



地理的表示(GI) 保護制度とは

特定の地域で長年培われた生産方法などによって、高い品質と評価を得ている産品の名称を国が保護する制度です。令和3年5月1日現在で、日本全国で106品が登録されています。

(他産品例：夕張メロン、越前がに、神戸ビーフ など)

富士山しらす街道周辺では、田子の浦しらすを取扱うお店が多くあります。ぜひお召し上がりください。



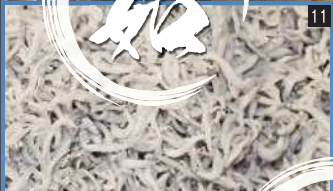
しらす街道
まっぴ



茹



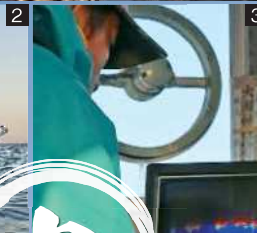
競



食



夜



曳

1_夜明けとともに続々と港内に漁船が集まる 2_無線の「よーいどん！」の合図で一斉に漁が始まる。黒煙を上げ猛スピードで漁場へ 3_魚群探知機でしらすの群れを探す 4・5_乗組員のチームワークで網を曳く 6_中袋という二重構造の網で引き揚げることで、しらすの大きさの選別と異物の除去ができる 7_網からザルに移してすぐに多量の氷を入れ、しらすを傷つけないように手でかき混ぜることが徹底されている 8_漁場から港が近いため鮮度が抜群によく、水揚げ後すぐに競りが行われる 9_しらすの色や形状、氷の量など各基準を満たしているものに地理的表示の札が付けられる 10_新鮮な状態のまま釜でゆでられる 11_身に傷が少ないため、釜揚げにすると「し」の字の形となり、ふっくらとしたうまみの濃いものができる

田子の浦 しらす

伝統と誇りを胸に

富士山や駿河湾の恵みを受け、豊富なプランクトンを有する漁場。しらすを傷つけずに漁獲できる一艘曳き。漁獲後すぐ船上で多量の水で締める鮮度維持の徹底。この生産地の特性と特別な漁法、品質の良さが評価され、「田子の浦しらす」は平成29年に「地理的表示(GI)保護制度」に登録されました。さらに今年3月には、加工品である釜揚げしらすも追加登録。長年培われた伝統を持つ、誇り高き「田子の浦しらす」。生産現場に密着しました。

