

# 「常陸乃国しらす」のブランドコンセプト、ブランド基準について

R6. 10. 2 漁政課

## 1 ブランドコンセプト

「加工されるまでのシラスの鮮度を突き詰めること」

## 2 ブランド基準

- 一. 漁師の自信の一網のしらすであること。
- 二. 短時間の網入力で生きたまま漁獲する一艘曳きで獲れたしらすであること。
- 三. プランクトンが豊富な親潮と黒潮がぶつかる好漁場の茨城県沖で獲れたしらすであること。
- 四. 最終製品の「し」字率が95%以上となるよう、迅速に加工されたしらすであること。

## 3 「し」字率について

- ・シラス製品の評価基準の一つである「きれいな曲線を描く」割合のこと。
- ・茨城県水産試験場の研究成果により、船上から加工までの保冷温度との相関があることが確認された（下表のとおり）。
- ・ブランドシラスにおける科学的根拠に裏付けされた基準は、全国初。

### しらす積算温度・「し」字率早見目安表

茨城県水産試験場

	900℃	1800℃	2700℃	3600℃	4500℃	5400℃	6300℃	7200℃	8100℃	9000℃
15℃	86%	70%	57%	42%	27%	12%	0%	0%	0%	0%
	600℃	1200℃	1800℃	2400℃	3000℃	3600℃	4200℃	4800℃	5400℃	6000℃
10℃	91%	80%	70%	60%	51%	42%	33%	24%	8%	3%
	300℃	600℃	900℃	1200℃	1500℃	1800℃	2100℃	2400℃	2700℃	3000℃
5℃	95%	90%	86%	80%	76%	70%	67%	60%	57%	51%
	240℃	480℃	720℃	960℃	1200℃	1440℃	1680℃	1920℃	2160℃	2400℃
4℃	96%	91%	90%	85%	80%	76%	73%	68%	65%	60%
	180℃	360℃	540℃	720℃	900℃	1080℃	1260℃	1440℃	1620℃	1800℃
3℃	97%	94%	91%	90%	86%	84%	80%	76%	74%	70%
	120℃	240℃	360℃	480℃	600℃	720℃	840℃	960℃	1080℃	1200℃
2℃	98%	96%	94%	92%	91%	90%	88%	85%	84%	80%
	60℃	120℃	180℃	240℃	300℃	360℃	420℃	480℃	540℃	600℃
1℃	99%	98%	97%	96%	95%	94%	93%	92%	91%	91%
	30℃	60℃	90℃	120℃	150℃	180℃	210℃	240℃	270℃	300℃
0.5℃	100%	99%	99%	98%	98%	97%	97%	96%	95%	95%
	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h	8h	9h	10h

: 「し」字率95%以上

加工までの保管時間

※上段は積算温度、下段は「し」字率を示す。