



しらすを 極め続ける

舞阪しらす親分こと
丸昌河合商店代表
河合 正

静岡県の西部、浜松市にある浜名湖は海に繋がるしらすの一大産地、その中で舞阪魚港はしらす加工基地として全国にその名を知られています。

早朝、舞阪魚港を出漁するしらす漁船は迫力満点な百艘もの大船団、舞阪しらす親分（以下親分）の丸昌（まるまさ）河合商店は舞阪魚港のしらす・対岸にある新居漁港のしらすを厳選し、釜揚げしらす、しらす干しや上干しちりめんなどを自社加工場で生産して全国に販売しています。

親分は「港に水揚げされた生しらすを素手に取れば、しらすは様々なことを教えてくれる」と言います。そこで、水揚げした生しらすを、港で自らの手ですくい、鮮度はもちろん、水の効かせ方、大きさ、色、混ざり、獲れた海域、ひと網の量や深さ浅



さなどを見極め、丸昌品質のどんなしらす干しを作ろうかを瞬時に判断し、加工方法を決めています。これこそ親分にしかできない仕事なのです。

同時に港に近い舞阪灯台沿いの最新鋭の加工場では釜から真っ白い湯気を出して、到着する獲れたてしらすを加工しています。

港から加工場、加工場から全国のご家庭へ美味しいしらす干しをお届けし、湯気があがる暖かいご飯に乗せていただくことを願いながら、日々舞阪しらすの見立て・加工を極め続けています。



海につながる 浜名湖の港町



遠州と呼ばれる静岡県西部は、白砂青松が続く遠州灘に注ぐ浜名湖の美しさや豊かさは、東海道を列車や車で通り過ぎる人々を魅了してくれます。また、浜名湖は、潮の干満を受けることで、豊富な海の魚が行き来する漁業の土地として江戸時代から栄えています。

港町舞阪は東海道三十番目の宿、江戸より旅すれば舞阪の港で突きあたり、今も残る北雁木（きたがんげ）から海上一里を新居宿へと船渡しをした宿場町です。

国内には海苔の産地は様々ありますが、浜名湖海苔は江戸時代から今に伝統を繋ぐ、海苔養殖の最も古い産地として毎年二月に海苔供養祭を行っています。

また、現在では全国に広がったしらす漁を最も古くから取り組み始めたのが浜名湖



の入口にあるこの舞阪港。そして、客寄せに生しらすを提供する港が数ある中、全ての生しらすを加工用とすることが舞阪のしらす漁の誇りであり仕事の特徴です。

