

霞ヶ浦北浦の夏のわかさぎ ナツワカ



霞北の魚が
買える店
食べられる店



わかさぎ産地の中では温暖な霞ヶ浦北浦。

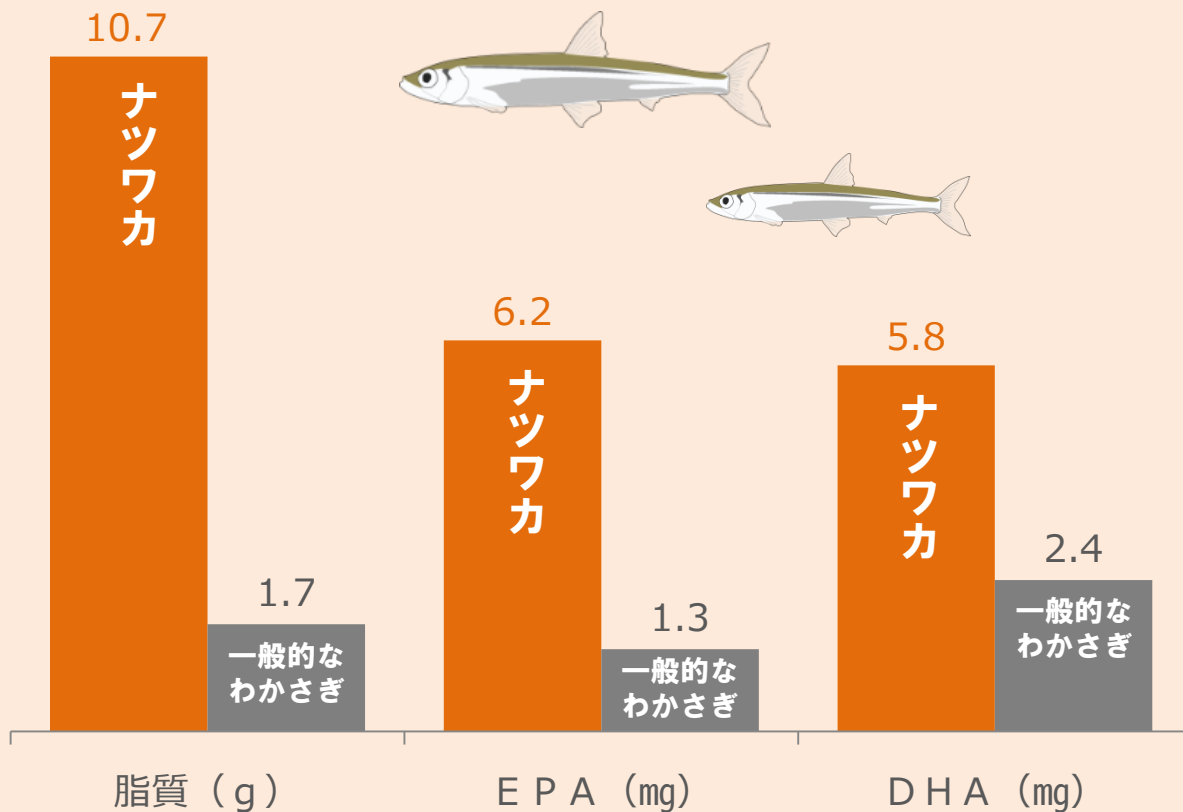
わかさぎの成長が早いため、全国でも珍しく夏にわかさぎが獲れます。

夏の時期のわかさぎは「ナツワカ」の愛称で親しまれており、フライや佃煮、食べる煮干がおすすめです。

ナツワカは脂がのってEPA、DHAが豊富

霞ヶ浦北浦で夏に獲れるわかさぎは「ナツワカ」とよばれ、EPAやDHAが多く含まれています。

また、霞ヶ浦北浦はわかさぎ産地の中では温暖で、わかさぎの成長が速く、骨が柔らかいのが特徴です。



■ ナツワカ (霞ヶ浦産わかさぎ/H28.7)
 試験依頼先:(財)日本食品分析センター
 ■ 一般的なわかさぎ
 日本食品標準成分表 2015年版
 (文部科学省)

脂質 (×1)
 EPA・DHA (×100)
 いずれも100gあたりの含有量

霞ヶ浦北浦水産振興協議会

霞ヶ浦北浦
 水産事務所
 Twitter



霞北の魚が買える店
 食べられる店

霞北 味わいマップ



で検索!