

霞ヶ浦・北浦

夏

の

わかさぎ

ナツワカ

まるごと味わう
旬の味!

写真提供:
霞ヶ浦帆引き船・帆引き網漁法保存会

詳しくはこちらへ

ナツワカ

検索



霞ヶ浦北浦水産振興協議会

霞ヶ浦北浦水産振興協議会

霞ヶ浦北浦の「わかさぎ」

○「公魚」と書いて、わかさぎ？！

漢字で「公魚」と書くのは、江戸時代に常陸国麻生藩が將軍家に献上品としてわかさぎを納め、公儀御用魚とされたことに由来しています。

わかさぎは「茨城県の淡水魚」にも選ばれ、霞ヶ浦北浦を代表する魚です。

○栄養豊富な魚です！

わかさぎは、頭から丸ごと食べられるので、カルシウムなどの摂取に適した食材です。

また、霞ヶ浦北浦のわかさぎは、温暖で餌が豊富な環境で育つため、体が大きく脂がのっており、EPAやDHAが多く含まれるのが特徴です。

○食べられる店はどこ？どうやって食べるの？

☆味わいマップ

(霞ヶ浦・北浦の魚が食べられる店・買える店)



お店のリストを公開中です！

☆いばらきの地魚おいしく食べciao! (レシピ集)



霞ヶ浦北浦のほか、茨城の豊富な地魚を使ったレシピを公開中です！

ぜひ、旬の味をお召し上がりください。