

初 物ワカサギ・シラウオを食べよう！ 霞ヶ浦北浦トロール漁解禁

7月21日（日）、霞ヶ浦北浦トロール漁が解禁となりました。同日から12月末まで、ワカサギ・シラウオのトロール漁が行われます。夏のワカサギ・シラウオは、霞ヶ浦・北浦だけの風物詩です。夏のシラウオは、魚体が小さく苦みが少ないのが特長で、秋以降は栄養を蓄えて大きく育ったものを味わうことができます。漁師の「新鮮なシラウオをたくさんの方に食べてもらいたい！」との思いが込められた自慢のシラウオを、どうぞご賞味ください。



▲ とれたてのシラウオを選別



▲ 選別したシラウオをAI判定する

A Iシラウオブランドセンターオープン 「霞ヶ浦シラウオ×AI」プロジェクト

7月23日（火）、新鮮なシラウオを広く安定的に供給できる体制を確立すべく、AIシラウオブランドセンターをプレオープンしました。令和3年度から、市と株式会社 ima が「霞ヶ浦シラウオ×AI」プロジェクトを立ち上げ、AIによる鮮度の客観的評価の構築、高鮮度シラウオを漁獲するためのルールづくりを行い、それらを活用したシラウオの高付加価値化に取り組んできました。これにより、水揚げ以降のシラウオの処理（選別、AI判定、包装、出荷等）をブランドセンターで行うことが可能となりました。

ブランドセンターで統一的に取り扱うことにより、データの収集からAI装置の継続的な改善、判定精度の向上が図れ、漁業者の負担軽減と品質の統一および向上、適正な水産資源保護、商品の高付加価値化を実現し、持続的な漁業を目指します。

ブランドセンターは、シラウオの漁獲量に合わせ9月上旬をめどに本格稼働を開始し、朝とったシラウオを当日中に新鮮なまま関東地方全域にお届けします。ブランドセンターの稼働によりシラウオの販路をさらに拡大し、本市の水産業を盛り上げていきます。

🛒 新鮮なシラウオは、こちらで購入できます！



店舗で購入する
観光物産館「こいこい」

📍 行方市玉造甲 1963-5
☎ 0299-36-2781

新鮮なシラウオは、数量限定ですので、お求めになる方はお早めに！

※当日の漁の状況によって、入荷がない場合もあります。お電話でお問い合わせください。



インターネットで購入する



観光物産館「こいこい」
店長 中根 延枝さん



朝とれたてのシラウオを漁師の方に直接持って来ていただいています。とても新鮮なので、生のままおいしくお召し上がりいただけます。すぐに売り切れてしまうことが多いので、お早めにお越しください！

かすみさんのなめがた暮らし

～シラウオをおいしくいただく～

よろしく
おねがいします！

今日は
生と茹で、
二つの基本の
食べ方を
教えるわね。

魚屋の奥さん

まずは下処理。
冷水で洗って
ざるで水を切れば
生食用は完成よ。
とても繊細だから
優しく、素早くが
ポイントよ。

サラサラと
やさしくね～

次は茹でね。
2%の塩を溶かして
沸騰したお湯に、
シラウオを入れます。
シラウオが浮いて2分
ほどでざるに広げて
水気を飛ばしてあげて。
たっぷりのお湯と
熱々のお湯がポイントよ。

さあ、完成！
シンプルに
お醤油、生姜で
いただいてみて。
茹でには
オリーブオイルと
黒コショウで
お酒の肴にも
ぴったりよ。

まさに、霞ヶ浦の
ダイヤモンドや～

う～ん
生と茹でで
食感が全く違って
程よい苦みが
おいしい。

新鮮で
質の高い
ものを使うのが
大事なの。

だけど、
こんなに小さい魚だと
善し悪しが分かりにくい
ですよね？

そうね。そこで今
注目されているのが、
最先端のAI技術を取り
入れた品質管理なの。

そのとおり！

AIチェック!!
S・A・B・Cの4段階で
客観的な評価を
付けることができます。

質の基準がわかりやすくなって、
買い手にも安心していただけるんだ。
最近では素材にこだわった
飲食店なんかの卸先も
だんだんと増えてきたよ。
そうだ、良かったら今度、
実際にAIで目利きしている施設を
見学してみるといい。

次回
最新技術
×
伝統産業
AIシステム見学

それはぜひ
見てみたいです！