

しらす干しの購入数量全国1位記録更新

都道府県庁所在地別購入数量ランキング（二人以上の世帯）
（総務省統計局資料より）

	2013年（平成25年）	2014年（平成26年）	2015年（平成27年）
1 静岡県	2436g	静岡県 2654g	静岡県 2951g
2 和歌山市	2005g	和歌山市 1419g	和歌山市 1680g
3 浜松市	1047g	高知市 1283g	高知市 1078g
4 高知市	1040g	浜松市 1026g	浜松市 970g
5 京都市	877g	奈良市 777g	京都市 893g
全国平均	522g	519g	524g

この他、二〇一三年から一五年のマグロや干しあじ（干物）の平均購入数量も全国一位、魚介類全体の平均支出金額が全国四位です。

国の調査で、静岡県は「しらす干し」の購入数量が三年連続で全国一位になりました。ここの「しらす干し」とは、主にちりめん干しのことを指しています。静岡市の購入数量は全国平均の約五倍であり、しらすや釜揚げしらすも日常的に食べていることから、しらすが大好きな市民であることがわかります。

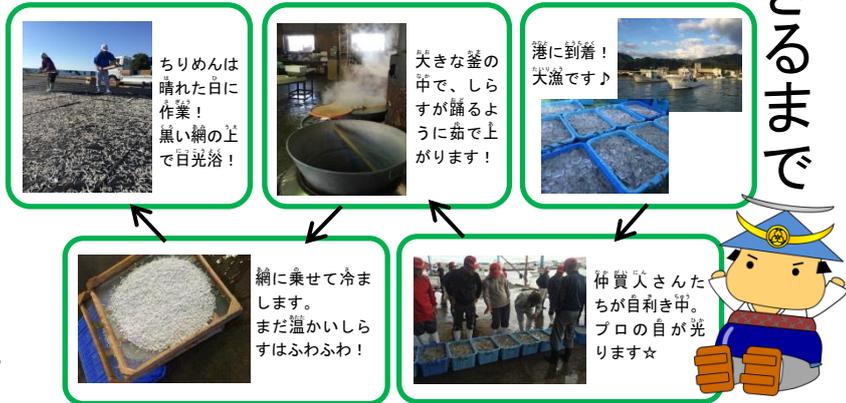
密着！

釜揚げしらす ちりめん干し ができるまで

釜揚げしらすは、しらすを港に水揚げされてから、わずか数時間のうちに出来上がります。新鮮なしらすを使うと、釜揚げしらすもぷりっとしておいしくなります。

しらすの加工業者ごとに独自の塩加減や茹で時間で仕上げ、急速に冷ましたらパックに詰めて、店頭に並べられます。

ちりめん干しは、釜揚げしらすを天日干しにしたもので、晴れた日にしか作業ができません。太陽の光を浴びたしらすは、干し具合を見計らって取り込みます。こうして旨みが凝縮したおいしいちりめん干しになります。



絶品！たたみいわし！

たたみいわしは、しらすを和紙のように薄く敷き詰めて乾燥させた加工品で、軽く火で炙って醤油などをつけて食べたり、割って汁物に入れて食べます。香ばしい味が特徴で、しらすをたくさん使っているの、豊かな風味がより凝縮されています。



豊かな風味がより凝縮されています。

しずまえ4コママンガ たたみいわし

