

霞ヶ浦のダイヤモンド シラウオ



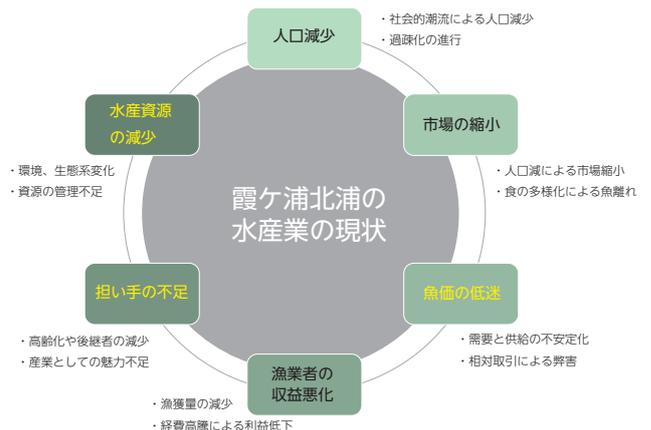
霞ヶ浦・北浦は、その広大な面積から多くの水産資源に恵まれ、約50種類の魚が生息しています。その恩恵を受け、本市では漁業や水産加工業、また多彩な郷土の食文化が育まれてきました。

その中でも、国内漁獲量第2位を占めるシラウオは、その透き通った美しい姿から「霞ヶ浦のダイヤモンド」といわれて、ワカサギと共に行方の湖の幸として親しまれています。シラウオは、1年の中でも時期によって大きさや味わいの変化があることや、ぷりぷりの魚体、あっさりとした中にある独特の甘味とほよい苦味から、食材として評価の高い水産物です。

しかしながら、本市の水産業は自然的や社会的な要因から、さまざまな課題に直面しており、持続可能な「強い水産業」への転換が必要となっています。

そこで本市においては、令和3年度からAI技術を活用し、シラウオのブランドディングに取り組み、令和5年度にAIによって客観評価する、高鮮度シラウオの認証制度を確立しました。制度の確立により、これまで明確な基準がなかった価格設定において、適切な値付けが可能になり、昨今の不安定な漁獲状況の中、大切な水産資源の有効活用が可能となります。

霞ヶ浦・北浦の現状



目指すべき姿

シラウオの高付加価値化により産業構造を再構築し、持続可能な漁業を実現する



シラウオについて、本号から隔号で、わかりやすく紹介していきますので、ご覧ください。

かすみさんのなめがた暮らし

～はじめまして、シラウオ～

