

# 春 脂がのってふっくらと 小女子

(コウナゴ)



## セールスポイント

小女子(イカナゴの別名)は、伊勢湾に「春の訪れを告げる魚」として、知名度も高く、天日干しや釘煮がよく知られていますが、採れたての新鮮な小女子は、生で食べても美味しいです。また、津の名産品として、お土産にも重宝されています。

とっても美味しい伊勢湾の小女子ですが、昭和50年代に漁獲量が激減したことを契機に、産卵親魚の保護や解禁日の設定等による資源管理が行われている貴重な魚です。

## 地域との関連性

伊勢湾の小女子漁は、例年、冷たい北西の風が吹く2月末から3月初旬に解禁となります。

採れた小女子は、すぐに釜茹、天日干しされます。その風景は、白塚地域の春の風物詩になっています。

## 主な産地

白塚漁港では、伊勢湾の各所で漁獲された小女子が水揚げされます。その小女子を近隣の加工業者が買付けから加工・販売までを行っており、白塚地域は、小女子の産地として認知されています。

## こだわりの生産者

### カネハン辻井商店

無着色、無添加の天日干しで仕上げた小女子を販売しています。

[詳しくはここをクリック](#)

### 北山水産

新鮮な小女子を使ったこだわりの天日干しやくぎ煮、釜揚げの加工販売をしています。

詳しくは } [クリック①](#)  
ここを... } [クリック②](#)  
                  } [クリック③](#)

### 白塚水産加工の 未来を考える会

安全な健康食品を提供するため、塩加減や干し加減など日々精進しています。

[詳しくはここをクリック](#)

### 有限会社 丸伊水産

良質な小女子を使い、無添加と味にこだわり天日干しで製造しています。

[詳しくはここをクリック](#)



## 旬のレシピ

### 小女子

#### ●小女子のくぎ煮

鍋に中ざらめ、濃口醤油、さけ、みりんを入れ、火にかける。生姜を千切りにする。小女子をさっと洗い水気を切る。ざらめが溶けたら、小女子と生姜を入れ、煮汁が少なくなるまで煮る。煮汁が少なくなったら火を弱め、鍋がえして焦がさぬよう煮きる。

#### ●さといもジャコごはん

普通の水加減の米に醤油とみりんを足し、さといも1cm角を置いて炊く。ゴマ油でキツネ色になるまで炒めたジャコとネギをまぶす。

