

霞ヶ浦北浦

寒 虫 き



わかさぎ



しらうお

## 霞ヶ浦北浦の「寒曳き」

立冬から年末にかけて行う漁は「寒曳き」と呼ばれています。

かつて、霞ヶ浦北浦では、昭和40年頃まで、帆を張って風力を利用して網を曳く「帆曳き網漁」が行われていました。

(「筑波おろし」で、帆を張って行う漁は「寒曳き漁」と呼ばれ、冬の風物詩でした。)

「寒曳き」のわかさぎやしらうおは、漁期中でも最も魚体が大きくなり、食べごたえも抜群です。

## おすすめの食べ方

### わかさぎ



<天ぷら>



<唐揚げ>



<焼きわかさぎ>



<昆布巻き>

霞ヶ浦北浦の周辺地域では、「焼きわかさぎ」は、お雑煮の具や昆布巻きにしてお正月に食べられています。

### しらうお



<天ぷら>



<卵とじ>



<釜揚げ>



<お吸い物>

釜揚げにポン酢やワサビ醤油、しょうが醤油をつけるのもお勧めです。