

和歌山県

わかしらす井

温暖な気候に恵まれ

和歌山県は本州最南端の紀伊半島西岸に位置します。最南端の串本では黒潮が直接流れ込む影響と最近の温暖化で、今では沖縄の海中と変わらぬ多種類の熱帯魚やテーブルサンゴも見られ、温暖な気候に恵まれています。

さて和歌山は濃い味の有田みかんや南高梅、天然マグロと近代マグロ、和歌山ラーメンなどが有名ですが、今回は最近関西地区ではよく取り上げられる「わかしらす井」をご紹介します。



串本の海中は温か



自宅で作るわかしらす井

かしらす井」としていただくことができます。

レシピ紹介

では、漁港内で出される「わかしらす井」のレシピをご紹介します。

まず井に熱々ご飯を3分の2ほど盛り、その上に白ごまを多めに振りかけます。そしてさらに大葉と海苔（ともに幅5mmほどの短冊切り）を多めに配し、「和歌しらす」を“こ

れでもか”とドン！と載せ、中央に特大梅干しをトッピングしたあと、酢醤油やポン酢をたっぷりかけていただきます。

和歌浦漁港で潮風に吹かれながらいただく「わかしらす井」（500円）もなかなかいいですが、漁港でとれたての「和歌しらす」を買い、自宅で作る“しらすたっぷり”の「わかしらす井」はさらに濃厚です。

（工藤 希・93回記）

とれたて濃厚「和歌しらす」

「和歌しらす」は、「若の浦に潮満ち来れば潟をなみ 葦辺をさして鶴鳴き渡る」（山部赤人）と万葉集にも読まれた景勝地「片男波」の外湾（和歌浦湾）で捕れる「しらす」です。とれたてなら「生しらす」もよし、さらに釜揚げ後の「釜揚げしらす」の白さは抜群で味が濃厚な魅力の逸品です。このとれたて濃厚な「和歌しらす」を和歌浦漁港内で「わ



漁港でわかしらす井と筆者