



杵築市沿岸部で、別府湾から水揚げされたシラス干しが始まっています。

- ① 杵築市内でのシラス漁はいつから始まりましたか？市内の水産業者ではどのような作業が行われていますか？

漁の開始は5月1日。市内守江の高橋水産では6日から天日干しをスタート。20日は従業員ら15人が午前中から作業に当たり、塩水でゆでたカタクチイワシの稚魚を台の上に手早く広げていった。

ネットの上にシラスを広げる従業員=20日、杵築市守江の高橋水産



## 「地域の味」太陽が仕上げ 杵築市でシラス天日干し

【杵築】杵築市沿岸部で、別府湾から水揚げされたシラスの天日干しが始まった。乾燥後、特産の「豊後別府湾ちりめん」として県内外に出荷する。

高橋水産（守江）では市内での漁開始（1日）を受け、6日から天日干しをスタート。20日は従業員ら15人が午前中から作業に当たり、塩水でゆでたカタクチイワシの稚魚を台の上に手早く広げていった。この日は約1.3トン乾燥させた。

県農林水産研究指導センター水産研究部によると、今年は暖冬の影響で例年よりも漁獲量が増える見込み。高橋明人社長（67）は「地元で取って、加工した地域の味。パスタや卵焼きに入れて味わってほしい」と話していた。

豊後別府湾ちりめんは同市、日出町の14業者で生産しており、出荷は来年1月まで続く予定。県内外の量販店、百貨店で販売される。

（佐藤由佳）

2020年5月21日付大分合同新聞12面

- ③今年漁獲量の見通しは？

県農林水産研究指導センター水産研究部によると、今年は暖冬の影響で例年よりも漁獲量が増える見込み。

- ④見出しの○の部分に入る言葉を考えましょう。ヒントは「天日干し」。

「地域の味」太陽が仕上げ

- ⑤あなたはどんなシラス料理が好きですか？書いてみよう。