



取材開始

午前4時50分

シラス漁へ出発

まだ、ちょっと眠いかな。平塚新港から船に乗りました。

平塚のシラスはうまい

小林紀博記者(金田小学校5年) 横山なつ記者(中原小学校5年)

◆シラス漁へ出発!

8月10日(火)にシラス漁船「丸八丸」に乗せてもらいました。なんと漁が始まったのは朝の4時50分。いつもなら絶対に寝ています。昨日まで、いい天気が続いていたのに今日に限っ

て雨が降っていました。船に乗せてもらい出航。でも、だんだん雨も降ってきてすごく濡れました。

◆釜揚げシラスを作るお手伝い

港に戻ると雨がやんできました。次にしたのは、釜揚げシラ

ス作り。さっきとったシラスをすぐにゆでました。ゆでるのは、とても熱いお湯を使うのでやらせてもらえませんでした。お湯で揚がったものを干す作業を手伝いました。簡単そうに見えてもきれいに並べるのがすごく難しかったです。でも慣れてくると楽にできました。

◆シラス料理をいただきます

お昼ご飯は今朝とれたシラスを使った料理です。丸八丸とれたシラスを使った料理を出し

ている、花水台のイタリア料理のお店アクアフィオーレに行きました。シラスがとれない日だとお店でもシラス料理が出せないんだって。今日は、大漁だったから、今朝とれたシラスで料理を作ってもらいました。シェフがペロンチーノとピザを作ってくれました。どちらもシラスをたっぷり使っていてとてもおいしかったです。きれいな海がある平塚だからこそ食べられる新鮮なシラスは最高にうまいです。

午後1時30分

富士山の雪みたい。ペロンチーノの上に生シラスが山盛り



シラス料理を作ってもらいます

午前7時30分

ポリバケツいっぱいのシラスがとれました。やったぜ!



今日は大漁!

午前8時00分

釜揚げシラスを作るお手伝いをしました



広報ひらつかプラスアップ
平成22年9月第3金曜日号特別版
子ども広報「おいしいもの発見! グルメのまちひらつか」

●発行/平塚市

●編集/広報・情報政策課

〒254-8686 神奈川県平塚市浅間町9番1号

☎0463-23-1111 FAX0463-23-9467

<http://www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/>

取材協力

◆丸八丸(千石河岸53-7・☎22-7260)

生シラス、釜揚げシラス、シラス干しなどの直売をしています。シラスの水揚げ量によって、販売できる数が変わるため、購入を希望される方は事前にご連絡くださいとのことです。

◆アクアフィオーレ(花水台31-15永井ビル2階・☎34-6145)

<http://www.scn-net.ne.jp/~acqua.f/> ※月曜日定休

生シラスを豊富に使ったメニューがあります。当日のシラスの水揚げ量によって生シラス料理が提供できない日があります。