おうちで！道産水産物お取り寄せキャンペーン　～⑯白糠漁業協同組合編～

「どさんぎょ」をご覧の皆様、おはようございます。キャンペーン事務局釧路支部の Mr. 946 です。今回はキャンペーン参加漁協の中から、白糠漁協を紹介します。

毛がに、ししゃもといった魅力的な海産物が数多くある中で、特に今回は白糠町の特産品の一つ、道外市場からも厚い支持を受けており、12 月 7 日に今季初水揚げとなった柳だこについて紹介していきたいと思います！！

柳だこは国内の 80%以上が北海道で水揚げされ、他のたこと比べると小ぶりで、漁師さんから「三日月」と呼ばれる筋状の模様が額に入っているのが特徴です。白糠の柳だこは、広大な漁場でストレス無く毛ガニやツブ等を捕食して成長しているうえ、阿寒富士と白糠丘陵の森の柔らかな土でろ過されミネラル豊富なきれいな水に育てられているため、特に雑味がなく奥深い旨味を味わうことができると言われています。

①　ボイル柳だこ（大パック）
柳だこ製品一番人気！！激しい潮流にもまれることで身のしまったたこを水揚げと同時に職人さんが大釜で一気に茹で上げた絶妙な食感、美味しさを誇る一品です。加熱済みなのでそのままお刺身として食べることができます。
約 600g の大パックの他、約 200g 入りの小パック、大 2 パックのお買い得セットもあります。

②　まんまの塩辛
白糠町道の駅「しらぬか恋問」内の恋問直売店と直売店公式サイト「しらぬか味覚直行便」だけの限定商品。白糠で獲れた柳だこの卵をシンプルに塩のみで漬け込んだ知る人ぞ知る珍味です。鮮度落ちが極端に早い柳だこの卵を水揚げ後素早く加工することで商品化が可能となった貴重な一品となっています。独特の味わいと食感が癖になり、地元漁師の間ではお酒のお供に欠かせないんだとか・・・
同じく限定商品の、さっぱりした酢醤油味「まんまの三杯酢」もぜひ併せてどうぞ。

③　柳だこの燻製
白糠産柳だこを獲れたその日のうちにボイル、桜チップで燻した燻製。子供でも噛み切れる柔らかい仕上がりで、その美味しさは試食したほとんどのお客さんが購入していくほど！！
バリエーションは塩と醤油、2 種類の味付けに、足・頭・スライスの 3 種類の計 6 種類。お気に入りの味付け、部位を探してみてくださいね。

白糠漁協直売店では、今回紹介した製品の入った「柳だこ満喫セット」の他、白糠を代表する柳だこと本ししゃもに干魚を詰め合わせた人気 No.1「白糠特産品セット」を始めとし、様々な希望に対応できる豊富な種類のギフトセットといった白糠の海の恵みを満喫できる商品を取り揃えています。より詳しい製品の紹介は公式サイト「しらぬか味覚直行便」にありますので、ぜひ一度のぞいてみてください。

＜しらぬか味覚直行便＞https://shiranuka-mikaku.com/

＃おうちでおさかな　＃白糠漁協　＃白糠漁業協同組合　＃白糠町
＃柳だこ　＃ヤナギダコ　＃毛ガニ　＃ツブ　＃まんま　＃北海道の水産業
＃どさんぎょ　＃釧路

写真と写真コメント

ボイル柳だこ（大パック）
そのまま刺身として食べても良し！
たこめしやカルパッチョなどでいかがですか？

まんまの塩辛
道の駅と直売店のみ販売の限定品！
お酒のお供には欠かせません。。。

柳だこの燻製
香りも良いし、子供でも食べられるほど柔らかいのが嬉しい。

白糠特産品セット
何を買うか迷ったら、白糠の魅力が詰まったセット商品をどうぞ！！