゴの加工販売などを中心に行っていたが、東日本大震災で加工工場が流されてしまい、その後、被災企業の受け入れを行つたと振り返るのは同社専務の相澤太さん。相澤さんはその後、東京都内の水産会社を経て、しらす漁が本格的にスタートした2017(平成29)年に閑上に戻る。現在、同社のしらす加工は、静岡で学んだ内容を活かしながら釜揚げをメインに行つて。また、昨年10月には閑上しらすを使った創作料理を食べられ



取材協力 (有)マルタ水産 専務 相澤 太さん(写真右)  
漁亭 浜や 料飲部マネージャー 池田 良さん(写真左)

「カフェマルタ」もオープン。閑上しらすの知名度向上を目指している。

## 鮮度抜群だからこそ味付けはシンプルに

閑上で魚の仲買商として創業し、現在は地元の新鮮な食材をいただける飲食店を県内に5店舗展開する「漁亭浜や」でも閑上しらすをいただくことができる。「生しらすは初めて扱う食材で試行錯誤の連続だった」と話してくれたのは同社飲部マネージャーの池田良さん。新鮮な生しらすが手に入るようになり、生や釜揚げはどちらの魅力は、ほのかな苦味のなかに感じる甘味。それを味わうに研究を重ねてきたが、「閑上しだくのが一番」と現在は考へている。生しらすを食べるときの定番は生姜醤油だが、「風味が変

る「カフェマルタ」もオープン。閑上しらすの知名度向上を目指している。

## 鮮度抜群だからこそ味付けはシンプルに

「調理の手間から魚を食べる機会が減っていると言われている。しらすはそのまま食べられるし栄養価も高いので、食卓にも活用していただけば」と池田さん。今後、お店ではしらすとアカガレイをごはんの上に盛り付けた、おめでたい紅白丼なども構想中だという。また、相澤さんは「閑上しらすをブランド化していかたい」と目を輝かせる。実際、湘南や鎌倉のように地名とともに全国に名を知られるしらすもある。「いずれ地元の人たちが自慢に思ってくれる存在になれば」。漁の本格スタートと同時に、相澤さんも所属する閑上水産加工業組合の若手グループ「yurage suns(ユリアゲサンズ)」では閑上しらす祭を立ち上げた。昨年は新型コロナウイルスの影響で中止となつたが、毎年9月に開催し閑上沖にやってくる黒潮に乗って閑上沖にやってくるしらすは、生や釜揚げ、天干しなど、さまざま形で私たちを魅了し、ファンを拡大している。閑上は仙台国際空港も近く、国内外とのアクセスも良い。新鮮な閑上しらすを求めて、日本全国、ときには世界から観光客が訪れる未来も遠くないそうだ。



釜揚げしらすそば 800円

食堂山根屋

TEL/022-398-5615  
名取市閑上中央2-27-4



釜揚げしらすプレート 1,480円

cafémalta

TEL/022-796-6930  
名取市閑上東3-1-8



閑上北限しらす2色丼 1,320円

漁亭浜や

TEL/022-398-5547  
名取市閑上中央1-6 K1

## 閑上の新名物「北限のしらす」を食べられる店



ゆりあげ三色丼 1,500円

魚匠 鈴栄

TEL/022-748-4301  
名取市閑上中央1-6 M4 ※赤貝は秋頃漁再開



しらすボート 250円

ぱん屋こてつ

TEL/022-797-8698  
名取市閑上中央1-28-6



上乾ちりめん北限のしらす 540円

コンノ海産

TEL/022-241-5275  
名取市閑上東3丁目5-1



獲れたてのしらすを天日干しに。太陽の力で、日本人に不足しがちなビタミンDが増える。