

おうちで！道産水産物お取り寄せキャンペーン ～⑨阿寒湖漁業協同組合編～

「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で唯一、内水面からの参加の阿寒湖漁協を紹介します。

さっそく阿寒湖漁協さんのメイン商品「わかさぎの佃煮」のご紹介…といきたいところが！ご厚意でワカサギ漁に同行させていただいたので、漁模様とともにお伝えします。

紅葉も終わりかけの朝、湖内に設置された網は陸からのロープにつながれた2艘の舟へゆっくり巻き上げられていきます。

「カメラが入ると獲れねえんだよな」と言われながら待つこと40分、心配する私をよそに大量のワカサギが掛かりました。

ここからは急いで、しかし丁寧に、1時間以内の工場搬入を目指し、作業が進められます。

工場に運ばれたワカサギは選別され、50年来注ぎ足してきた秘伝のタレで煮込まれ、黄金に輝く佃煮へと変化します。

コクのある濃厚な味わいは、某コンビニが味を真似ようとしたが再現できず撤退！なんてこともあったとか…。

一度食べたらやみつきで、釧路支部職員の中には冷蔵庫に常備している方もいるほどです。このキャンペーンを機にぜひ味わってみてください！

他にもレイクロブスター（ウチダザリガニ）やアメマスの缶詰など、珍しい商品も取り扱っています！

ご購入は下記 URL からどうぞ！

<http://www.akan-gyokyo.com>

おうちでおさかな # 阿寒湖漁協 # 阿寒湖漁業協同組合 # 釧路市
ワカサギ # レイクロブスター # アメマス # 北海道の水産業
どさんぎょ # 釧路

写真コメント



阿寒湖の紅葉

山に囲まれた阿寒湖。清々しい空気が気持ちいい。



漁業風景

「カメラが入ると獲れねえんだよな」と笑いながらゆっくりゆっくり巻き上げる。



漁獲されたたくさんのワカサギ

心配をよそにたくさんのワカサギが。



阿寒湖の美しいワカサギ
獲れるのは1年魚(3-4cm)と2年魚(7-9cm)。



水揚げ後、すぐに加工場へ
水揚げから1時間以内に工場へ。鮮度抜群。



加工後
炊き上がった佃煮。芳しい香りにすぐさま
購入を決意。



わかさぎ佃煮
製品。袋詰めと箱詰めがある。