

霞ヶ浦北浦の「寒曳き」

かんびき

○「寒曳き」とは？

霞ヶ浦北浦では、昭和40年頃まで、わかさぎやしらうおは、風力を利用して網を曳く「帆曳き網漁業」により漁獲されていました。その時代、冬の寒い時期に「筑波おろし」と呼ばれる木枯らしで帆を張り、わかさぎやしらうおを漁獲する漁法は「寒曳き漁」と呼ばれ、冬の風物詩となっていました。

○食べられる店・買える店はどこ？

☆ 味わいマップ

霞ヶ浦・北浦の魚が食べられる店・買える店

霞ヶ浦北浦水産振興協議会HPに掲載中！



○おススメの食べ方は？

この時期のわかさぎ・しらうおは、漁期中で最も魚体が大きいのが特徴です。

<わかさぎ>

- ・「天ぷら」や「唐揚げ」の他、「焼きわかさぎ」などもおススメです。
- ・寒曳きの焼きわかさぎを使った甘露煮や、お正月用のお雑煮や昆布巻きなども地元では定番です。



<焼きわかさぎ>



<昆布巻き>

<しらうお>

- ・「天ぷら」や「卵とじ」の他、「お吸い物」の具としてもおススメです。
- ・生食用をそのまま、またはさっと釜揚げにしたものをポン酢やわさび醤油でお召し上がりいただくのもおススメです。



<卵とじ>



<お吸い物>