

なんていかがですか」

「特に生しらすは、その日に獲れた新鮮なものしか提供しておりません。プリツとした触感とツルとしたのど越しをぜひお楽しみください」

「直売所は、三崎新港の加工センター内に位置しております。ぜひご利用ください」



今回は、相談所大川が「株

君栄」におじやまし、代表の宮川元彦さんにお話しを伺いました。

――事業の内容は?――

「今年からしらす漁の許可を受け、湘南沖で操業しています。また三崎新港に直売所を設け、新鮮な生しらすと釜揚げしらすの販売も行っています」

「前半は漁獲が少なくご迷惑をお掛けしましたが、今は例年並みの漁獲に戻つております。漁獲量は、その日に左右されるところですが、一定の漁獲が見込めるようになつてきました」

――オススメ調理は?――

「しらすの調理方法は多様で、様々な食材との組み合わせを楽しめます。夏は、さっぱりとサラダやソーメンなどに添えて美味しいですが、やっぱり丼がお勧めです。ごはんの上に生しらすと釜揚げしらすをたっぷりのせて、2色丼



\* 三浦市三崎 5-3806  
\* T E L 046-874-8710  
\* 営業時間 10時～16時  
\* 定休日 不定休(漁による)

しらすは鮮度の落ちやすい魚のひとつであり、漁は3月中旬から12月末までと解禁期間が決まっております。この期間中に新鮮な生しらすを召し上がってみてはいかがでしょうか。