

コノシロ



市内の小学校給食でも提供される地魚「コノシロ」

旬

3月～12月

生産地

姪浜・能古(西区)、志賀島(東区)

「魚」編に「冬」と書いて「鰯(コノシロ)」。その名の通り、コノシロは冬の時期に旬を迎える魚です。博多湾でよく獲れているにも関わらず、あまりスーパーなどで見かけないのは、骨が多く鮮度を保つのが難しいから。でも、実はコノシロは寿司ネタで知られる「コハダ」と同じ魚。旨みのある青魚で、幼魚が「シンコ」、8~10cm程度のものが「コハダ」、11~15cmのものが「ナカズミ」、16cm以上のものが「コノシロ」と呼ばれます。ブリのような出世魚のようにも聞こえますが、コノシロはその逆で小さい時の方が価値が高いとか。江戸前寿司の世界では、「シンコ」は捌くのも難しく、酢締めの具合にも熟練の技が求められるため、職人の腕が問われるネタとされています。

白身で旨みの濃いコノシロの美味しさをもっと広めたい!と福岡市漁協姪浜支所では、福岡市内約9万人の小学生の給食にコノシロを提供しています。新鮮な魚を食べて欲しいと夜中に漁から戻った船からコノシロを受け取ると、すぐに頭と内臓を取り一次加工場へコノシロを運び、それが終わると二次加工場でミンチ状にして調味。わずか1日で商品化しています。漁師さんと漁協がタッグを組んで、美味しいコノシロをつみれに加工して学校給食へ届けています。

骨の多いコノシロですが、細く切ってお刺身にするとダイレクトにその美味しさが伝わります。ワサビのほか、おろしショウガでいただくのもオススメ。もし、魚屋さんでコノシロを見つけたら、ぜひ試してみてください。

