

霞ヶ浦北浦の



うまいもんどころ

霞ヶ浦北浦の水産加工は、江戸時代にはじまる、伝統の食文化。新鮮なままのお魚で作る本物だから、おいしいものがたくさん!

特産

佃煮 煮干し



(写真: 霞ヶ浦帆引き船まつり実行委員会)

霞ヶ浦北浦は筑波山麓などを水源とする、琵琶湖に次ぐ全国第2位の面積を誇る湖。全国の湖沼の中でも有数の漁獲量を誇ります。



佃煮

秘伝の「もとダレ」がおいしさの



明治初期創業の佃煮屋も存在し、伝統の製造過程を守る霞ヶ浦北浦の佃煮店。お店ごとに味付けが違い、継ぎ足して使う「もとダレ」が味の決め手となっており、命と同じくらいに大事だともいいます。保存料を使わなくても保存性があるから、実はとってもコンビニでヘルシーなおかずでもあります。お弁当にも便利!!

煮干し

原料の鮮度にこだわり霞ヶ浦北浦地域で獲れたお魚は、湖の周辺にある佃煮屋に直接おさめられ、新鮮なまま加工されます。漁師と佃煮店が密着しているからこそできる、本物のおいしさなのです。

霞ヶ浦北浦地域ではわかさぎをはじめとした川魚の煮干類が昔から愛されています。淡水魚の煮干は鮮度が命であるため、どこでも食べる習慣があるわけではありません。獲れた魚を直接佃煮店におさめる霞ヶ浦北浦だからこそ、おいしい煮干しができるのです。



県の淡水の魚「わかさぎ」

江戸時代、麻生藩が将軍に焼わかさぎを献上したことから、「公魚」と書くようになったと言われています。「県の淡水の魚」にも選定され、湖のシンボルです。



お問い合わせは下記まで

霞ヶ浦北浦水産加工業協同組合

本部
土浦支部
かすみがうら市支部
霞ヶ浦支部
霞ヶ浦湖南支部
北浦支部

Tel 029-897-0055
Tel 029-822-8881
Tel 029-897-0055
Tel 0299-72-0486
Tel 029-894-6926
Tel 0299-73-3020

老舗・名店がたくさん

湖岸には60以上の佃煮店があり、年間4200トン以上生産しています。

